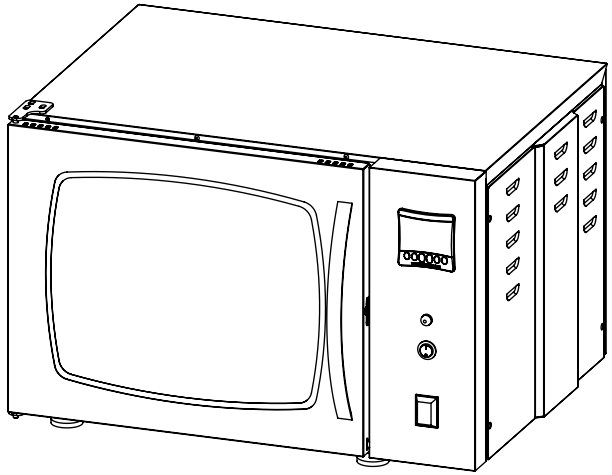
VENÂNCIO



VENÂNCIO

HORNO CONVECTOR PICCOLO ELÉTRICO

FC4EM - V2
FC4EMV - V2

Canal de Postventas
(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 (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

MANUAL DE INSTRUCCIONES

www.**venanciometal**.com.br

Rev. 10 10/2021

SEGURIDAD

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 contraportada de este manual, téngalo siempre a mano para cualquier necesidad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Todos los mensajes de seguridad van seguidos de este símbolo y del mensaje "ADVERTENCIA" y/o "PELIGRO" y/o "IMPORTANTE". Estas palabras significan;

⚠ ADVERTENCIA

Todos los mensajes de seguridad mencionan cuál es el riesgo en potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

⚠ PELIGRO

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

⚠ IMPORTANTE

Son informaciones esenciales, que se deben seguir en relación al producto.

Avisos de Seguridad

•La instalación debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante por personas calificadas y autorizadas;

Para eventuales reparaciones, diríjase exclusivamente a un asistente técnico autorizado por el fabricante y solicite piezas de repuesto originales;

•Antes de poner el equipo en funcionamiento el **Horno Convector Piccolo Eléctrico** y siempre que haya alguna duda al respecto, el usuario tiene el deber de leer y comprender detalladamente este manual;

IDENTIFICACIÓN DEL CONSUMIDOR Y DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL CONSUMIDOR:	
DIRECCIÓN:	
PRODUCTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SERIE DEL PRODUCTO:	
FACTURA Nº:	
FECHA:	
NOMBRE DEL REVENDEDOR:	

Conserve este manual, ya que contiene informaciones importantes acerca de dudas y ajustes. El mismo es necesario para solicitar la garantía, si es necesario.

¡PEGUE AQUI!

Nº de serie del Producto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Servicio de Atención al consumidor:
Setor de Postventas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br

NOTAS

•Instale el equipo en un local donde exista un espacio físico suficiente para manipular el equipo;
•Si durante el uso del equipo, observa alguna anomalía en su funcionamiento, deje de usarlo y póngase en contacto con 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 controlado, y no puede estar en funcionamiento sin la presencia de personas calificadas;
•Desenchufe el equipo de la toma de corriente cuando: no esté en uso, antes de hacer cualquier mantenimiento o reparar el producto y para limpiarlo;
•Nunca use su equipo sin una conexión a tierra adecuada;
•Debe ser usado con un Dispositivo Diferencial Residual (DR) instalado en el circuito de alimentación de este aparato con una corriente residual no superior a 30 mA, según lo determinado por la NBR5410 y su instalación debe ser realizada por una persona calificada.
•Evite las descargas eléctricas, ya que pueden provocar fallas y el 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 ON/OFF para poder activarlo en cualquier momento;
•Nunca altere las características originales del equipo;
•No use extensiones;
•No use adaptadores, Benjamines o T;
•Use dos o más personas para mover e instalar el equipo;
•En caso de una falla de eléctrica, desconecte inmediatamente el equipo de la red eléctrica.

Consejos importantes

•Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta;
•Para obtener la dirección del centro de servicio autorizado más cercano, visite nuestro sitio web (www.venanciometal.com.br), donde encontrará la lista completa de los centros de servicio autorizados con su dirección y número de teléfono;
• Su producto requiere de una instalación adecuada y debe ser hecha de acuerdo a las normas;

• El incumplimiento de las instrucciones del manual del consumidor sobre las condiciones de instalación del producto invalidará su garantía;
• Recomendamos tener cuidado con las partes del horno que se calientan durante su uso;
• No use el equipo si está dañado o no funciona 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 sustituya ninguna pieza del equipo a menos que se recomiende de modo específico en el manual;
• Limpie diariamente el producto después de su uso, usando un detergente neutro. No use materiales abrasivos;
• Use sólo utensilios de cocina aprobados para su uso en el horno;
• Evite que el agua, suciedad o polvo entren en contacto en los componentes mecánicos y eléctricos del equipo;
• No ensucie, retire u obstruya las etiquetas de identificación;
• El fabricante se reserva el derecho de alterar en cualquier momento y sin previo aviso el contenido de este manual;
• No use el horno para calentar el ambiente;
• Evite de calentar recipientes sellados;
• Durante su uso, la puerta del horno debe permanecer cerrada y la turbina accionada;
• No use prendas sueltas colgadas, toallas o paños grandes cuando estás usando el horno, ya que podrían incendiarse;
• Use guantes de cocina para retirar las bandejas y accesorios cuando el horno está caliente;
• Cuando su horno está en uso, las partes accesibles pueden calentarse, los niños deben mantenerse alejados;
• Durante y después del uso del horno, no toque las superficies internas, hasta que se haya enfriado completamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

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

NOTAS

•Gastos por diagnósticos que determinen que la falla del producto fue causada por una razón no cubierta por esta garantía;h

• El uso de electrodomésticos, cuya explicación se encuentra en el Manual de Instrucciones o en las etiquetas y pegatinas de orientación que acompañan al producto, será exigido a los consumidores.

• Recomendamos que, en el momento de la entrega, compruebe su producto en la presencia del transportador. Asegúrese de que el producto esté de acuerdo con la compra y a la descripción de la factura. Si hay algún problema, rechace el producto, anote 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 a desgaste natural, piezas desechables, móviles o desmontables en el uso normal, tales como botones de control, manijas, así como la mano de obra usada en la aplicación de las piezas;

7.3 Consideraciones generales:

•Metalúrgica Venâncio Ltda. no autoriza a ninguna persona o entidad a asumir en su nombre, o cualquier otra responsabilidad la garantía de sus productos.

•Metalúrgica Venâncio Ltda. se reserva el derecho de modificar las características generales, técnicas y estéticas de sus productos sin previo aviso.

•Para comprobar el plazo de garantía, el consumidor debe tener el Término de Garantía que aparece a continuación, debidamente llenado, junto con la 1ª copia de la factura de compra.

⚠ ATENCIÓN

Para disfrutar de la garantía, conserve y mantenga en su poder la factura de compra del producto y el plazo de garantía. Estos documentos deben presentarse al profesional autorizado cuando se active el servicio.

⚠ AVISO

Mantener rellenado con todos los datos de identificación del consumidor y del producto.

⚠ PELIGRO

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

Nunca use bolsas de plástico destinadas a mejorar el asado de los alimentos. Durante el asado, la bolsa plástica se calienta con el vapor generado por los alimentos y puede reventar. El vapor liberado quema, provocando humo y dañando el producto. Si se abre la puerta del horno durante la quema del vapor, hay riesgo de sufrir quemaduras.

⚠ IMPORTANTE

Use mangueras y reguladores de presión certificados por INMETRO. Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Deben tomarse medidas para garantizar que los niños no jueguen con el equipo.

Estos aparatos son destinados para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de alimentos de alimentos.

Nunca use chorros de agua para limpiar el producto.

Asegúrese de que los niños sean supervisados para garantizar que no jueguen con el equipo.adas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Procedimientos en situaciones de emergencia

En situaciones de emergencia:

•Apague el horno;
•Desconecte el equipo de la red eléctrica, desenchufándola;
•Cierre el registro de agua;
•Aísle el local del accidente;
•Si es necesario, haga los primeros auxilios;
•Si es necesario, contactase con el servicio de emergencia de la región.

ÍNDICE

01. INTRODUCCIÓN 07
02. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO 08
2.1 Posicionamiento 08
2.2 Nivelación de la pata 08
2.3 Instalación eléctrica 08
2.4 Instalación hidráulica 09
2.5 Secuencia de instalación 10
03. CONOCIENDO SU PRODUCTO 10
3.1 Características 10
3.2 Principales componentes 11
3.3 Encendiendo el equipo 12
3.4 Controlador digital 13
3.4.1 Programación 14
3.4.2 Mensajes presentados en la pantalla 15
3.4.3 Funcionamiento del vapor 16
3.4.4 Control de temperatura 16
04. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 16
4.1 Limpieza 16
4.2 Mantenimiento 17
05. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 18
5.1 Dimensiones y peso del producto 18
5.2 Datos técnicos 18
5.3 Diagramas eléctricos 19
06. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 20
07. TÉRMINO DE GARANTÍA 21
7.1 La garantía legal y/o especial son automáticamente inválidas si: 22
7.2 La garantía legal y/o especial no cubren: 23
7.3 Consideraciones generales: 24

7.2. La Garantía Legal y/o Especial no Cubren

• Los gastos resultantes y consecuentes de la instalación de piezas y accesorios ajenos al producto, incluso los comercializados por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo los específicos de cada modelo;

• Gastos con mano de obra, materiales, piezas y adaptaciones necesarias para la preparación del lugar para la instalación del producto, es decir: red eléctrica, gas, albañilería, puesta a tierra y etc.;

• Servicios y/o gastos de mantenimiento y/o limpieza del producto;

• Fallas en el funcionamiento del producto por insuficiencia, problemas o falta de suministro de energía eléctrica, tales como: oscilaciones de la energía eléctrica superiores a las establecidas en el manual del consumidor y etc.;

• Fallas en el funcionamiento normal del producto por falta de limpieza y exceso de residuos, así como por la acción de animales (insectos, animales domésticos), o por la existencia de objetos en su interior;

• Transporte del producto hasta el local de instalación final;

• Productos o piezas que se hayan dañado como consecuencia de su retirada, manipulación, caídas o actos del propio consumidor o de terceros

⚠ IMPORTANTE

NO SOMOS RESPONSABLES POR FALLAS DE SERVICIOS PRESTADOS POR TERCEROS.

• Defectos estéticos (productos abollados o rayados) o con partes internas o externas faltantes en los productos de vendidos de saldo o productos de la vitrina;

• Problemas de oxidación causados por los siguientes factores:

- Instalación en ambientes donde el equipo está expuesto a productos químicos ácidos que pueden atacar su pintura;
- Instalación en ambientes con alta concentración salina, como las regiones costeras;
- Uso de productos químicos inadecuados para la limpieza;

• Es responsabilidad del cliente informar a METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA de cualquier defecto de fabricación/defectos en el producto, a través del Sector de Postventa, por el teléfono (51) 3793-4343 o a través del Canal de Postventa 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 web www.venanciometal.com.br

⚠ IMPORTANTE

Monte el producto solo con los equipos de seguridad (gafas de seguridad, guantes de cuero, etc.) y con las herramientas adecuadas para el producto específico. VENÂNCIO no se hace responsable de los daños físicos derivados de la falta de atención a dichas precauciones, así como del uso inadecuado del equipo, incluso cuando están en funcionamiento.

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

•El uso no es exclusivamente industrial/profesional;

•Al instalar el producto, no se observan las especificaciones y recomendaciones del Manual de Instrucciones en cuanto a las condiciones de instalación del producto, tales como la nivelación del producto, la adecuación del lugar de instalación, la tensión eléctrica compatible con el producto, etc.;

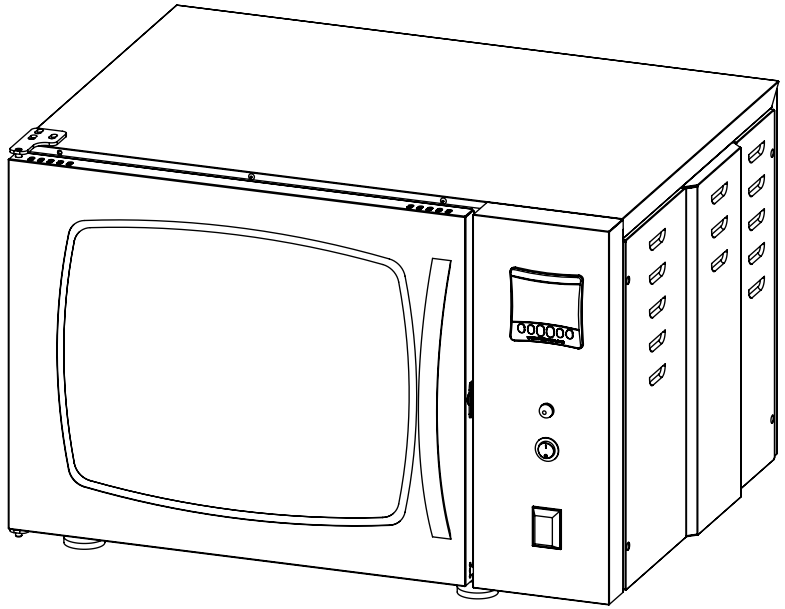
•En la instalación, las condiciones eléctricas y/o de gas no son compatibles con el ideal recomendado en el Manual de Instrucciones;

•En el uso del producto no se respetan las instrucciones de uso y las recomendaciones del Manual de Instrucciones;

• Si hay mal uso, mala conservación, uso inadecuado, descuido con el producto, o incluso si sufre alteraciones o modificaciones estéticas y/o funcionales, así como si las reparaciones que fueron hechas por personas o entidades no autorizadas por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;

• Hay signos de violación del producto, eliminación y/o manipulación del número de serie o de la etiqueta de identificación del producto;

1. INTRODUCCIÓN



¡Ha adquirido un producto con la calidad de la marca Venâncio, ¡le agradecemos su elección! **Horno Convector Piccolo Eléctrico** es otra de las revoluciones que le ofrecemos, este es un producto que une ahorro, tecnología y diseño innovador, que lo hace indispensable para su establecimiento.

Por favor, lea atentamente este manual para conocer más detalles de su equipo y asegurar su correcto funcionamiento y máximo rendimiento, aumentando así su vida útil. Es y será muy útil cuando tengas alguna duda. Consúltalo.

2. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

2.1 Posicionamiento

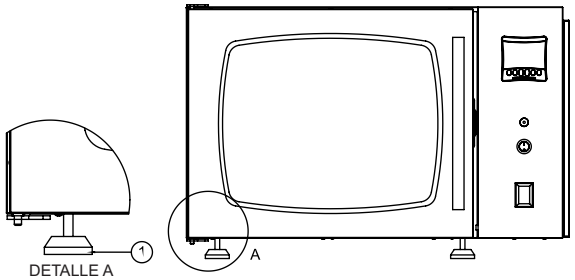
•La instalación debe realizarse sobre una superficie plana, seca y nivelada;

•Debe haber una distancia de al menos 100 mm (10 cm) de cualquier obstáculo en todos los lados de la máquina para evitar que se sobrecaliente.

2.2 Nivelación de la pata

Para el correcto funcionamiento del **Horno Convector Piccolo Eléctrico** lo es que el producto esté nivelado con la superficie de trabajo. Para ajustar la nivelación gire el elemento 1 (identificado en el dibujo) hacia la izquierda para abrirlo y hacia la derecha para cerrarla, para encontrar la mejor posición para operar el equipo con seguridad.

1 - Regulador de la pata.

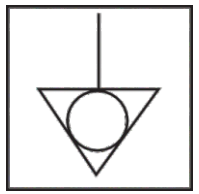


2.3 Instalación Eléctrica

El equipo está provisto de una clavija de conexión que cumple con la norma brasileña de enchufes y tomacorriente (3 clavijas). Asegúrese de que la red eléctrica tenga la misma tensión que el equipo y que el conductor de puesta a tierra de la red está correctamente instalado de acuerdo con la legislación vigente. El aterramiento eléctrico es importante para evitar que los operadores del equipo sufran accidentes por descargas eléctricas. Los disyuntores de protección deben cumplir con las especificaciones en la página 18, de datos técnicos.

⚠ IMPORTANTE

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



El símbolo a lado, indica que el terminal de conexión equipotencial, es indicado para la conexión del equipo a través de un 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.

7. TÉRMINO DE GARANTÍA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, ofrece garantía para 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. Por lo tanto, la marca concede una garantia de 6 meses (3 meses de garantía legal y 3 meses de garantía contractual), a partir de la fecha de la factura de compra y su presentación es obligatoria para los servicios prestados en este término de garantía.

•La garantía incluye el cambio de piezas y la mano de obra en la reparación de los defectos debidamente comprobados por el fabricante o por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como siendo de fabricación. Durante el período de garantía el producto estará bajo los servicios de METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Únicamente la asistencia técnica autorizada por la marca VENÂNCIO será responsable por la detección de los defectos y la ejecución de las reparaciones dentro del plazo de garantía, cuando se demuestre un eventual defecto de fabricación la reparación será gratuita;

•Los equipos reparados sin la autorización de la fábrica o que sean alterados, desmontados y/o usados en desacuerdo con las indicaciones presentes en los respectivos manuales, 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 de dichas reparaciones;

•Es importante tener en cuenta que los vidrios, las lámparas, las resistencias, los contactores, los fusibles, los relés, los solenoides, los controladores digitales y los termostatos no son cubiertos por esta garantía;

En el caso de los motores eléctricos, como han sido fabricados por terceros, cuando estén defectuosos, deben ser enviados a su asistencia técnica autorizada;

•En el caso de equipos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calefacción, cocinas industriales, etc.) la asistencia técnica, cuando sea necesario, realizará la visita directa en el establecimiento del cliente. En relación a los equipos de pequeño montaje (calentadores, chapas, salseras, tachos, sandwicheras, dispensadores de agua, enfriadores, etc.), el cliente deberá, a su cargo, enviarlos a la asistencia técnica autorizada de la marca;

•Los defectos en la red eléctrica, la instalación incorrecta, los daños en el transporte realizados por terceros o por intemperies invalidarán esta garantía;

6. SOLUCIONES DE PROBLEMA

SOLUCIONES	VERIFICAR
El horno no enciende:	Si hay suministro de energía eléctrica.
	Si presionante todos los botones que ser activados.
El equipo dejó de funcionar:	Si el disyuntor se ha disparado.
	Si hay falta de energía eléctrica.
La lámpara no enciende:	Si la lámpara está rota o quemada.
	Si la lámpara no está colocada correctamente.
El horno presenta ruidos:	Si el horno está nivelado (consulte la sección de instalación del producto).
	Si el soporte de las rejillas está bien colocado.
Los resultados culinarios no fueron como se esperaba:	Si el horno ha sido precalentado como debe ser antes de su uso;
	Si la temperatura, posición de la rejilla y sistema de cocción son adecuados;
	Busque, en sitios web o libros de cocina, el tipo y el tamaño de la bandeja recomendada para la receta;
	Si el sistema de ventilación funciona, y la falta de funcionamiento se debe a que el producto está desenchufado o hay falta de energía eléctrica;

- Para cualquier otro problema aparente, póngase en contacto con un asistente técnico autorizado.

EL HORNO VIENE CON UNA ETIQUETA PEGADA EN EL CABLE, INDICANDO EL VOLTAJE AL QUE DEBE SER INSTALADO, POR LO TANTO, SÓLO DEBE SER CONECTADO A UNA RED ELÉCTRICA MONOFÁSICA (127V Ó 220V SEGÚN EL MODELO DEL EQUIPO.

⚠ IMPORTANTE

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

La instalación eléctrica debe estar siempre por encima de la instalación de agua, eso evitará que cualquier fuga provoque un cortocircuito.

2.4 Instalación Hidráulica (Modelo FC4EMV)

El sistema de suministro de agua debe tener un diámetro mínimo de 1/2" y una presión máxima de 196 kPa o 20 mH2O o 2,0 kgf/cm². Además, debe usarse un grifo o válvula de retención en el punto de conexión del horno con la red hidráulica.

⚠ IMPORTANTE

Para conectar el equipo a la red hidráulica, use la manguera que acompaña al producto.

Si es necesario cambiar la manguera de entrada de agua, está debe ser cambiada por una exactamente del mismo modelo que la suministrada con el equipo. Los juegos de mangueras antiguos no deben reutilizarse.

Un reductor de presión (Fig. 2) situado en la entrada de la válvula solenoide de agua (fig.1) ya viene instalado en el equipo. Este reductor de presión debe retirarse cuando la presión sea menor que 196 kPa.

Con reductor de Presión

Fig. 1

Reductor de presiónPressão

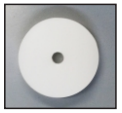


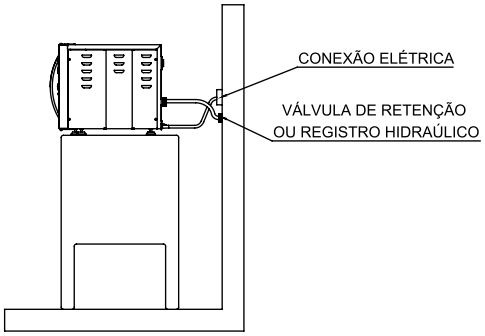
Fig. 2

Sin reductor de presión

Fig. 3

2.5 Secuencia de Instalación

1)Conecte el equipo a la red hidráulica, asegurándose de que no existan fugas;
2) Conecte el equipo a la red eléctrica;
3)Abra el registro o válvula de retención de agua, en el modelo FC4EMV;;
4)Retire la película protectora del acero inoxidable antes de usar el producto;
5) Retire las rejillas que están dentro del horno y desembalarlas;
6) El equipo está listo para su uso.



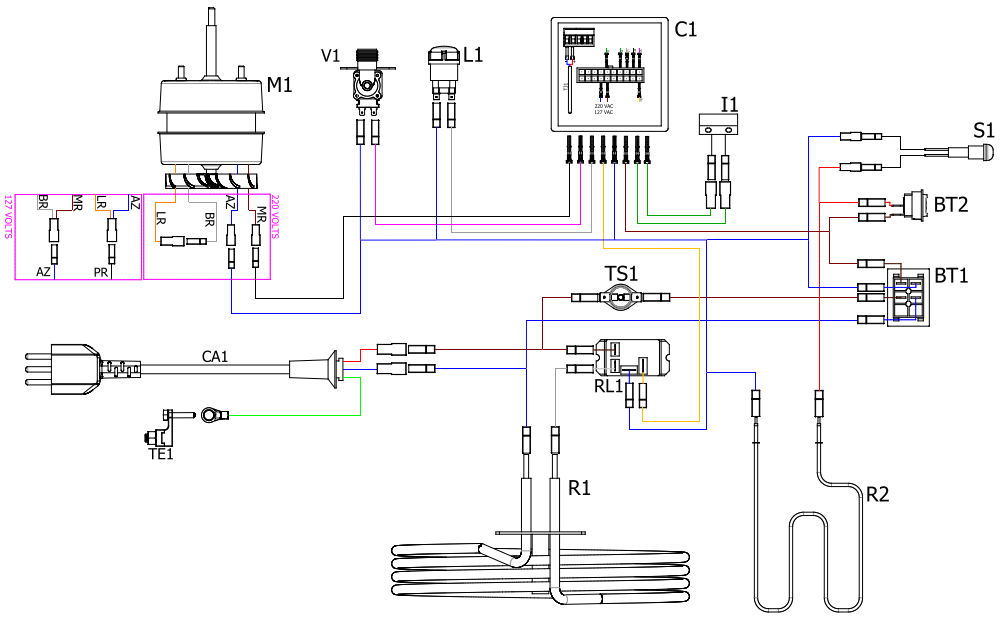
3.CONOCIENDO EL PRODUCTO

3.1 Características

• Diseño moderno e innovador con puerta de doble vidrio, compuesta por 1 (un) vidrio externo y 1 (un) vidrio interno, que evita la pérdida de temperatura en el interior del horno y es desmontable para facilitar su limpieza;
• La puerta se abre 180°;
• Sistema de seguridad, que apaga la turbina cuando se abre la puerta del ho no;
• Estructuras externas e internas de acero inoxidable. Cámara interna de tipo monobloque, en acero inoxidable con soportes de bandeja extraíbles para facilitar la limpieza;
• Capacidad para 4 (cuatro) bandejas de aluminio estampado de 350 x 350 mm que vienen con el producto;
• Capacidad de 58 litros;
• Tirador de aluminio con acabado satinado, de óptima empuñadura, baja conductividad térmica, que facilita la apertura y el cierre de la puerta, haciendo que sea práctico el manejo;
Controlador digital con caracteres LED blancos para facilitar la visualización, con funciones de temporizador, temperatura y vapor, así como una función de almacenamiento de hasta 20 recetas;
• Horno con termostato que permite controlar la temperatura de 25°C a 230°C;
• Usa dos resistencias blindadas, una de 2600 W para la cámara y otra de 900 W exclusiva para el gratinador;

5.3 Esquemas eléctricos

Diagrama Elétrico Monofásico 220 V

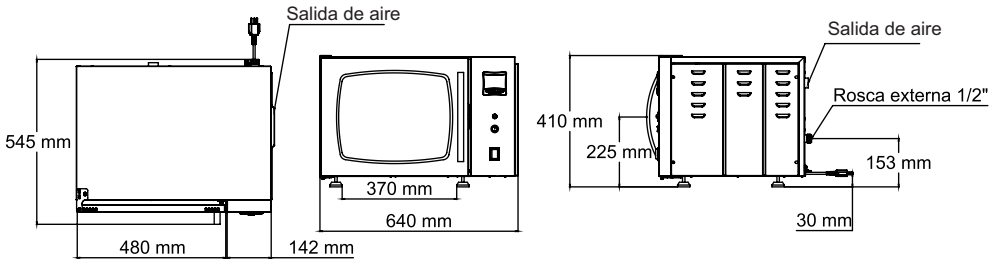


ESPECIFICACIONES		
SIGLA	**COMPONENTES**	**CÓDIGO**
BT1	INTERRUPTOR TECLA BIP 8A 250VCA C/ CAPA NEGRO	2802500030223
BT2	INTERRUPTOR TECLA UNIPOLAR REDONDO NEGRO 10A	2802500016124
C1	CONTROLADOR PICCOLO	2801100020605
CA1	CABLE EPR 3 x 2,5 mm x 2 m ENCHUFE 20A PRENSACABLE	2800600005266
I1	IMÁN CAJA NEGRA SM-1000	4040432410500
L1	SOCKET G9 C/ LÁMPARA HALÓGENA 25 W 220 V	2802609000220
M1	MOTOR ELÉCTRICO 1/30 115/230 V 5/6 50/60 Hz	2803000477613
R1	RESISTENCIA 2600 W x 220 V FC4EM	2804200064399
R2	RESISTENCIA 900 W x 220 V FC4EM	2804200064400
RL1	RELÉ CONTROLADOR INOVA	2800200576841
S1	SEÑALIZADOR NARANJA 220 SN 2212	2802605220000
TE1	TERMINAL ZAPATA PRESIÓN 10 mm²	2804800000010
TJ1	TERMOPAR J INOX. 316 Ø 3,5 x 25 x 750 mm	2801100000316
TS1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD A 355°C C/ REARME MANUAL	2804900000355
V1	VÁLVULA SOLENOIDE DEL AGUA 220 V	2805301021077

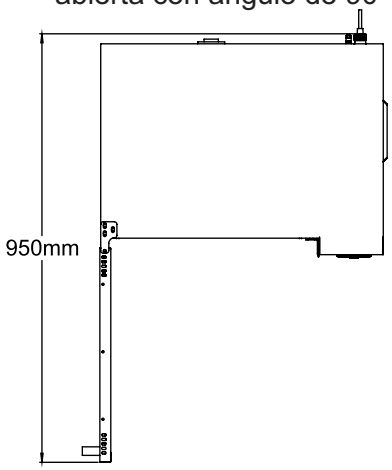
5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5.1 Dimensiones y peso del producto

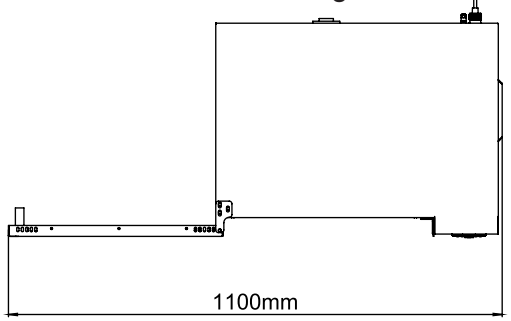
MODELO	N° DE BANDEJAS	DIMENSIONES CÁMARA INTERNA			PRODUCTO NETO				PRODUCTO BRUTO			
		ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)	ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FC4EM FC4EMV	4 Bandejas (350 X 350 mm)	465	400	325	640	545	410	26,5	745	660	525	38



Vista superior con la puerta abierta con ángulo de 90°



Vista superior con la puerta abierta con ángulo de 180°



5.2 Dados Técnicos

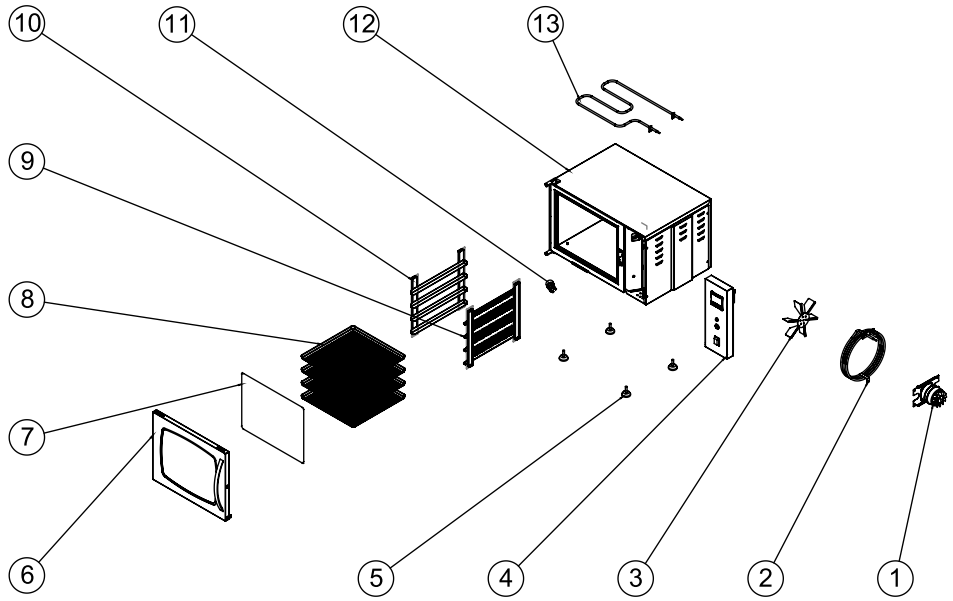
Modelo	Frecuencia (Hz)	Tensión (V)	Motor (CV)	Potencia del motor (W)	Potencia de la resistencia (W)		Potencia de la lámpara (W)	Potencia total (W)	Corriente (A)
					Câmara	Gratinador			
FC4EM FC4EMV	60	220	1/30 CV	80	2600	900	25	3605	16,5
	50			95	2600	900		3620	16,5

Observación: Conecte el equipo a un disyuntor de protección como indica la tabla a lado:

Modelo	Frecuencia (Hz)	Tensión (V)	Corriente eléctrica Máxima (A)	Disyuntor de protección (A)
FC4EM FC4EMV	50	220	16,5	25
	60			

- Dispone de un sistema de aire forzado que se encarga de asar los alimentos de forma uniforme y de maximizar la eficiencia para ahorrar energía;
- Perfil de sellado de la puerta en silicona, proyectado para un sellado eficaz, así como para una fácil sustitución;
- Aislamiento térmico de lana de roca con revestimiento de aluminio;
- Diseño adecuado a las normas de certificación de las Resoluciones nº 446 y nº 566 de INMETRO;
- Código QR en el panel del producto, que le dirigirá a la página del Horno Convector Piccolo Eléctrico en el sitio web de Metalúrgica Venâncio.

3.2 Principales componentes



Elem	DESCRIPCIÓN	ITEM	DESCRIPCIÓN
1	Motor eléctrico 1/30 CV	8	Bandejas
2	Resistencia de 2600 W de la cámara	9	Conjunto soporte de las rejillas derecha
3	Conjunto de la turbina	10	Conjunto soporte de las rejillas izquierda
4	Conjunto panel de mando	11	Lámpara 25 W
5	Patas en baquelita 5/16" x 30"	12	Conjunto cuerpo del producto
6	Conjunto de la puerta	13	Resistencia de 900 W del gratinador
7	Perfil de sellado		

3.3 Encendiendo el equipo

Siga los pasos siguientes para el procedimiento correcto de encendido del equipo:

1)Conecte el **Horno Convector Piccolo Eléctrico** a la red eléctrica asegurándose de que el equipo está de acuerdo con la tensión de la red;

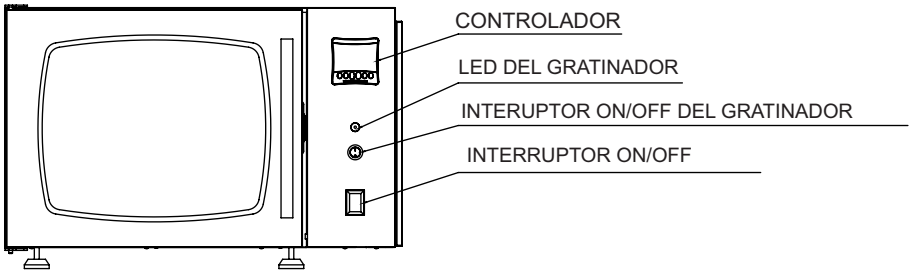
2)Asegúrese de que el equipo está correctamente conectado a tierra de acuerdo con la norma vigente;

3) Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada;

4) Para encender el horno, presione el interruptor de ON/OFF hacia arriba que se encuentra debajo del interruptor de ON/OFF del gratinador;

5) Para encender el gratinador presione hacia arriba el interruptor ON/OFF del gratinador que se encuentra encima del interruptor ON/OFF;

6)Para apagar tanto el gratinador como el horno, basta con presionar el interruptor correspondiente hacia abajo.



⚠ IMPORTANTE

Antes de iniciar el proceso de cocción de su receta, se recomienda precalentarla. Este procedimiento sirve para dejar la temperatura del horno de forma lineal y, en consecuencia, para mejorar el proceso. Además, algunas recetas requieren un choque térmico al introducir los alimentos en el horno después del precalentamiento para obtener una cocción satisfactoria.

Gratinador

La resistencia usada para gratinar tiene un interruptor independiente. Cuando sea necesario usarla, basta encender el interruptor y el LED se iluminará indicando que la resistencia se ha activado.

⚠ IMPORTANTE

La función Grill sólo debe usarse para completar el proceso en las actividades específicas como gratinar (dorar) la receta.

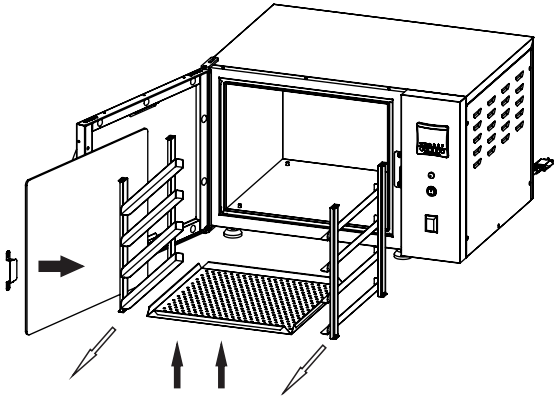
⚠ ADVERTÊNCIA

EL GRATINADOR NO DEBE PERMANECER ENCENDIDO DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN.

- Limpie el horno con frecuencia, ya que una limpieza constante y correcta es fundamental para el perfecto funcionamiento del equipo;
- Si hay derrames de grasa en el interior del horno, limpie el local sucio después de que el producto se enfríe, usando una esponja y detergente líquido;

Los conjuntos de soporte de las rejillas (elemento 09 y 10 - lista de componentes) son fáciles de desmontar, son sólo de encajes. Primero suspenda ⬆ y luego retire ↙ .Se puede realizar la limpieza interna de la puerta, para ello retire los tornillos M5 que fijan la cerradura del vidrio ➡.

- Para la limpieza de ambos, se recomienda usar una esponja, agua y detergente líquido o desengrasante. La siguiente figura ilustra la correcta extracción de los rieles, las bandejas y del vidrio.



4.2 Mantenimiento

El mantenimiento debe ser una de los cuidados que hay que tomar para garantizar una buena vida útil del equipo. La limpieza correcta, la instalación, el chequeo del cableado y la vida útil del producto contribuyen a reducir el mantenimiento.

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

⚠ IMPORTANTE

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

3.4.3 Funcionamiento del vapor

La salida de vapor (S1) se configura a través del parámetro UAP y se activa con la tecla. ∧ Si UAP = 0, la salida permanece activada mientras se presiona la tecla correspondiente, sin embargo, si UAP > 0, S1 se activa y permanece así durante el tiempo programado, después lo cual se desactiva.

3.4.4 Control de temperatura

El control de la temperatura se inicia con la activación de la salida S4. En ese momento la pantalla superior alternará entre la temperatura medida por el termopar y el mensaje PrE . Eso sólo ocurre en el momento de la puesta en marcha del aparato, con condición de calentamiento, hasta que la temperatura alcanza el punto de setpoint de trabajo. Si se desea desactivar, presione la tecla **F2**, si se vuelve a presionar en la tecla correspondiente, el temporizador se pone en marcha, es decir, si el usuario desea iniciar el cómputo de tiempo en el primer setpoint programado, presione dos veces en **F2**.Cuando la temperatura medida alcance el valor de SP-t , la salida S4 se desactivará y se volverá a activar sólo cuando la temperatura sea inferior a SP-t menos el valor de la histéresis, definido en la función. F-01

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1 Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

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

- Para hacer la limpieza, el equipo debe estar completamente desconectado de la red eléctrica para evitar cualquier accidente;
- Se recomienda realizar la limpieza usando una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua;
- Retire siempre los restos de detergente con un paño húmedo y seque el producto con un paño o papel, para evitar la aparición de manchas.
- No use chorros de agua directamente sobre el equipo;
- No use productos inflamables y máquinas de limpieza a vapor para limpiar el horno;
- No use raspadores metálicos para hacer la limpieza, ya que pueden dañar al equipo

ATENCIÓN

Para evitar quemaduras, no use recipientes cargados de líquidos o productos a cocinar que se vuelvan fluidos al calentarse a niveles superiores a los que pueden observarse fácilmente. OBS.: Pegue el adhesivo que viene junto en el manual a una altura mínima de 1,60 m del piso.

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 la precaución al tocar las partes calientes del equipo.

3.4 Controlador Digital

- Led indicador de salida de calentamiento activado
- Led indicador de receta seleccionada..
- Led indicador de lámpara accionada..
- Led indicador de salida del vapor accionada. . .
- Led indicador de salida de la turbina activada
- Led indicador de temporizador activado.
- PGM Tecla de acceso a la programación
- ∨ Tecla de decremento del valor programado, encendido de la lámpara.
- ∧ Tecla de incremento del valor programado o activación del vapor.
- **F1** Tecla de acceso a las recetas
- **F2** Tecla de habilita/deshabilita temporizador
- °C Led indicador de temperatura en la escala grados Celsius
- Led indicador de conteo de tiempo.
- (1) Visor que indica la temperatura o los parámetros programables.
- (2) Visor que indica el conteo del tiempo recorrido o valor de los parámetros programables

3.4.1 Programación

La programación está dividida en 3 niveles de seguridad

N1 - Programação dos parâmetros de processo;
N2 - Programação do funcionamento do vapor;
N3 - Programação e seleção da receita.

Programación de los parámetros de proceso - N1

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	Setpoint de la temperatura de trabajo	F-02 a F-03	180°C
tPo	Tiempo programado del temporizador	Conforme F-05	15

Programación de funcionamiento del vapor y turbina - N2

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 del vapor activada. Si = 0, el vapor se activa cuando la tecla se presiona	0 a 20 segundos	2 s

Programación y Selección de la Receta - N3

⇨ SELECCIÓN DE LA RECETA

Presione la tecla F1 para tener acceso a la selección, las teclas ∧ y ∨ para ajustar los valores deseados y PGM para seleccionar la receta deseada.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
rEc	Receta a seleccionar.	1 a 20	1

⇨ PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE LA RECETA

Presione la tecla F1 por 5 seg. para tener acceso a la programación de las recetas. Use las teclas ∧ y ∨ para ajustar los valores deseados y la tecla PGM para alternar entre los parámetros.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
rEc	Receta a programar.	1 a 20	1
SP-t	Setpoint de la temperatura de trabajo de la receta.	F-02 a F-03	180°C
tPo	Tiempo programado de la receta.	Conforme F-05	60
-U-	Vapor al inicio del ciclo: Si = 0, No usa vapor al inicio del ciclo. Si = 1, Usa vapor al inicio del ciclo. Obs: si se programa con vapor al inicio del ciclo, su salida se activa 6 segundos después del inicio del temporizador.	0 ou 1	0

3.4.2 Mensajes presentados en la pantalla

Los siguientes mensajes indican las características del proceso del controlador.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN
PortA AbErtA	Indicación de puerta abierta
FEchAr A PortA	Este mensaje indica que se ha alcanzado el tiempo máximo de abertura de la puerta (valor fijado en 90 segundos). A partir de este momento, el controlador activa la alarma, volviendo al estado normal cuando se cierra la puerta.
PrE	Indica que la temperatura no alcanzó el setpoint, después de iniciar en el controlador.

Los siguientes mensajes pueden aparecer en la pantalla cuando se produce un defecto que impide el funcionamiento del sistema.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN
tEr FALh	Falla en el sensor de temperatura. El termopar no está conectado al aparato o está abierto.
Erro dAtA	Se ha detectado un parámetro de configuración corrupto y, por razones de seguridad, todos han sido configuración al valor de la fábrica. El usuario debe presionar la tecla F2 para volver al funcionamiento y analizar una posible necesidad de reprogramar el producto.