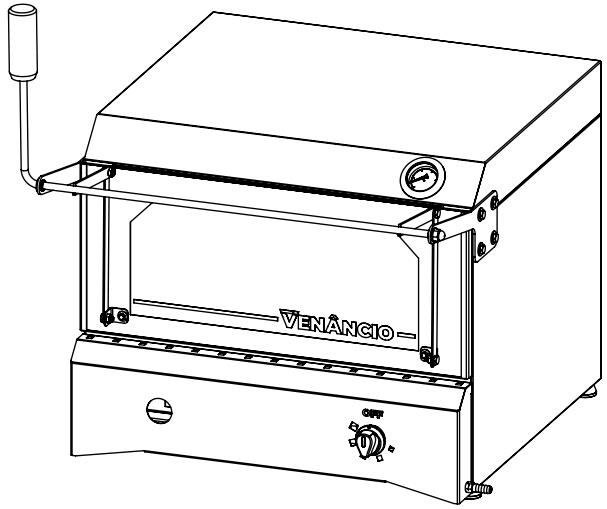
VENÂNCIO



VENÂNCIO

HORNO INDUSTRIAL LASTRE ROMA

GAS GLP BAJA PRESIÓN
FIRI50

Canal de Postventa
(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. 00 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 Industrial Lastre Roma** 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:
Sector de Postventas, (51) 3793-4343
Sitio Web - www.venanciometal.com.br

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

•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 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 período 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.

•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;

•Cierre el registro de gas antes de realizar cualquier mantenimiento en el equipo.

•Durante el funcionamiento, el equipo debe ser siempre vigilado y controlado, y no puede estar en funcionamiento sin la presencia de personas calificadas;

•Recoloque todos los componentes antes de encender el producto.

•No almacene alcohol, gasolina o cualquier otro líquido o vapor inflamable cerca de su horno;

•Nunca altere las características originales del equipo;

•Use dos o más personas para mover e instalar el equipo;

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;

•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;

•No use prendas sueltas colgadas, toallas o paños grandes cuando está 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, no deje ropa o materiales inflamables cerca del horno hasta que se haya enfriado completamente.

•Producto fabricado solo para uso comercial;

•El **Horno Industrial Lastre Roma** es fabricado en el modelo de gas licuado de petróleo (GLP) con opción para el gas natural (GN);

•Los aparatos de tipo profesional solamente deben instalarse en locales donde su uso y mantenimiento sea restringido a personas capacitadas.

⚠ IMPORTANTE

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.

Nunca use chorros de agua para limpiar el producto.

Asegúrese de que los niños sean supervisados para garantizar que de no jueguen con el producto.

7.2. La Garantía Legal y/o Especial no Cubren

•Los gastos generados y debido a 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, aterramiento 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 durante su retirada, manipulación, caídas o actos del propio del 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 responsabiliza por 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;

⚠ 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 reventarse. El vapor liberado quema, provocando humo y dañando el producto. Si se abre la puerta del horno durante la quema del vapor, existe el peligro de sufrir quemaduras.

Procedimientos en situaciones de emergencia

En situaciones de emergencia:

•Apague el horno;

•Cierre el registro de gas;

•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 Montaje del producto 08
2.2.1 Montaje del sistema de abertura del vidrio 09
2.2.2 Montaje de la piedra refractaria y del manipulador registro en el producto 11
2.3 Instalación del gas 11
03. CONOCIENDO SU PRODUCTO 12
3.1 Características 12
3.2 Principales componentes 13
3.3 Primer uso 14
3.4 Encendiendo el producto 14
3.5 Orientación de uso 15
04. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 16
4.1 Limpieza 16
4.2 Mantenimiento 17
05. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 17
5.1 Dimensiones y peso del producto 17
5.2 Datos técnicos 17
06. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 18
07. TÉRMINO DE GARANTÍA 19
7.1 La garantía legal y/o especial son automáticamente inválidas si: 20
7.2 La garantía legal y/o especial no cubren: 21
7.3 Consideraciones generales: 22

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 garantía de 6 meses (3 meses de garantía legal más 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 no de acuerdo a 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 están con defectos, 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;

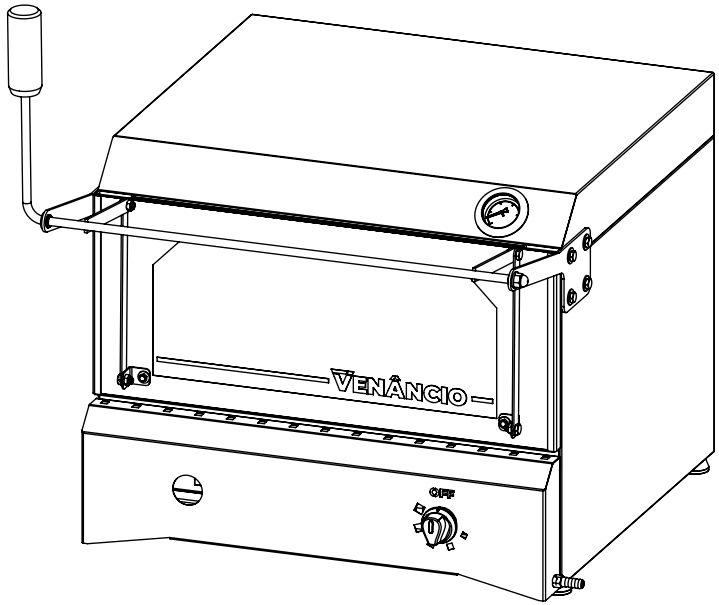
É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

6. SOLUCIONES DE PROBLEMA

PROBLEMA	VERIFICAR
El horno no enciende:	Si hay suministro de gas;
	Si ha sido abierta la válvula de gas de baja presión;
	Si ha sido abierto el manipulador de registro de gas en el producto
El equipo dejó de funcionar:	Si acabo el gas;
Los resultados culinarios no fueron como se esperaba:	Si el horno ha sido precalentado como debe ser antes de su uso.
	Si la temperatura de cocción de la receta es adecuada.
	Si está usando una bandeja de horno que no es del tipo o tamaño correcto. Consulte en una página web o en un libro de cocina el tipo y el tamaño de la bandeja recomendada.
	Si el horno está nivelado.

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

1. INTRODUCCIÓN



¡Ha adquirido un producto con la calidad de la marca Venâncio, ¡le agradecemos su elección! **Horno Industrial Lastre Roma** 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;

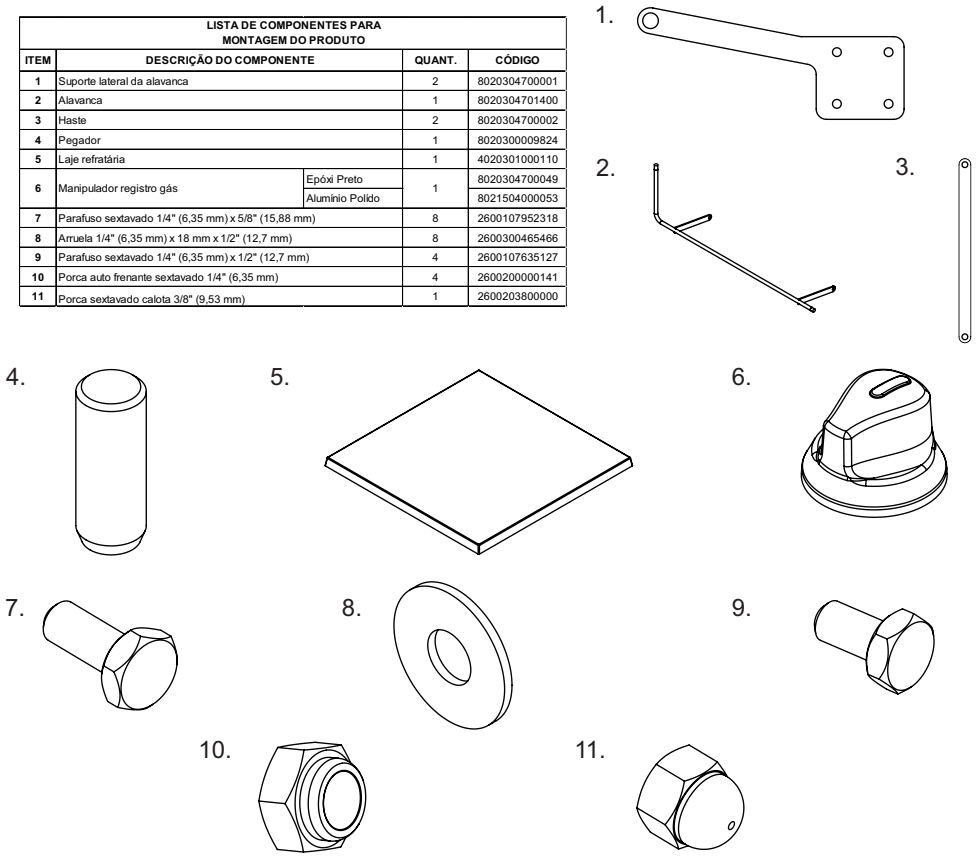
•Debe haber una distancia de al menos 100 mm (10 cm) de cualquier obstáculo en todos los lados de la máquina para evitar que se sobrecaliente.

2.2 Montaje del Producto

Al recibirlo, verifique si el producto no está dañado. Retire los componentes que están dentro del horno, incluso la rejilla, dispóngalos en un lugar visible para facilitar la localización de las piezas y, solo entonces, proceda con el montaje del producto.

LISTA DE COMPONENTES PARA REALIZAR EL MONTAJE DEL PRODUCTO

LISTA DE COMPONENTES PARA MONTAGEM DO PRODUTO				
ITEM	DESCRIÇÃO DO COMPONENTE		QUANT.	CÓDIGO
1	Suporte lateral da alavanca		2	8020304700001
2	Alavanca		1	8020304701400
3	Haste		2	8020304700002
4	Pegador		1	8020300009824
5	Laje refratária		1	4020301000110
6	Manipulador registro gás	Epóxi Preto	1	8020304700049
		Alumínio Polido		8021504000053
7	Parafuso sextavado 1/4" (6,35 mm) x 5/8" (15,88 mm)		8	2600107952318
8	Arruela 1/4" (6,35 mm) x 18 mm x 1/2" (12,7 mm)		8	2600300465466
9	Parafuso sextavado 1/4" (6,35 mm) x 1/2" (12,7 mm)		4	2600107635127
10	Porca auto frenante sextavado 1/4" (6,35 mm)		4	2600200000141
11	Porca sextavado calota 3/8" (9,53 mm)		1	2600203800000



4.2 Mantenimiento

El mantenimiento debe ser uno de los cuidados que deben tomarse para garantizar una buena vida útil del producto. La limpieza correcta, la instalación y la vida útil del producto contribuyen a reducir el mantenimiento. Antes de realizar cualquier mantenimiento, asegúrese que las conexiones, el registro o las válvulas de retención de gas estén totalmente cerrados y desconectados del producto.

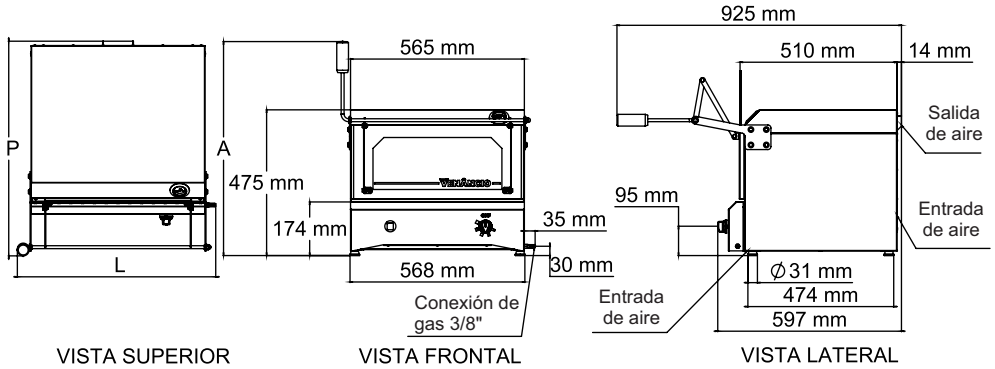
⚠ IMPORTANTE

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

El operador debe familiarizarse de como conectar y desconectar las restricciones / piezas removibles. Si la restricción es retirada para el mantenimiento o limpieza , la misma debe conectarse antes de usar el producto nuevamente.

5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5.1 Dimensiones y peso del producto



MODELO	DIMENSIONES CÁMARA INTERNA			PRODUCTO NETO				PRODUCTO BRUTO			
	ANCHURA (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	ANCHURA (L) (mm)	PROFUNDIDAD (P) (mm)	ALTURA (A) (mm)	PESO (kg)	ANCHURA (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FIRI50	475	475	205	698	645	696	32	760	690	700	41

5.2 Datos técnicos

Modelo	Potencia calorífica (kcal/h)	Consumo de gas en GLP (kg/h)			Presión de gas (kPa)
		Mínimo	Medio	Máximo	
FIRI50	4.355	0,095	0,130	0,382	2,8

Capacidad de carga

Capacidad de carga de la rejilla (kg)	
FIRI50	10

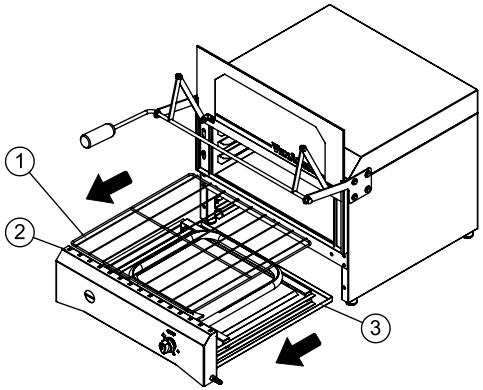
4. LIMPEZA Y MANTENIMIENTO

4.1 Limpeza

⚠ 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 de gas para evitar cualquier accidente;
•Se recomienda realizar la limpieza usando una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua. Para limpiar en la parte externa del horno industrial Roma Lastre en inox. , use un paño humedecido sólo con 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;
•Limpie el vidrio del horno sólo cuando esté apagado y a temperatura ambiente para evitar el choque térmico, para evitar que el vidrio estalle;
•No use raspadores metálicos para hacer la limpieza, ya que pueden dañar al equipo;
•Limpie el horno con frecuencia, ya que la limpieza constante y correcta es fundamental para el buen funcionamiento del equipo;
•Si se derrama grasa en el interior del horno, limpie el local sucio después de que el equipo se haya enfriado, usando una esponja y detergente líquido;
•La rejilla (1), la gaveta del quemador (2) y la bandeja colecta de residuos son fáciles de retirar como muestra la ilustración a lado.

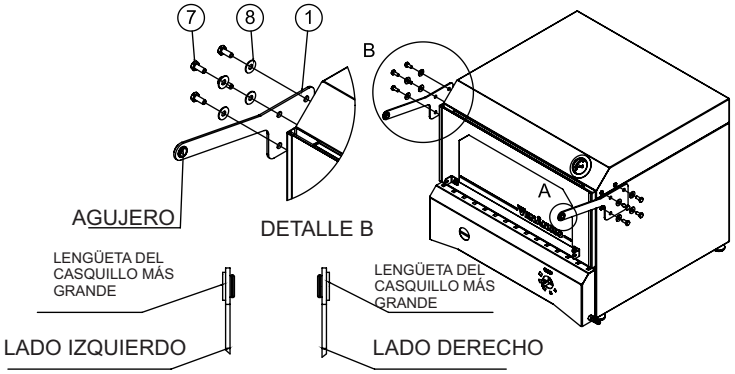


2.2.1 Montaje del sistema de abertura del vidrio

1. Montaje de los soporte laterales de la palanca en el producto.
   - Fije los soportes laterales de la palanca (punto 1) en el producto, usando 4 tornillos hexagonales (punto 7) y 4 arandelas (punto 8) en cada lado, como se muestra en la ilustración 01.

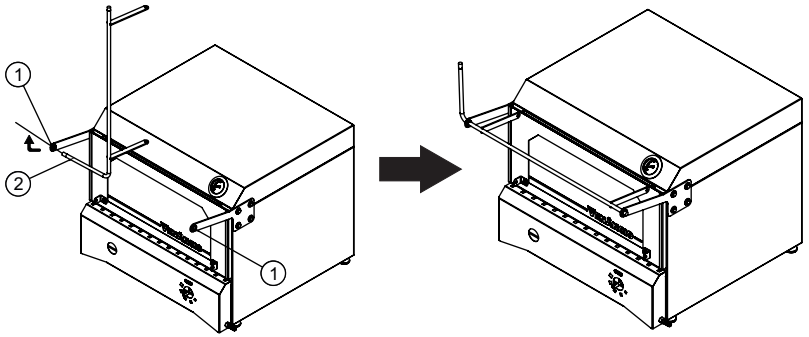
⚠ IMPORTANTE

Los soportes laterales de la palanca tienen un casquillo en el agujero para evitar el desgaste de la palanca. La lenguëta del casquillo más grande debe estar para el lado externo, como muestra el detalle A.



ILLUSTRACIÓN 01

2. Montaje de la palanca en los soportes laterales de la palanca
   - Encaje primero la palanca del lado más péqueño (punto 2) en el agujero del soporte lateral izquierdo (punto 1), luego gire la palanca en 90°, como muestra la ilustración 02. Encaje la otra extremidad de la palanca en el soporte lateral de la palanca derecha (punto 1)



ILLUSTRACIÓN 02

3. Montaje del soporte de vidrio con el conjunto de la palanca.
   - Encaje y apriete la tuerca hexagonal tapa (punto 11) en el eje de la palanca en la extremidad derecha, como muestra la ilustración 03 en el detalle A.
   - Fije en una de las extremidades de la varilla (punto 3) la alavanca (punto 2) usando un tornillo hexagonal (punto 9) y una tuerca autofrenada hexagonal (punto 10) como muestra la ilustración 03 en el detalle B. Repita el mismo procedimiento para el otro lado.
   - Fije la otra extremidad de la varilla (punto 3) en el soporte de fijación del vidrio (punto A) usando un tornillo hexagonal (punto 9) y una tuerca autofrenada hexagonal (punto 4) como muestra la ilustración 03 en el detalle B. Repita el mismo procedimiento para el otro lado.

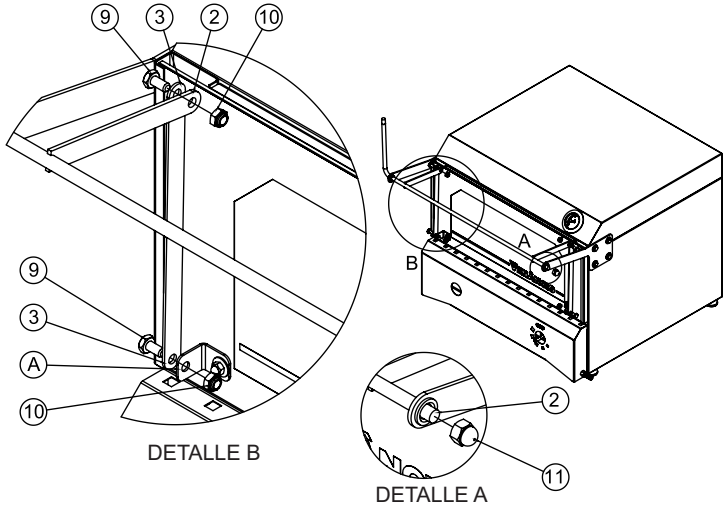
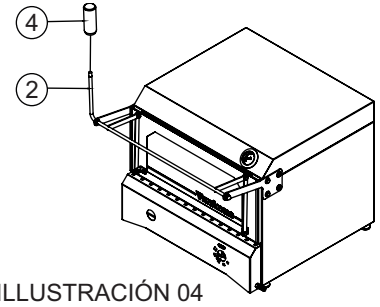


ILUSTRAÇÃO 03

⚠ IMPORTANTE

Para fijar las varillas en las extremidades de la palanca y del soporte de fijación del vidrio, no apriete por completo, debe dejarse una pequeña holgura, para que el sistema pueda moverse.

4. Montaje de la manija en la palanca.
   - Rosquee la manija (punto 4) en la extremidad más pequeña de la palanca (punto 2) en el lado izquierdo, como muestra la



ILLUSTRACIÓN 04

3.5 Orientaciones de uso

- El control de intensidad del gas, así como de la temperatura es realizado por el manipulador del registro de gas, generalmente se usa la llama alta para el precalentamiento de la cámara y para la cocción se usa una llama de mediana intensidad.
- Nunca coloque la rejilla directamente sobre la piedra refractaria.
- Trate de mantener los moldes o esteras alejadas de la paredes laterales y de parte posterior del horno, ya que en este lugar hay una mayor circulación de calor, que puede causar una disformidad en el proceso de asado.
- Trate de distribuir la rejilla o los moldes de modo razonable para mantener el espacio entre cada alimento que está siendo asado, de esa forma se obtiene una mayor distribución del calor en la cámara.
- Cada tipo de asado requiere de un tiempo de cocción e intensidad de llama. Trate de seguir las normas ya establecidas en la receta para evitar problemas.

⚠ IMPORTANTE

En las paredes del horno, hay una mayor circulación del calor, que puede provocar una disformidad en el proceso de asado de los alimentos, por lo tanto, trate de colocar el alimento a asar en la parte central de la piedra refractaria.

Para cualquier tipo de asado se recomienda hacer el precalentamiento del horno, este procedimiento debe realizarse 30 min. antes de iniciar el proceso de cocción, siendo 5 min. con llama máxima con la puerta abierta.

Termómetro

- Debido a las caracteristicas mecánicas del termómetro es necesario que el horno esté a una temperatura estable para obtener una temperatura más cerca al valor real.

⚠ IMPORTANTE

Mismo que el termómetro alcance la temperatura de 500°C. Venâncio "NO" recomienda calentar el horno más de 350°C. La temperatura indicada en el termómetro es meramente orientativa, no sirve como parámetro exacto y preciso.

3.3 Primer uso

Para proteger el producto contra posibles daños causados por choques o balanceos debidos al transporte, el producto va protegido con un plástico de burbuja, la piedra refractaria es envuelta con cartón corrugado que va a lado del producto. Los accesorios como los soportes laterales de la palanca, varilla y la manija son embalados en papel de estraza y sujetados con cintas plásticas en la rejilla que va dentro del horno. Mientra que el conjunto de palanca es embalado en plástico de burbuja que va dentro del producto.

Antes de poner en funcionamiento el horno, retire todo y cualquier tipo de plástico, cintas o película protectora (modelo en inox.)

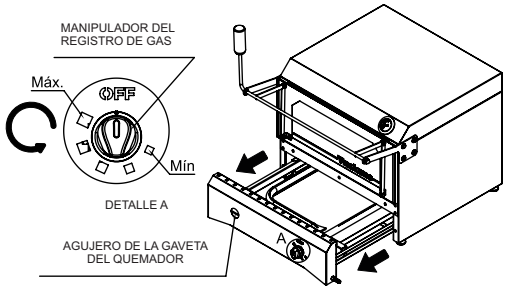
Cuando el horno es nuevo, pase con un paño humedecido de alcohol en gel la parte interna del horno y espere al menos 10 minutos hasta la evaporación completa del alcohol, transcurrido ese tiempo, encienda el horno vacío y con la puerta abierta durante 1 hora, para quemar las impurezas. Coloque la piedra refractaria de modo que quede en el piso de la cámara de cocción. Eso es un procedimiento fundamental para el rendimiento del equipo.

3.4 Encendiendo el producto

Siga los pasos siguientes para realizar el encendido correcto:

1)Abra la válvula de gas de baja presión de la bomba de gas;
2) abra la puerta del horno;
3) Tire la gaveta del quemador hacia adelante, donde se encuentra el quemador;
4) Presione y gire el manipulador del registro de gas hacia la izquierda hasta la máxima posición;
5) Encienda el quemador usando un encendor (mecha o mechero);
6) Cierre la gaveta del quemador;
7) Espere unos 5 min. para el secado de la piedra refractaria (sólo en el primer uso del día)
8) Cierre la puerta y gire el manipulador de registro del gas hasta la posición deseada;
9) Una vez alcanzada la temperatura deseada (verifique con el termómetro) baje la llama para mantenerlo caliente ahorrando el gas;

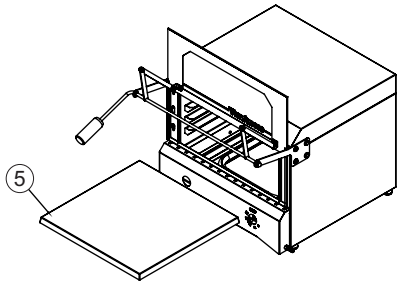
Observación: use el agujero de la parte frontal de la gaveta quemador para verificar la altura de la llama.



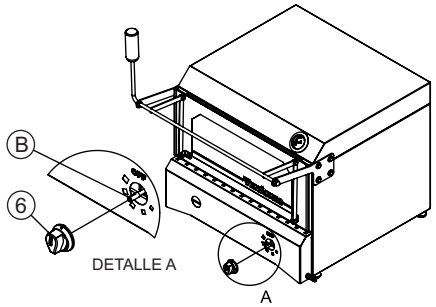
2.2.2 Montaje de la piedra refractaria y del manipulador registro en el product

1. Abra el producto y coloque la piedra refractaria (punto 5) de tal forma que quede en la base inferior de la cámara de cocción, como muestra la ilustración 05. Enseguida coloque la rejilla en el producto.

2. Enseguida, introduzca el manipulador de registro de gas (punto 6) en el eje del registro de gas (punto B), como muestra la ilustración 06.



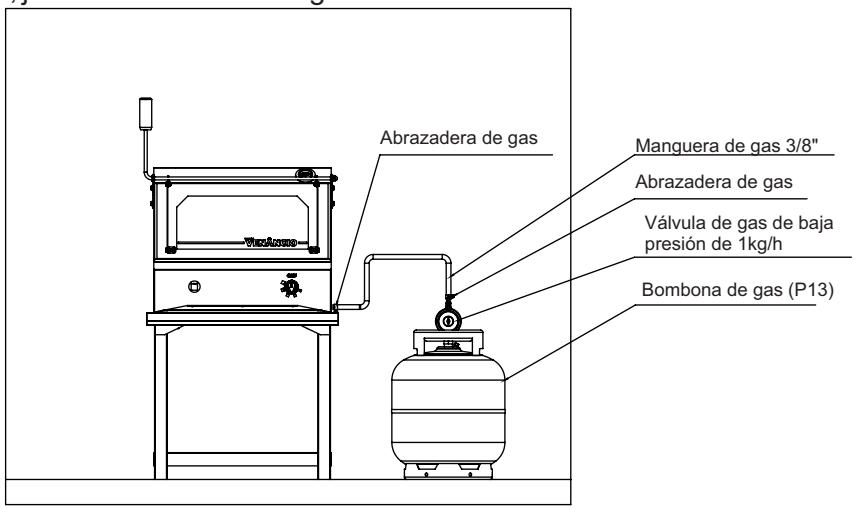
ILLUSTRACIÓN 05



ILLUSTRACIÓN 06

2.3 Instalación del gas

La bombona de gas GLP debe conectarse al producto usando la conexión que está en la parte lateral del mismo (Ilustración 01) usando para ello, la válvula de baja presión con flujo de gas de 1 Kg/h y 2,8 kPa de presión de salida, juntamente con la manguera certificada.



ILLUSTRACIÓN 01

⚠ IMPORTANTE

La válvula de gas de baja presión y la manguera no viene junto con el producto.

⚠ IMPORTANTE

Para hacer la instalación del gas del **Horno Industrial Lastre Roma** debe instalarse en una bombona P13 (13 kg). Mantener siempre la bombona en la posición vertical (de pie) y nunca en la posición horizontal (tumbado).

Verifique si la legislación vigente de su estado/ municipio le permite ese tipo de instalación.

La válvula reguladora de presión es establecida por el flujo de gas (consumo) y por la presión de entrada y salida del gas. Las válvula de gas tiene una vida útil, cambialas de acuerdo con plazo de validez marcada en la válvula.

Para el ejemplo aquí mostrado, se ha tomado en cuenta que sólo será instalado el horno, si hay otros productos conectados a la red de gas, debe sumarse el consumo de todos los equipos, para poder adecuar las válvulas y la tuberías de paso de gas.

3. CONOCIENDO EL PRODUCTO

3.1 Características

•Puerta tipo guillotina de vidrio templado que facilita la abertura y el cierre de la puerta, haciendo práctico su manipulación;

•Disponible en acero inoxidable o pintura epoxi;

•El fondo de la cámara del horno está compuesto por una piedra refractaria de 20mm;

•La cámara interna (475x 475x 205 mm) de acero galvanizado proyectada para optimizar y distribuir de modo uniforme el calor sobre el alimento proporcionando una mayor eficiencia;

•El producto cuenta con tres niveles para posicionar la rejilla con espacios de 45 mm entre ellos, eso psibilita el uso de la rejilla adaptándose a las necesidades del usuario.

•Quemador con registro regulador de 5 niveles;

•Acompaña una rejilla de acero 1020 cromada;

•Aislamiento térmico en lana de roca.

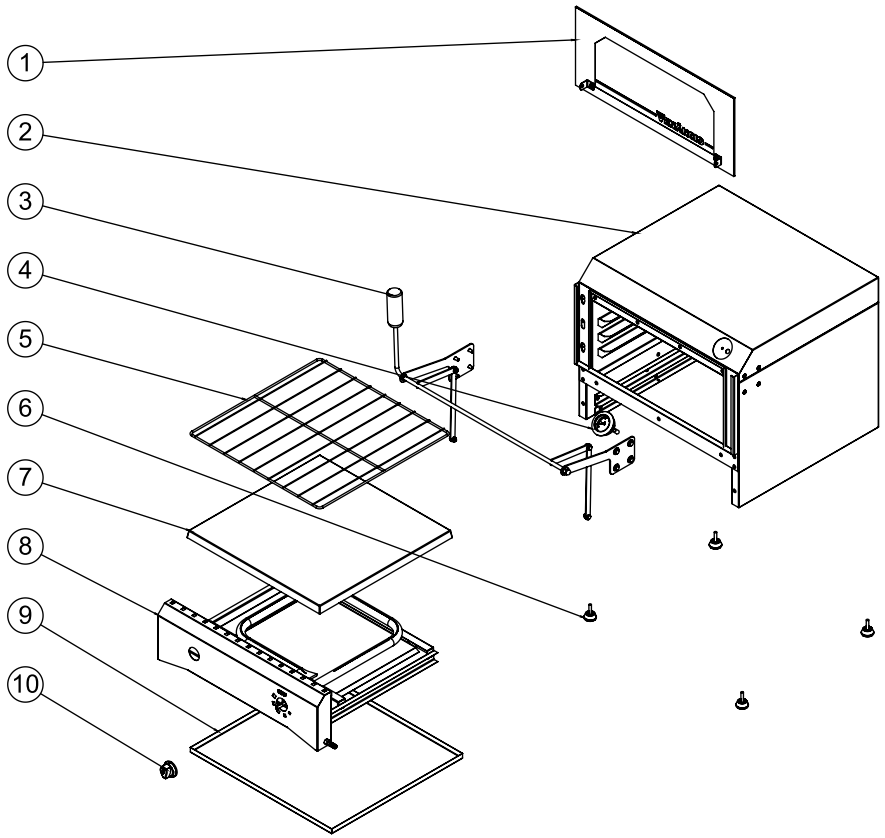
•Capacidad de 46 litros;

•Encendido del quemador con sistema de gaveta;

•Patas de goma (ø 31 mm) ajustables;

•Termómetro mecánico frontal.

3.2 Principales componentes



Principales componentes			
1	Vidrio templado	6	Patas de goma (ø 31 mm) ajustables
2	Conjunto montado del horno	7	Piedra refractaria
3	Conjunto del sistema de abertura del vidrio	8	Conjunta gaveta quemador
4	Termómetro mecánico	9	Bandeja colectora de residuos
5	Rejilla de acero 1020 cromado	10	Manipulador del registro de gas