www.ventuscorp.cl

VENTUS®

MANUAL DE USO

HORNO TURBO GAS

PRP-5000 | PRP-8000
PRP-10000 PRO | PRP-12000 PRO

Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Sevicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl

VENTUS®

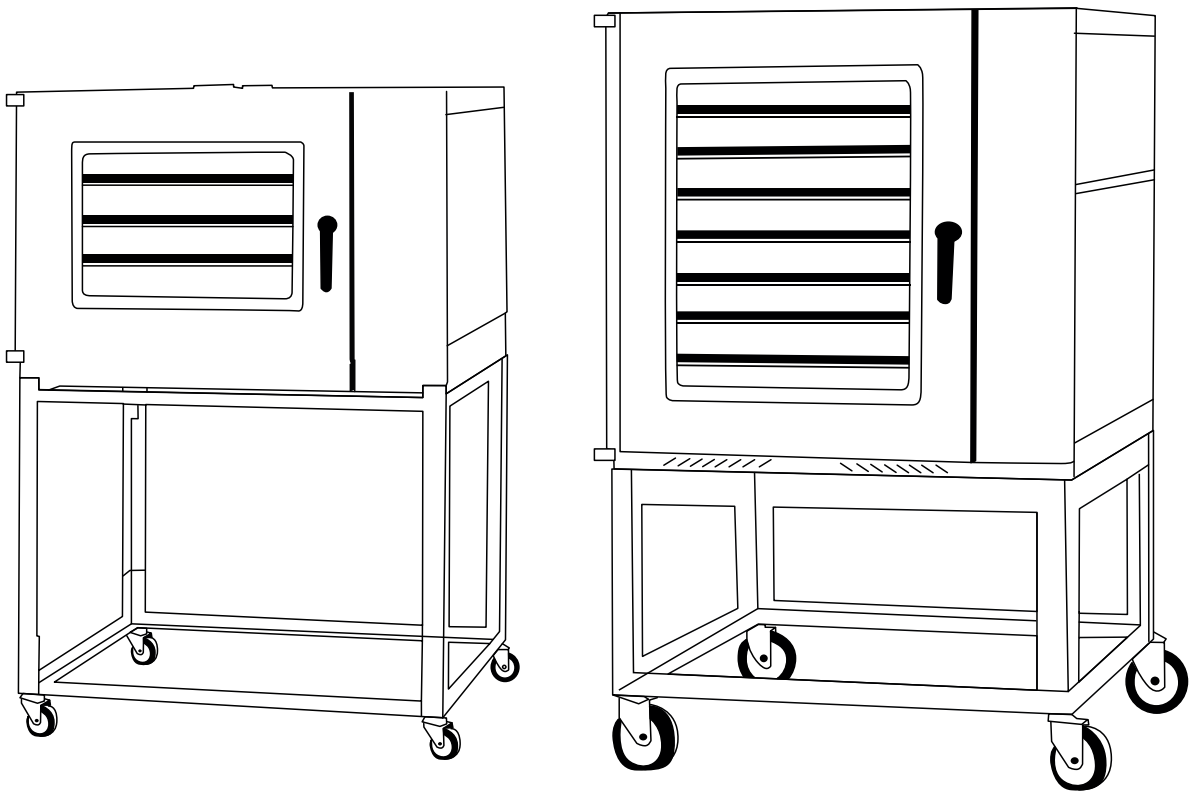
Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

HORNO TURBO GAS

PRP-5000 | PRP-8000
PRP-10000 PRO | PRP-12000 PRO



PRECAUCIÓN:

Lea y siga atentamente este manual de uso antes de usar el producto.
Conecte apropiadamente este producto en un enchufe con conexión a tierra antes de usar.
Verifique que todas las piezas están completas y en buen estado.

Bienvenido (a)

Estimado cliente y usuario, VENTUS Corp. le da la bienvenida y agradece la confianza que ha brindado al preferir nuestros productos.

Toda la información e instrucciones de este manual de uso cumplen con ciertas regulaciones aplicables, obtenidos de nuestros conocimientos a largo plazo y la experiencia acumulada.

Por razones de seguridad y un eficiente uso de este producto, por favor deje este documento siempre disponible para todos los usuarios que usen este producto. Para que puedan leer atentamente este manual antes de llevar a cabo cualquier acción en este dispositivo, especialmente al inicio.

Este manual no es aplicable para aquellos que tienen discapacidad física o mental, personas sin suficiente experiencia y/o conocimientos insuficientes, incluidos los niños.

El fabricante declina toda responsabilidad en la eventualidad de que los usuarios no sigan las instrucciones o directrices establecidas aquí.

El manual del uso debe colocarse cerca del dispositivo, para facilitar la lectura de los usuarios antes de la operación. Tenemos la autoridad para reservar los nuevos cambios técnicos del dispositivo, en el ámbito de implementar mejoras en el rendimiento del producto.

Nota!

Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo.
El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o funcionamiento incorrecto causado por no seguir las instrucciones de uso.

ATENCIÓN ⚠

- Cualquier auto modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de propiedades en el producto o accidentes. Por favor, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico para cualquier ajuste o mantenimiento,
- El artefacto se debe instalar de acuerdo con el D.S 66 y por personal calificado por la SEC.
- Revise la máquina cuidadosamente una vez desembalada para comprobar que se encuentre la máquina completa. Si tiene alguna consulta póngase en contacto con un especialista.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas que tengan discapacidades fisiológicas, perceptuales o mentales o aquellos que tienen poca experiencia o conocimientos insuficientes (incluyendo niños). Sólo en condiciones especiales y contando con suficiente supervisión y garantizando la seguridad personal, así como las instrucciones y orientaciones adecuadas, los que fueron mencionados anteriormente pueden realizar alguna operación particular de este dispositivo, pero bajo ningún punto de vista niños pueden operar este artefacto.
- En el caso que deje de utilizar la máquina por tiempo prolongado desconecte la máquina, para evitar una situación peligrosa.
- En el caso que la máquina se descomponga llame a un profesional y evite la manipulación de tercero.
- En caso de detectar una fuga de gas, corte el suministro de gas al equipo por medio de la válvula de cierre y contacte a su compañía de distribución de gas.
- Evite almacenar gasolina u otras sustancias combustibles cerca de este u otros equipos.
- Sólo utilice la máquina para lo que fue diseñada y comercializada, evite situaciones peligrosas.
- Preservar con seguridad este manual. Al traspasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben operar el dispositivo cumpliendo con el manual de uso y las directrices de seguridad relacionadas.

¡Gracias por su cooperación!

Indice

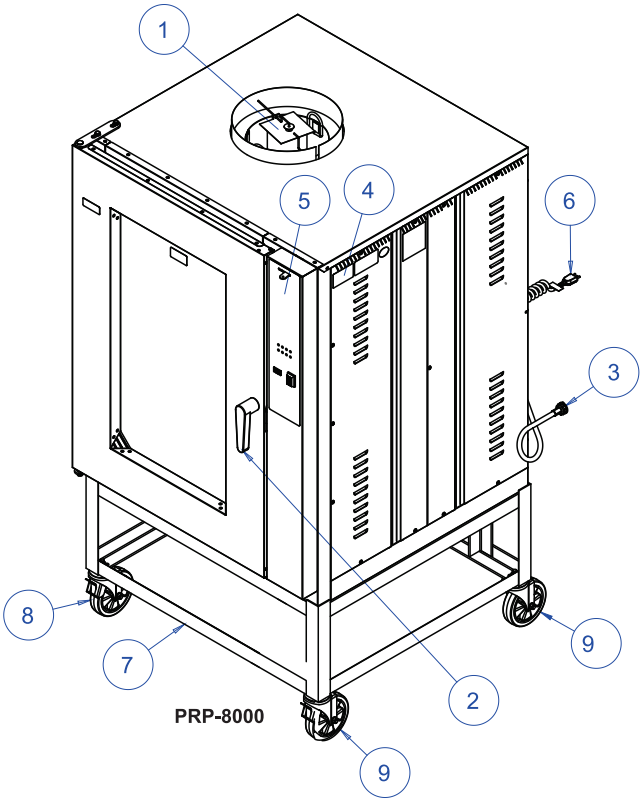
1. Principales componentes ...06
2. Especificaciones técnicas ...12
3. Instalación ...13
4. Operación ...22
5. Limpieza y mantenimiento ...31
6. Garantía ...33

Equipo exclusivo para uso Comercial e Industrial

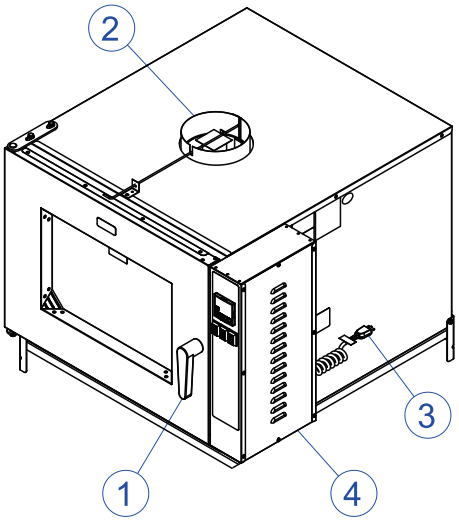
IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

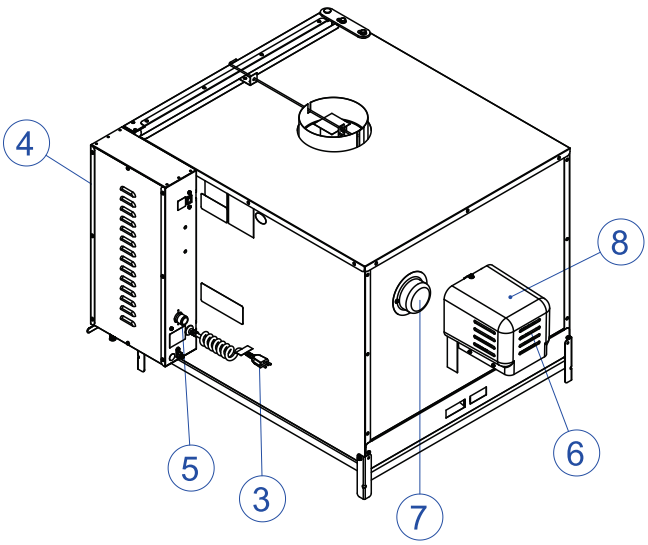
Este manual se considera parte del aparato y se debe dar a la persona responsable de la formación de los operarios de este aparato. Debe conservarse para futuras consultas. Manuales adicionales están disponibles en su distribuidor local.

1. PRINCIPALES COMPONENTES



1. Válvula de vapor
2. Manilla de la puerta
3. Entrada de agua
4. Etiqueta de indentificación
5. Panel de instrumentos
6. Cable de fuerza
7. Caballete
8. Ruedas con traba
9. Ruedas sin traba





1. Manilla de puerta
2. Chimenea (válvula de vapor)
3. Cable de alimentación
4. Tablero
5. Electroválvula de agua
6. Motor
7. Cubierta de acceso (mantenimiento de la lámpara)
8. Protección del motor

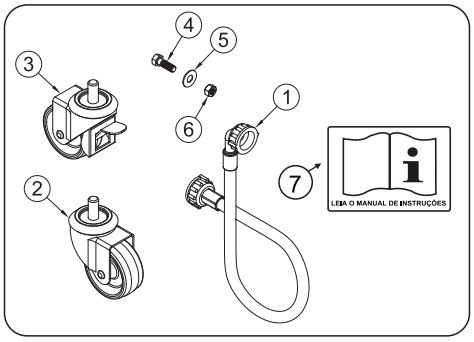
Al desembalar su horno, observe los accesorios contenidos en su interior:

PRP-8000



ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Manguera entrada de agua	1
2	Manual de instrucciones	1

PRP-5000



ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Manguera para la entrada de agua	1
2	Conjunto de ruedas sin freno	2
3	Conjunto de ruedas con freno	2
4	Tornillo Hexagonal. UNC 5/16"x1"	8
5	Arandela Lisa 5/16"	8
6	Tuerca Hexagonal %/16" UNC	8
7	Manual de instrucciones	1

1.1 Identificación del equipamiento

En la lateral del equipamiento está fijada la placa de identificación (ítem N° 4 de los principales componentes) en la que está registrado: modelo, número de serie, tensión y fecha de fabricación. Estos registros son claves para reconocer su producto, para fines de garantía y de componentes que eventualmente puedan ser modificados por un servicio técnico especializado.
La etiqueta se ve de la siguiente manera:

VENTUS®

FABRICANTE	PROGAS	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	HORNO CONVECTOR	
MARCA	VENTUS	
MODELO	PRP-5000	
CATEGORÍA DEL ARTEFACTO	II_{2H3BP}	
TIPO DEL ARTEFACTO	A_1	
TIPO DE GAS	GLP	GN
PRESIÓN DEL GAS	28 mbar	20 mbar
CONSUMO NOMINAL	1603 g/h	2,034m³/h
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	22kW (Hi)	
TENSIÓN NOMINAL Y FRECUENCIA	220V - 50Hz AC	
POTENCIA ELÉCTRICA	525W	
NÚMERO IP	IPX1	
ORGANISMO CERTIFICADOR	CERTPRO	
PAÍS DE FABRICACIÓN	BRASIL	
PAÍS DE DESTYINO	CHILE	
AÑO/MES DE FABRICACIÓN		
NÚMERO DE SERIE		

Importado para Chile - IMEGA VENTUS SPA.
Dirección: Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.
Teléfono: (+56 2) 2 618 0700 - 22 618 0701

VENTUS®

FABRICANTE	PROGAS	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	HORNO CONVECTOR	
MARCA	VENTUS	
MODELO	PRP-8000	
CATEGORÍA DEL ARTEFACTO	II_{2H3BP}	
TIPO DEL ARTEFACTO	A_1	
TIPO DE GAS	GLP	GN
PRESIÓN DEL GAS	28 mbar	20 mbar
CONSUMO NOMINAL	2550 g/h	3,822m³/h
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	35kW (Hi)	
TENSIÓN NOMINAL Y FRECUENCIA	220V - 50Hz AC	
POTENCIA ELÉCTRICA	550W	
NÚMERO IP	IPX1	
ORGANISMO CERTIFICADOR	CERTPRO	
PAÍS DE FABRICACIÓN	BRASIL	
PAÍS DE DESTYINO	CHILE	
AÑO/MES DE FABRICACIÓN		
NÚMERO DE SERIE		

Importado para Chile - IMEGA VENTUS SPA.
Dirección: Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.
Teléfono: (+56 2) 2 618 0700 - 22 618 0701

VENTUS®

FABRICANTE	PROGAS	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	HORNO CONVECTOR	
MARCA	VENTUS	
MODELO	PRP-10000 PRO	
CATEGORÍA DEL ARTEFACTO	I_{3BP}	
TIPO DEL ARTEFACTO	A_1	
TIPO DE GAS	GLP	GN
PRESIÓN DEL GAS	28 mbar	20 mbar
CONSUMO NOMINAL	2040 g/h	2,589m³/h
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	28kW (Hi)	
TENSIÓN NOMINAL Y FRECUENCIA	220V - 50Hz AC	
POTENCIA ELÉCTRICA	572W	
NÚMERO IP	IPX1	
ORGANISMO CERTIFICADOR	CERTPRO	
PAÍS DE FABRICACIÓN	BRASIL	
PAÍS DE DESTYINO	CHILE	
AÑO/MES DE FABRICACIÓN		
NÚMERO DE SERIE		

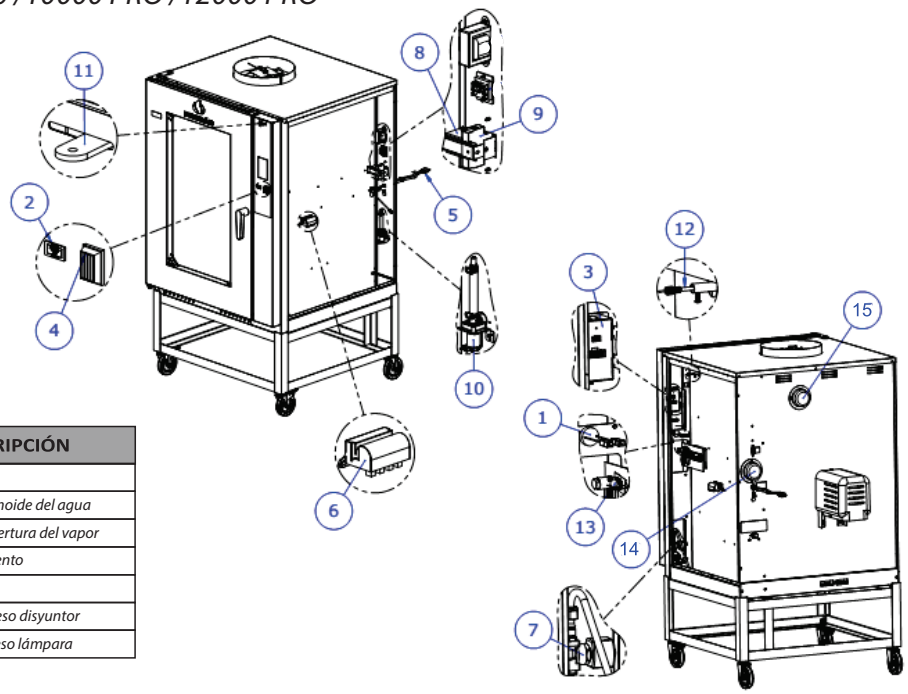
Importado para Chile - IMEGA VENTUS SPA.
Dirección: Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.
Teléfono: (+56 2) 2 618 0700 - 22 618 0701

VENTUS®

FABRICANTE	PROGAS	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	HORNO CONVECTOR	
MARCA	VENTUS	
MODELO	PRP-12000 PRO	
CATEGORÍA DEL ARTEFACTO	II_{2H3BP}	
TIPO DEL ARTEFACTO	A_1	
TIPO DE GAS	GLP	GN
PRESIÓN DEL GAS	28 mbar	20 mbar
CONSUMO NOMINAL	2259 g/h	2,867m³/h
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	31kW (Hi)	
TENSIÓN NOMINAL Y FRECUENCIA	220V - 50Hz AC	
POTENCIA ELÉCTRICA	572W	
NÚMERO IP	IPX1	
ORGANISMO CERTIFICADOR	CERTPRO	
PAÍS DE FABRICACIÓN	BRASIL	
PAÍS DE DESTYINO	CHILE	
AÑO/MES DE FABRICACIÓN		
NÚMERO DE SERIE		

Importado para Chile - IMEGA VENTUS SPA.
Dirección: Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.
Teléfono: (+56 2) 2 618 0700 - 22 618 0701

1.2 Panel de instrumentos para PRP8000 /10000 PRO /12000 PRO

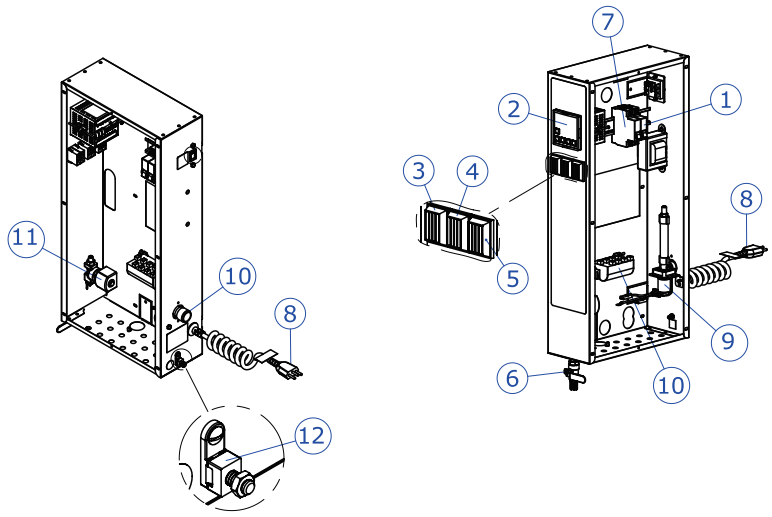


ÍTEM	DESCRIPCIÓN
1	Alarma
2	Fusible
3	Controlador digital
4	Llave general
5	Cable de fuerza
6	Usina
7	Válvula solenoide del gas
8	Contactora

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
9	Disyuntor
10	Válvula solenoide del agua
11	Botón de apertura del vapor
12	Termo elemento
13	Micro llave
14	Tapa de acceso disyuntor
15	tapa de acceso lámpara

1. ALARMA: Comunica a través del sonido la terminación del tiempo programado en el temporizador, condición de la falla de llama por falta de gas GLP o selección de recetas.
2. FUSIBLE: Tiene la finalidad de protección del circuito electrónico del horno. En caso de reposición, sustituya por un fusible de vidrio de 5A Ø 5x20.
3. CONTROLADOR DIGITAL: Este dispositivo permite ver y controlar la temperatura de la cámara interna, el tiempo de cocción, vapor, motor y lámpara.
4. LLAVE GENERAL: Enciende y apaga totalmente el horno.
5. CABLE DE FUERZA: Cable de energía que será conectado a la red eléctrica
6. USINA: Equipamiento responsable por la ignición del quemador de gas.
7. VÁLVULA SOLENOIDE DEL GAS: Accionada por el controlador digital, es responsable por controlar el flujo de gas durante el funcionamiento.
8. CONTACTORA: Controla el accionamiento del motor.
9. DISYUNTOR: Protege el circuito eléctrico contra posibles sobre tensiones
10. VALVULA SOLENOIDE DE AGUA: Accionada por el controlador digital, es responsable por controlar el flujo de agua para la formación de vapor durante el funcionamiento.
11. BOTÓN DE ABERTURA DEL VAPOR: Controla la salida de vapor de la cámara interna.
12. TERMO ELEMENTO: Mide la temperatura de la cámara interna.
13. MICRO-LLAVE: Apaga el motor cuando se abre la puerta, vuelve a encender el motor cuando la puerta está cerrada.
14. TAMPA ACCESO DISJUNTOR: Permite acceso rápido al disyuntor en caso de desarme.
15. TAPA DE ACCESO LÁMPARA: Permite acceso a la lámpara para mantenimiento.

1.2 Panel de instrumentos para PRP5000



1. *Disyuntor comando*
2. *Controlador digital*
3. *Botón (motor)*
4. *Botón (lámpara)*
5. *Botón (llave)*
6. *Registro entrada de gas*
7. *Disyuntor motor*
8. *Cable de fuerza*
9. *Valvula solenoide de agua*
10. *Usina*
11. *Valvula solenoide del gas*
12. *Terminal equipotencial*

1. DISYUNTOR COMANDO: Tiene la finalidad de protección del circuito electro electrónico del horno. En caso de reemplazo, sustituir por disyuntor monopolar de 6 amperios.

2. CONTROLADOR DIGITAL: Este dispositivo permite visualizar y controlar la temperatura de la cámara interna, el tiempo de cocción y el vapor.

3. BOTÓN (ENCENDIDO / APAGADO) MOTOR:

Cuando el horno esté en calefacción o funcionamiento, es indispensable que el motor (hélice) esté conectado, para un calentamiento uniforme del horno y refrigeración del motor.

El circuito eléctrico de accionamiento del motor está interconectado a un micro interruptor situado en la parte superior de la puerta, que apaga el motor con la apertura de la puerta y la conecta con el cierre de la puerta, haciendo innecesario encender o apagar el motor en el panel de instrumentos durante el uso del horno.

4. BOTÓN (LIGA / APAGADA) LÁMPARA: La lámpara interna, situada en el lateral de la puerta, se enciende y se apaga por accionar su tecla. En caso de reposición, retire la protección de la lámpara ubicada en el lateral derecho de la puerta con la ayuda de una llave phillips y sustituya por una lámpara de 40W (p / alta temperatura).

5. BOTÓN (ENCENDIDO / APAGADO) GENERAL: Encender / Apagar completamente el horno.

6. REGISTRO DE ENTRADA DEL GAS: Posición horizontal: CERRADO | Posición vertical: ABIERTO.

7. DISJUNTOR MOTOR: Tiene la finalidad de protección del motor del horno. En caso de reemplazo, sustituir por disyuntor monopolar 6 amperios.

8. CABLE DE FUERZA: Conecta el equipo a la red eléctrica.

9. VÁLVULA SOLENÓIDE D'AGUA: Tiene la finalidad de liberar el paso del agua cuando accionado el vapor del horno.

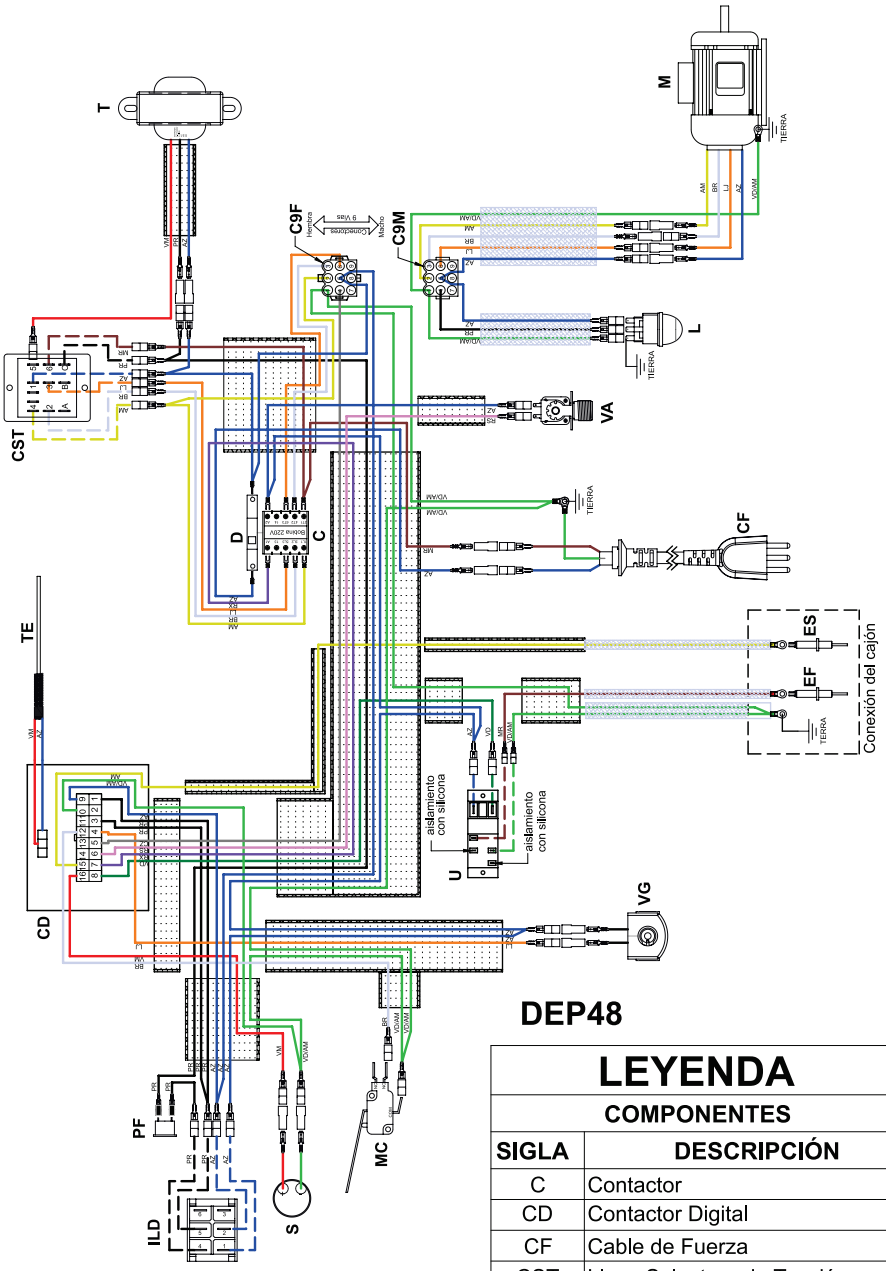
10. USINA: Tiene la función de encendido automático del quemador.

11. VALVULA SOLENÓIDE DEL GAS: Es responsable por controlar el flujo de agua para la formación de vapor durante el funcionamiento.

12. TERMINAL EQUIPOTENCIAL: Destinado a la conexión del equipo a través del conductor eléctrico a otros puntos de conexión equipotencial, minimizando los posibles riesgos de choque eléctrico.

1.4 Diagrama eléctrico

PRP-8000 | PRP-10000 PRO | PRP-12000 PRO

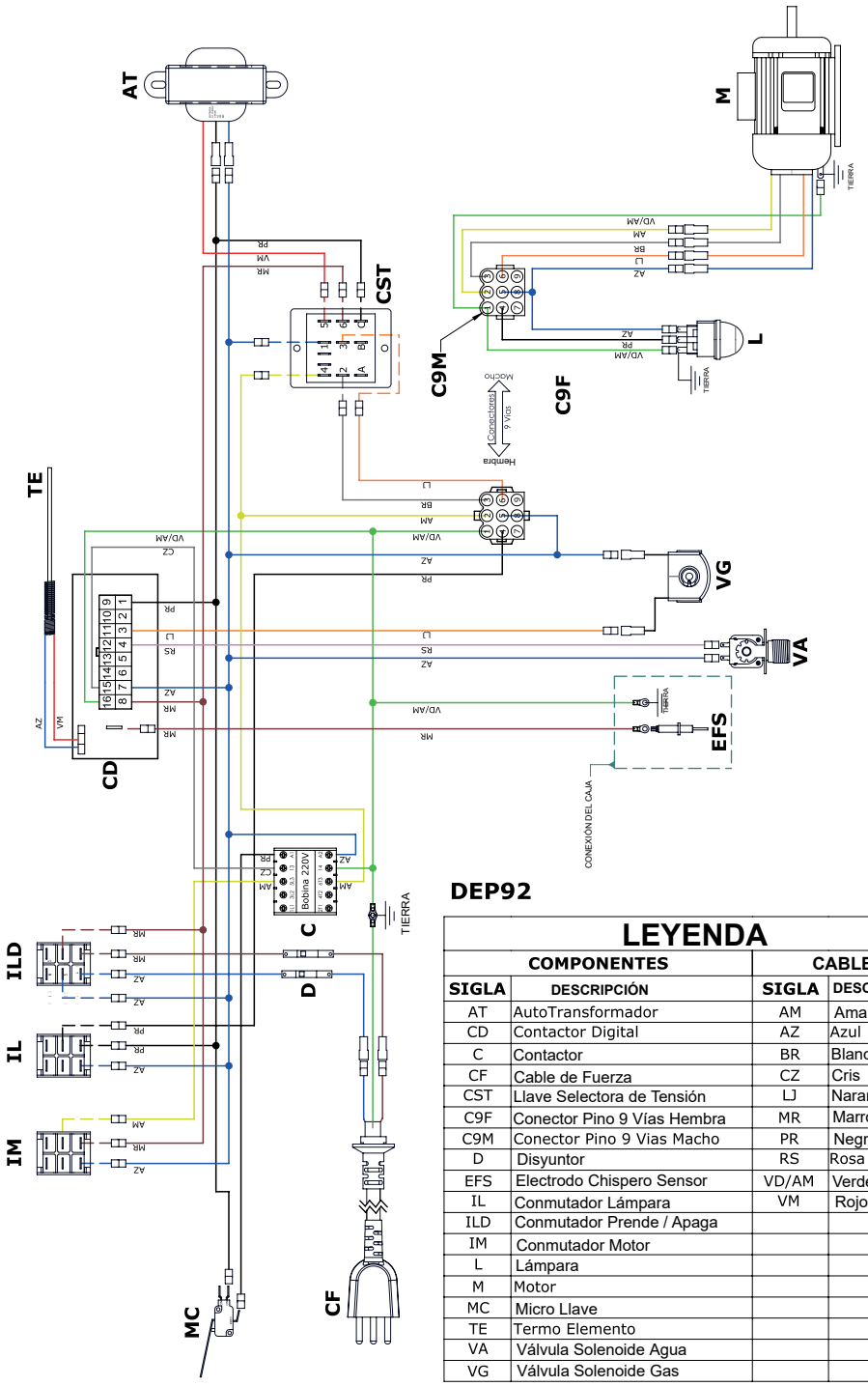


DEP48

LEYENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	**DESCRIPCIÓN**
C	Contactor
CD	Contactor Digital
CF	Cable de Fuerza
CST	Llave Selectora de Tensión
C9F	Conector Pino 9 Vias Hembra
C9M	Conector Pino 9 Vias Macho
D	Disyuntor
EF	Electrodo Faiscador
ES	Electrodo Sensor
ILD	Interruptor de encendido / apagado
L	Lâmpara
M	Motor
MC	Micro Llave
PF	Prota Fusivel
S	Sonalarme (BEEP)
T	Trafo 0-117/220V
TE	Termo Elemento
U	Usina
VA	Válvula Solenoide Agua
VG	Válvula Solenoide Gas

CABLES	
SIGLA	**DESCRPCIÓN**
AM	Amarillo
AZ	Azul
BR	Blanco
CZ	Cris
LJ	Naranja
MR	Marrón
PR	Negro
RS	Rosa
RX	Púrpura
VD	Verde
VD/AM	Verde/Amarillo
VM	Rojo

PRP-5000



DEP92

LEYENDA			
COMPONENTES		CABLES	
SIGLA	DESCRIPCIÓN	SIGLA	DESCRIPCIÓN
AT	AutoTransformador	AM	Amarillo
CD	Contactor Digital	AZ	Azul
C	Contactor	BR	Blanco
CF	Cable de Fuerza	CZ	Cris
CST	Llave Selectora de Tensión	LJ	Naranja
C9F	Conector Pino 9 Vías Hembra	MR	Marrón
C9M	Conector Pino 9 Vias Macho	PR	Negro
D	Disyuntor	RS	Rosa
EFS	Electrodo Chispero Sensor	VD/AM	Verde/Amarillo
IL	Conmutador Lámpara	VM	Rojo
ILD	Conmutador Prende / Apaga		
IM	Conmutador Motor		
L	Lámpara		
M	Motor		
MC	Micro Llave		
TE	Termo Elemento		
VA	Válvula Solenoide Agua		
VG	Válvula Solenoide Gas		

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Este equipo está desarrollado para la cocción de panes y dulces, no recomendamos usar este equipo para otros fines.
- Proyectado con un sistema de calentamiento con circuito GLP Y GN (gas en baja presión) y sistema integrado de calentamiento, que proporciona mayor seguridad, bajo consumo, facilidad de uso, practicidad en el mantenimiento y eficiencia en el trabajo.
- Fabricado con estructura en acero, terminaciones con pintura epoxi y frente en acero inoxidable.

Motor

MODELO	POTENCIA	TENSION
PRP-5000	1/4CV	Monofásico 220V 50Hz
PRP-8000	1/2CV	Monofásico 220V 50Hz
PRP-10000 PRO	1/2CV	Monofásico 220V 50Hz
PRP-12000 PRO	1CV	Monofásico 220V 50Hz

Dimensiones

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS			DIMENSIONES INTERNAS		
	Altura	Ancho	Profundidad	Altura	Ancho	Profundidad
PRP-5000	1530 mm	910 mm	1230 mm	470 mm	590 mm	720 mm
PRP-8000	1830 mm	975 mm	1320 mm	930mm	590 mm	730 mm
PRP-10000 PRO	1830 mm	970 mm	1320 mm	1010 mm	590 mm	730 mm
PRP-12000 PRO	1830 mm	970 mm	1320 mm	1150mm	590 mm	730 mm

Peso

MODELO	PESO BRUTO (con Embalaje)	PESO NETO (sin Embalaje)
PRP-5000	162 Kg	128 Kg
PRP-8000	285 Kg	231 Kg
PRP-10000 PRO	286 Kg	232 Kg
PRP-12000 PRO	307 Kg	246 Kg

Promedio de consumo GAS (GLP)

MODELO	Consumo GLP	Consumo GN
PRP-5000	1603 g/h	2,304 m3 /h
PRP-8000	2550 g/h	3,822 m3 /h
PRP-10000 PRO	2040 g/h	2,589 m3 /h
PRP-12000 PRO	2059 g/h	2,867 m3 /h

Nota: el consumo de gas podrá sufrir variaciones resultantes de la temperatura y la secuencia de trabajo.

3. INSTALACIÓN

Antes de instalar el equipo, verifique que el servicio de electricidad y el tipo de suministro de gas (natural o L.P.) cumplan con las especificaciones de la placa de datos. Si los requisitos del suministro y del equipo no cumplen con dichos requisitos, interrumpa la instalación y contacte de inmediato a un servicio técnico certificado o directamente a Ventus Corp.

Recomendamos siempre asesorarse por técnicos de instalación que estén certificados ya que una mala instalación podría causar problemas en el funcionamiento normal del equipo y esto puede influir de forma negativa en el resultado final de cocción. Es de suma importancia que la instalación se lleve a cabo por técnicos certificados por la SEC para que validen que la instalación cumpla con lo estipulado en el Decreto n°66.

Embalaje

Este horno fue inspeccionado antes de salir de la fábrica para que cumpla con todos los requisitos de seguridad y evitar daños en el trayecto. De igual forma, verifique que el embalaje se encuentra en buen estado. Después de retirar el empaque, revise si el equipo sufrió algún daño durante el transporte. Si el horno está dañado, guarde el material de empaque y contáctese con su distribuidor para que le entregue las indicaciones sobre como proceder.

Desempaque con cuidado el horno y colóquelo en un área accesible y cerca del lugar en donde se va a instalar finalmente. Importante, no use las puertas o las manijas del horno para levantarlo, esto podría causar daños en el producto y podría no funcionar correctamente.

RECUERDE QUE...

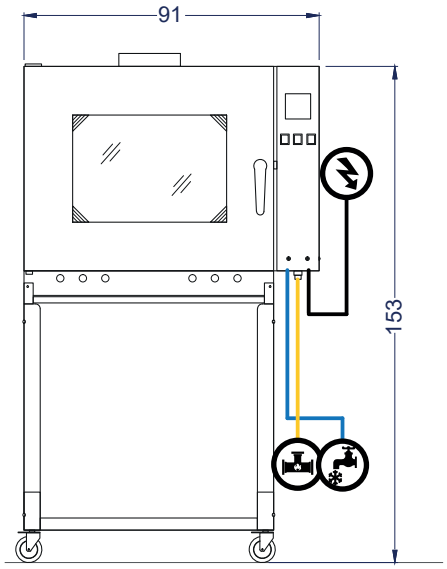
SERVICIO TÉCNICO VENTUS®

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

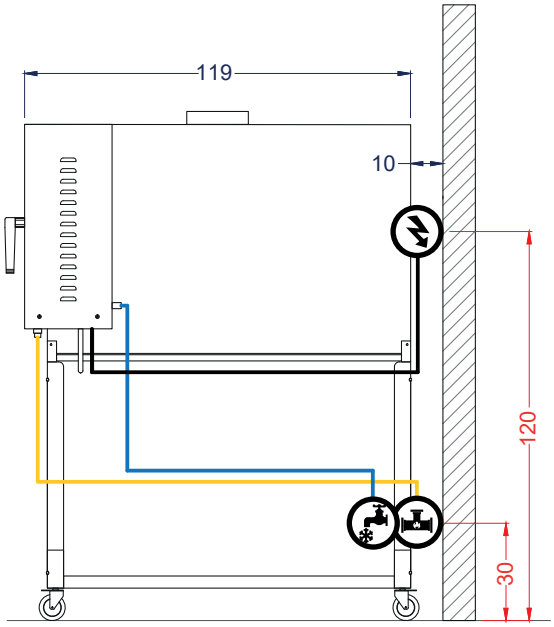
(+56 2) 2618 0700

serviciotecnico@ventuscorp.cl

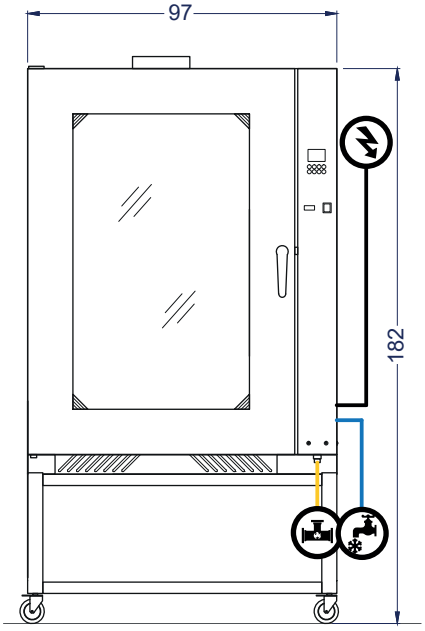
Dimensiones de instalación



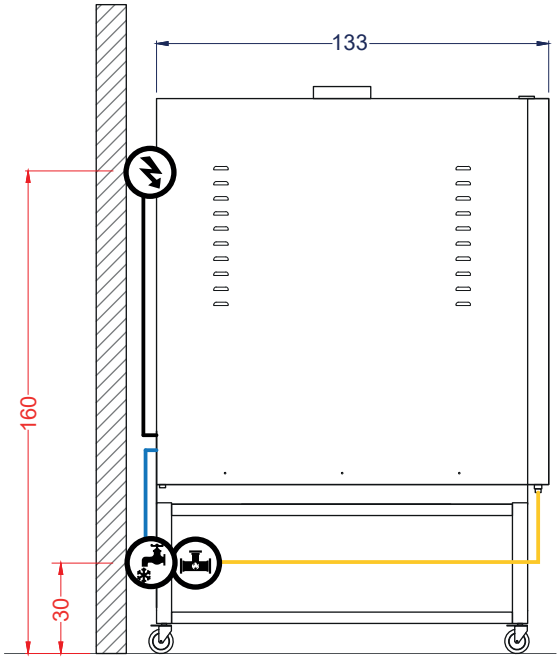
Vista Elevación



Vista Derecha



Vista Elevación



Vista Izquierda

Unidad: cm

Dimensiones de instalación

El área alrededor del equipo debe mantenerse libre de sustancias combustibles.

El lugar en donde se instala el horno debe tener suficiente espacio para poder operar el equipo y llevar a cabo servicios de mantenimiento.

El horno debe instalarse de forma que no haya obstrucciones en el flujo de la combustión y en el flujo de aire. Debe haber un espacio adecuado para las aberturas de aire en la cámara de combustión. Asegúrese de que haya un suministro de aire adecuado en el lugar donde va a estar el equipo para permitir la combustión de gas en los quemadores del horno.

No permita que los ventiladores soplen directamente en el horno. En la medida de lo posible, evite colocar el horno cerca de ventanas abiertas. No coloque ventiladores de pared, ya que generan corrientes cruzadas de aire en el lugar donde estará el equipo.

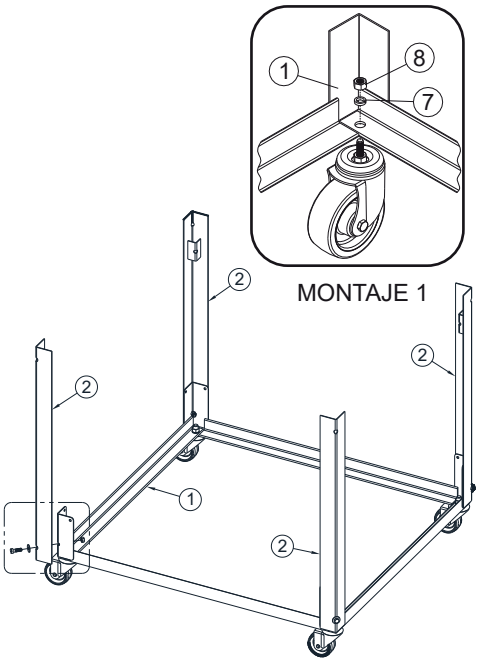
Montaje del caballete para el modelo PRP-5000

Importante revisar que la superficie de instalación del horno sea una superficie plana y sin irregularidades, siempre cuidando que exista un correcto flujo de circulación de aire debajo del horno.

Siga las siguientes instrucciones:

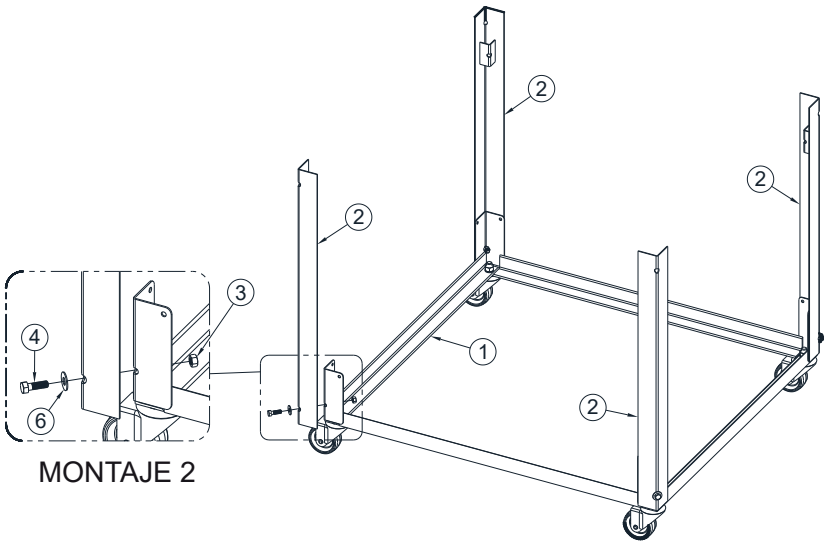
Montaje 1:

Fije los conjuntos de ruedas (ítem 2 y 3 del conjunto de accesorios), utilizando la arandela lisa (7) y la tuerca hexagonal (8) que acompañan el horno.



Montaje 2:

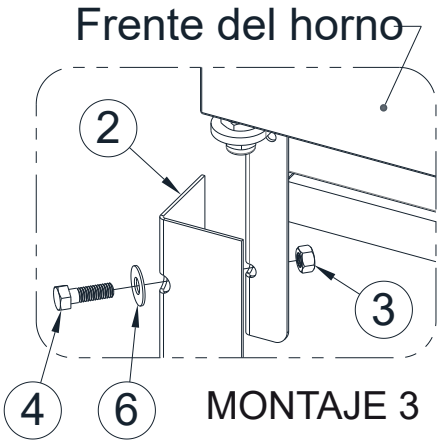
Fije los cuadros laterales (2) por afuera del cuadro inferior (1), utilizando el tornillo hexagonal 5/16" x 1" (ítem N° 4 del conjunto de accesorios) y la tuerca hexagonal 5/16" (ítem N°6 del conjunto de accesorios).



MONTAJE 2

Montaje 3:

Con el auxilio de dos (02) personas más, coloque el horno sobre el caballete, apoyándolo sobre las esquineras internas de los cuadros laterales, después fíjelo con los tornillos hexagonales 5/16" x 1" y las tuercas hexagonales 5/16".



MONTAJE 3

3.1 Instalación Eléctrica

Antes de encender el horno certifique que el voltaje eléctrico de su equipamiento sea el mismo que el de su establecimiento, favor regirse bajo las siguientes directrices:

1. Circuito debe ser independiente.

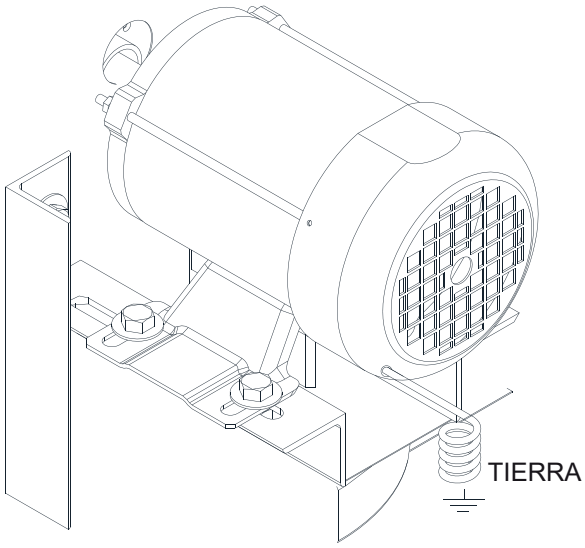
2. La capacidad mínima del circuito debe ser de 16 A.

3. Debe estar instalado con un automático de 16 A con diferencial.

4. El circuito debe tener la conexión de tierra en buen estado.

5. La toma de corriente no debe estar a más de un metro de distancia del equipo.

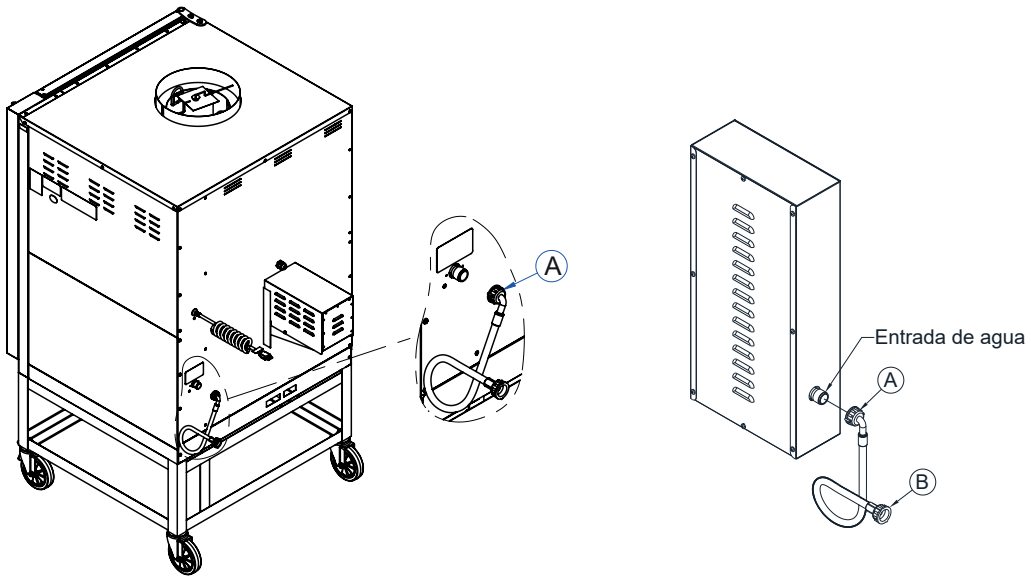
Una vez corroborado esta información, puede conectar el enchufe a la red eléctrica. Por medida de seguridad y eficiencia de su horno, es obligatorio que se realice la conexión a tierra. Se recomienda el uso de un cable de 2,5mm^2. Haga la instalación del producto de acuerdo con la identificación de voltaje que aparece en el equipamiento, 220V. La instalación debe ser realizado por personal autorizado por la SEC (superintendencia de electricidad y combustible) de acuerdo con el reglamento de instalación vigente (decretó 66 de fecha 02 de febrero del 2007).



3.2 Instalación conexión Agua

Tenga en consideración los siguientes puntos antes de la instalación:

1. Cuando se requiera instalación de una toma de agua esta se encontrará en forma independiente para el equipo con una llave para poder regular el caudal apropiado independiente para el equipo.
2. La toma del agua no debe estar a más de un metro de distancia del equipo.



IMPORTANTE:

No conecte el agua directamente de la red de la calle, debido al exceso de presión e impurezas. Conectar la extremidad (A) de la manguera en la entrada del agua localizada atrás del equipamiento. Después conectar la otra extremidad (B) en su red hidráulica. Recomendamos instalar el filtro de agua para evitar la obstrucción y la fuga el agua de la válvula.

Estos equipos deben ser instalados en lugares lo suficientemente ventilados y con una superficie lisa.

1. Para este producto se recomienda usar filtro ablandador de agua, para brindar una mejor vida útil a la válvula solenoide.
2. La Válvula solenoide de agua de su horno, pierde la garantía si no está instalado con filtro de agua correspondiente.
3. La dureza del agua deja depósitos que oxidan el acero inoxidable. El agua tratada de los ablandadores o de ciertos filtros eliminan estos depósitos minerales.

RECUERDE QUE...

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS®

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

(+56 2) 2618 0700

serviciotecnico@ventuscorp.cl

3.3 Instalación de Gas

- La instalación debe ser realizada por personal autorizado por la SEC (superintendencia de electricidad y combustible) de acuerdo al reglamento de instalación vigente (decretó 66 de fecha 02 de febrero del 2007).
- Realice pruebas de pérdidas de gas en las conexiones de la manguera, utilizando espuma de jabón.

¡CUIDADO! ¡PELIGRO!

El gas GLP es un producto altamente inflamable y explosivo, por lo tanto, requiere cuidados especiales en su instalación, que deberá ser realizada por técnicos certificados por la SEC; Nunca acueste el galón de gas, pues el gas GLP en estado líquido aumenta en 250 veces su volumen cuando se transforma en gas. Ejemplo: un (01) litro de líquido se transforma en 250 litros de gas, demostrando el peligro de pérdida de líquido de los recipientes cuando estos están acostados, además que todas las impurezas existentes en el interior del galón entrarán en la tubería del gas de su equipamiento, pudiendo producir una desregulación, además de poder entupir la tubería.

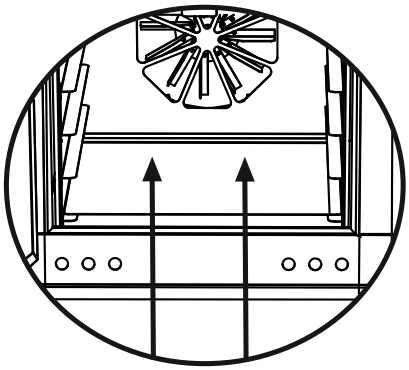
CONSEJOS IMPORTANTES:

- Compre siempre el galón de empresas conocidas.
- No almacene el galón debajo del equipamiento.
- La distancia mínima entre el artefacto y la pared adyacente debe ser de 20 cm.
- La presión de gas licuado debe ser 240/300 milímetros por columna de agua, ideal 280.
- Si emplea la cañería de ½" los balones no deben estar a más de 7 metros.
- Si emplea la cañería de 3/4" los balones no deben estar a as 18 metros.
- Si los balones se encuentran a más de 18 metros se debe emplear cañería de 1" a objeto de mantener caudal apropiado.
- Si emplea balones de 15 kg, son necesario 2 unidades.
- Si emplea balón de 45 kg, con uno es suficiente.
- La toma de gas no debe estar a más de un metro de distancia del equipo.

¡CUIDADO! ¡PELIGRO!

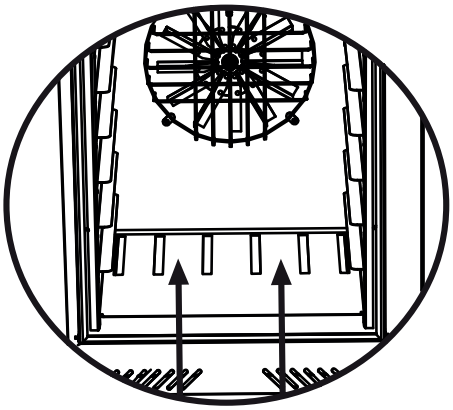
Si es un cilindro portátil GLP debe estar a una distancia mínima de 1,5 mt de hogueras combustibles sólidos o líquidos, y otras fuentes de calor. Si es inferior a la fuente de calor al cilindro portátil de GLP debe justificarse a la superintendencia de combustible y se podrá disminuir la distancia a 0,5 mt, siempre que se coloque una protección contra radiación de material sólido y no combustible contra fuego F60 según la normativa vigente, que rige las instalaciones de gas, Decreto 66.

MODELO PRP-5000



Antes de utilizar el horno, asegúrese de que la base de la cámara esté encostada en la parte trasera de la cámara interna.

MODELO PRP-8000 | PRP-10000 PRO | PRP-12000 PRO



Antes de utilizar el horno, asegúrese de que la base de la cámara esté encostada en la parte trasera de la cámara interna y las hendiduras posicionadas conforme la figura.

RECUERDE QUE...

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

SERVICIO TÉCNICO

VENTUS®

(+56 2) 2618 0700

serviciotecnico@ventuscorp.cl

3.4 Conversión de GLP a GN

Recuerde siempre contactar con técnicos certificados para que la conversión cumpla con todos los requerimientos de seguridad, una mala conversión puede generar pérdida de rendimiento del producto y eventualmente una falla sistémica.

Siga los siguientes pasos para realizar una conversión exitosa:

1. Para realizar la conversión deberá desconectar el gas que llega al horno turbo.

2. Luego deberá retirar la tapa que está abajo del horno sujetada con unas rosas para poder proceder a la conversión.

3. Se retira la cañería donde vienen los inyectores, desde la cañería del gas, soltando la tuerca de seguridad que une ambas partes.

4. Luego se procede a sacar los inyectores con una llave de 12" y poner los que corresponden de acuerdo con el recuadro dispuesto más abajo:

PRODUCTO	GAS LICUADO Ø			GAS NATURAL Ø		
	1	2	3	1	2	3
PRP-5000	1.0	1.0	1.1	1.6	1.6	1.7
PRP-8000	1.2	1.3	1.4	1.8	1.9	2.0
PRP-10000 PRO	1.2	1.3	1.3	1.7	1.8	1.8
PRP-12000 PRO	1.2	1.3	1.3	1.8	1.9	1.9

Importante: cuando el equipo quede instalado en un lugar definitivo deberá dejarlo con los seguros de las ruedas puestos.

RECUERDE QUE...

SERVICIO TÉCNICO VENTUS®

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

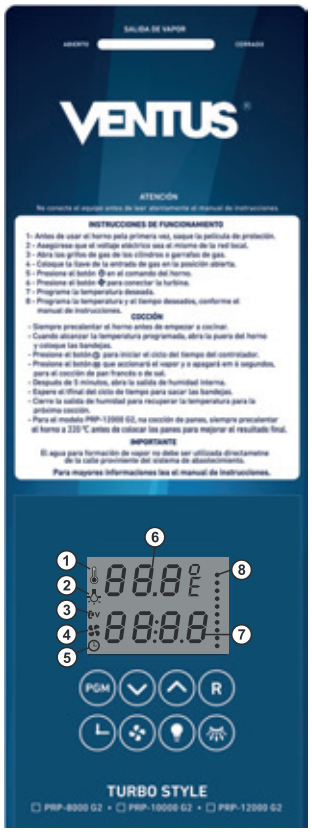
(+56 2) 2618 0700

serviciotecnico@ventuscorp.cl

4 OPERACIÓN

ADVERTENCIA: el horno y sus componentes generan una gran cantidad de calor. Tenga cuidado al operar, limpiar o dar servicio de mantenimiento al horno.

4.1 Instrucciones de funcionamiento



VISOR:
1 - Indicador de calentamiento
2 - Indicador de lámpara accionada
3 - Indicador de vapor accionado
4 - Indicador de ventilador accionado
5 - Indicador de timer
6 - Indicador temperatura
7 - Indicador del tiempo transcurrido
8 - LEDs indicadores de receta seleccionada

TECLAS:
- Botón Programa
- Botón Menos
- Botón Más
- Botón de la receta
- Botón de accionamiento del temporizador
- Botón de encendido de la turbina
- Botón de encendido de la lámpara
- Botón de accionamiento del vapor

FUNCIONAMIENTO PADRÓN:

En cualquier momento durante el funcionamiento, si la puerta está abierta, el motor, el sistema de calefacción y el vapor se apagarán y la lámpara interna se enciende, estas funciones vuelven a funcionar automáticamente al cerrar la puerta, excepto la lámpara que se apagará después de 60 segundos preprogramados de fábrica.

4.2 Programación del Padrón

PROGRAMACIÓN PADRÓN:

Para acceder a la programación padrón, presione el botón "PGM". Utilice el botón "PGM" para alternar entre os parámetros temperatura y tiempo y los botones "Abajo" y "Arriba" para ajustar los valores, de acuerdo con lo que se indica a continuación:

DISPLAY	DESCRIPCIÓN	AJUSTES
200°C SPt	Set point de controle de temperatura	0° a 300°C
tPo 18:00	Set point do temporizador	00:00 a 99:00 (min:seg)

4.3 Primer funcionamiento

ANTES DE USAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

Antes de usar el horno por primera vez, éste debe "quemarse" para eliminar el olor que pueda generarse debido al calentamiento de las superficies nuevas en la cámara.

1. Utilice un paño limpio y húmedo para limpiar el interior del horno y las rejillas.
2. Cierre las puertas del horno.
3. Mueva el interruptor principal a la posición ON.
4. Gire la perilla del termostato hasta ajustarlo en 200 °F (149 °C) y deje que el horno trabaje por 60 minutos hasta que no se detecte ningún olor antes de mover el interruptor principal a la posición OFF.

⚠ ADVERTENCIA: Este equipo en Chile debe ser utilizado a 220V

1. Conecte el cable eléctrico en la red eléctrica previamente instalada en su estabelecimiento.
2. Abra los registros de los galones de gas. Los mismos deberán permanecer siempre abiertos durante el funcionamiento.
3. Coloque la palanca del registro del gas en la posición vertical (abierto).
4. Encienda el botón general en el panel de instrumentos. En este momento su horno entrará en fase de calentamiento.
5. Presione el botón motor para encender el ventilador, en el cual debe permanecer encendido siempre que el horno estuve en funcionamiento.

Los controladores salen de fabrica con la temperatura de 120ºC, programe la temperatura de acuerdo con su necesidad.

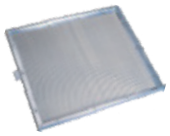
Cuando el horno alcance la temperatura programada, proceda de la siguiente forma:

1. Abra la puerta del horno (en ese momento el motor se apagará automáticamente).
2. Introducir los tapetes en el horno y cerrar la puerta (en este momento arrancará el motor).
3. Presione la tecla "Timer" para accionar la cuenta del tiempo.
4. Al final del tiempo programado, la alarma emitirá una señal indicando el término de la operación, sin apagar el horno.

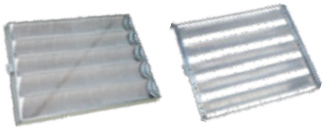
OBSERVACIÓN: En la cocción del pan francés, cinco (05) minutos después de ser accionado el vapor deberá ser abierto el sistema de humedad de la cámara de cocción, manteniéndolo abierto hasta el final del proceso. Para una nueva horneada, cierre la salida de calor y vuelva a abrirla cinco (05) minutos después.

Utilización de las bandejas para cocción

Las bandejas Rectas Perforadas son adecuadas para hornear galletas.



Las Onduladas y 5 Tiras son adecuadas para hornerar pan francés o similar.



ATENCIÓN: En caso de usar dos o más bandejas cerradas (Flandes), las mismas deben ser intercaladas, esto es necesario pues todos los hornos turbo con más de dos bandejas necesitan de circulación de aire entre ellas para ocurrir una cocción uniforme de los productos.



4.4 Programación de las recetas

El horno posee capacidad de almacenaje para hasta doce (12) recetas que pueden ser programadas de acuerdo con la necesidad, dependiendo del modelo. Para acceder a la programación de las recetas es necesario presionar la tecla (R) durante cinco (05) segundos, hasta que suene la señal sonora. Utilice las teclas (▲) y (▼) para alternar entre las recetas y la tecla (PGM) para seleccionar la receta que será programada. Utilice las teclas (▼) y (▲) para ajustar los valores de temperatura, tiempo y habilitación de uso o no del vapor. Presione a tecla (PGM) para alterar los parámetros. Para salvar la receta programada, presione la tecla (PGM). Caso que quiera programar una nueva receta seleccione las teclas (▲) y (▼), presione (PGM) para acceder a la configuración y ajuste los valores de acuerdo con cómo lo desee. Salve la información utilizando la tecla (PGM). Para salir de la tela de programación de las recetas, presione nuevamente la tecla (R).

4.5 Selección de las recetas

Para activar una de las recetas programadas anteriormente presione rápidamente la tecla (R), utilice las teclas (▼) y (▲) para seleccionar la receta deseada y la tecla (PGM) para confirmar. El LED correspondiente a receta quedará encendido. El horno asumirá automáticamente los parámetros de la receta y comenzará su funcionamiento.

OBSERVACIÓN: En caso de que la programación de la receta esté como parámetro de vapor deshabilitado, el botón (V) no funcionará. Con una receta seleccionada pueden ser alterados los parámetros de temperatura y tiempo de acuerdo con la "Programación padrón", pero estos nuevos parámetros no serán guardados en la memoria de la receta. El LED correspondiente a "Receta" se apagará. Para visualizar los parámetros da receta seleccionada apriete (PGM).

4.6 Función tiempo

De acuerdo con el parámetro de tiempo informado en la programación padrón o en la receta, será mostrado en el visor el tiempo programado. Presionando La tecla (🕒) será iniciada la cuenta regresiva. Presionando nuevamente la tecla (🕒) el tiempo recomienza. En caso de que la puerta se abra durante la cuenta del tiempo el cronómetro se pausará.

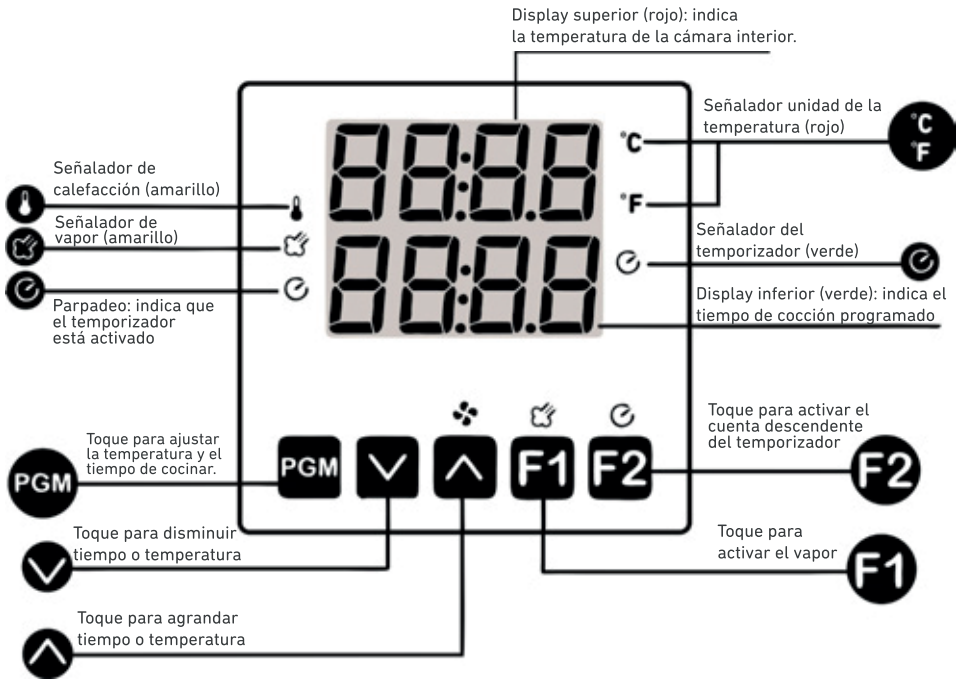
4.7 Función Motor

Presione la tecla (✲) para encender o para apagar el motor. Con la puerta abierta la tecla (✲) queda deshabilitada y el motor apagado. Se recomienda no utilizar el horno con el motor apagado por periodos prolongados pues sobrecarga la estructura del equipamiento.

4.8 Controladores digitales

Favor identificar el controlador para su equipo y siga las instrucciones para el modelo seleccionado.

Modelo 1



Programación de temperatura y tiempo de cocción

- Presione la tecla "PGM". El display superior (rojo) empezará a parpadear, indicado la temperatura programada.
- Para cambiar la temperatura presione las teclas "Abajo" y/o "Arriba" de acuerdo a su necesidad.
- Presione la tecla "PGM" de nuevo. El display inferior (verde) empezará a parpadear, indicando el tiempo programado.
- Para alterar el tiempo presione las teclas "Abjo" y/o "Arriba" de acuerdo con su necesidad.
- Presione de nuevo la tecla "PGM", para salir y guardar los datos previamente programados.
- Para activar el vapor presione la tecla "F1".

Programación de temperatura y tiempo de cocción

- Presione la tecla "F2" para activar la cuenta del tiempo del temporizador.
- Cuando el temporizador esté activo el señalador en color amarillo quedará parpadeando, y el tiempo se muestra en la orden descendente en el display inferior (verde), tan pronto como se reinicie el temporizador quedará parpadeando y se activará una alarma.

Mensajes en el display

FALLA DE ENCENDIDO

Indica que el controlador ha detectado un error al encender la llama

Causas: Falta de gas, registros cerrados de gas, mal funcionamiento de la válvula de gas o chisperos.

Solución: Compruebe que los registros de gas estén abiertos o llame a la asistencia técnica autorizada.

SENSOR DE CANAL CORTO

Indica que el sensor de llama está en corto circuito con el quemador.

Causas: Sensor de llama dañado o tocando el quemador.

Soluciones: Llame a la asistencia técnica autorizada.

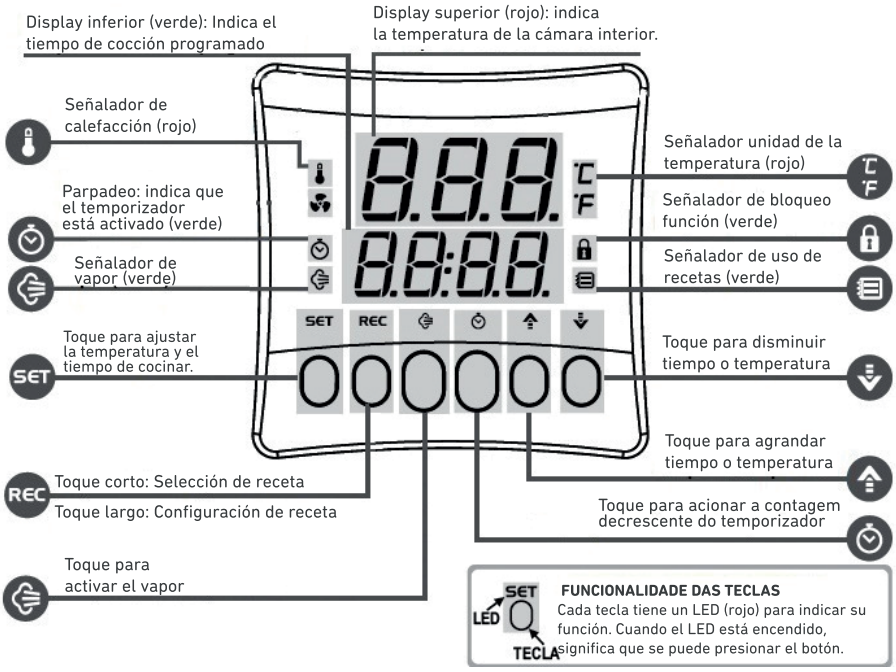
FALLA SENSOR DE TEMPERATURA

Indica que el controlador no ha detectado la presencia del sensor de temperatura.

Causas: Sensor de temperatura desconectado o dañado.

Soluciones: Llame a la asistencia técnica autorizada.

Modelo 2



Programación de temperatura y tiempo de cocción

- Presione la tecla "SET". El display superior (rojo) empezará a parpadear, indicando la temperatura programada.
- Para cambiar la temperatura presione las teclas "Arriba" y/o "Abajo" de acuerdo con su necesidad.
- Presione la tecla "SET" de nuevo. El display inferior (Verde) empezará a parpadear, indicando el tiempo programado.
- Para cambiar el tiempo presione las teclas "Arriba" y/o "Abajo" de acuerdo con su necesidad.
- Para salir de la programación y guardar los datos previamente programados, presione nuevamente la tecla "SET".

Funcionamiento del cronómetro del temporizador

- Presione la tecla "Timer" para activar la cuenta del tiempo del temporizador.
- Cuando el temporizador esté activo el display de color verde "Timer" quedará parpadeando y el tiempo se muestra en orden descendente en el display inferior (verde), tan pronto como se reinicie el temporizador, quedará parpadeando y se activará una alarma.
- Para cancelar esta alarma solo presione la tecla "Timer".

Mensajes en el display

ECO

Indica que el controlador está en modo económico.

Este mensaje se muestra alternativamente con la temperatura del horno.

Para salir de este modo solo presione la tecla "SET".

ERR3 /TEMP

Indica que el controlador no ha detectado la presencia del sensor de temperatura.

Causas: Sensor de temperatura desconectado o dañado.

Soluciones: Llame a la asistencia técnica autorizada.

ERR4 / SEN5

Indica que el sensor de llama está en corto circuito con el quemador

Causas: Sensor de llama dañado o tocando el quemador

Soluciones: Llame a la asistencia técnica autorizada.

ERR5 / GAS

*I*ndica que el controlador ha detectado un error al encender la llama

Causas: Falta de gas, registros cerrados de gas o mal funcionamiento de la válvula de gas.

Soluciones: Compruebe si hay gas y si los registros están abiertos o bien llame a la asistencia técnica autorizada.

4.9 Códigos de Fallas

VISOR	DESCRIPCIÓN	CAUSA	SOLUCIÓN
Err ter	Error en el sensor de la temperatura	Sensor de temperatura abierto o e corto	Entre en contacto con la asistencia técnica
' - ' GAS	Error en el sensor de la llama durante la ignición	Sensor de llama en corto durante la ignición	Entre en contacto con la asistencia técnica
Err SEnS	Error en el sensor de la llama durante el funcionamiento	Sensor de llaama em corto durante el funcionamiento	Entre en contacto con la asistencia técnica
Err GAS	Falla en el encendido	- Falla de gás - Registro de gas cerrado	- Subs tuya las garrafas de gas - Abra el registro del gas
123°C Port	Puerta abierta	- Picaporte no fue cerrado totalmente - Falla en la micro llave	- Gire el picaporte hasta el final del recorrido - Entre em contacto con la asistencia técnica

4.10 Alarmas del Horno PRP 5000

Este horno está equipado con un sistema de seguridad para el calentamiento y el control de la llama. En cualquier momento que hay falla de ignición, el sistema de seguridad entrará en funcionamiento intentando encenderlos nuevamente. Después de 03 intentos el sistema emitirá una alarma apagando todas las funciones del horno e indicando en el visor los siguientes símbolos:



Falla de Gas

Causas:

- Término de gas en las garrafas.
- Registro de gas cerrado.

Soluciones:

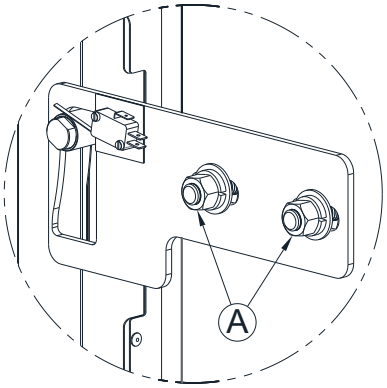
- Substituya las garrafas de gas.
- Abra el registro de gas.

Si persiste alguna de estas fallas o aparece en el visor cualquier indicación, consulte la asistencia técnica autorizada.

OBSERVACIÓN: Para apagar la alarma, apague la tecla general, solucione la falla indicada y vuelva a encender la tecla general.

4.11 Regulación de la presión de la puerta

En el interior del panel de instrumentos es posible realizar la regulación de la presión de la puerta a través de dos (02) tornillos que fijan el soporte del cerrojo. Para eso, suelte las tuercas (A) con el auxilio de una llave N° 19, muévala para la posición deseada y vuelva a apretarlas.



4.12 Temperaturas, capacidad y tiempos de cocción

Los hornos turbo utilizan bandejas perforadas con dimensiones de 580 x 700 mm, con capacidad para 12 panes de 100g en cada estera. Esta medida es aproximada ya que dependerá de la receta e ingredientes que el usuario ocupe para la cocción de sus preparaciones. Abajo puedes revisar tabla comparativa por modelo con respecto a las capacidades aproximadas:

MODELO	Cantidad Esteras	Panes por Horneada	Panes por Hora
PRP-5000	5	60	180
PRP-8000	8	96	288
PRP-10000 PRO	10	120	360
PRP-12000 PRO	12	144	432

	TEMPERATURA DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN
Pan Francés	de 170°C a 220°C	20-24 min
Confitería	de 130°C a 180°C	18-22 min
Panes y masas dulces	de 130°C a 180°C	22-28 min
Pan provenzal	de 130°C a 180°C	22-28 min

IMPORTANTE: Favor tener en consideración que las capacidades, tiempos de cocción y temperaturas son recomendaciones en base a una carga normal de pan por cada bandeja, si utiliza una carga mayor que la recomendada podría no obtener los resultados esperados. Asimismo, recomendamos encarecidamente utilizar las bandejas perforadas que vienen con el horno para promover un flujo de aire óptimo y con ello mejores resultados que bandejas convencionales. Además, es de suma importancia tener en cuenta que la receta y el gramaje también influyen en los tiempos de cocción y las capacidades de cada bandeja. Recomendamos que pueda hacer pruebas con sus productos para determinar las temperaturas y los tiempos de cocción que le darán los mejores resultados.

4.13 Recomendaciones de uso

Al final de la jornada de trabajo recomendamos realizar lo siguiente:

1. Gire la perilla a la posición OFF.
2. Deje la puerta entreabierta mientras el ventilador está encendido y enfría el horno.
3. Cuando el horno se haya enfriado lo suficiente, mueva el interruptor principal a la posición OFF.
4. Cierre la válvula de gas y limpie el horno.

Apagado prolongado

Repita los pasos 1 a 3 descritos anteriormente. Desconecte el horno y cierre la válvula manual de gas.

Dorado homogéneo

En los modelos más grandes PRP 10000 PRO/12000 PRO es recomendable rotar las bandejas superiores e inferiores durante el proceso de cocción para obtener un dorado homogéneo, esto dependerá del tipo de cocción que se quiera lograr (Pan blanco, tostado, etc). Recomendamos mantener la temperatura de cocción hasta los 220°C para evitar daños en los materiales del horno y eventualmente en su funcionamiento.

4.13 Recomendaciones de uso

Ahorro de energía

Siga los siguientes consejos para obtener una reducción en el gasto energético del Horno.

- Apague el equipo si no lo va a utilizar.
- Ajuste los patrones del menú y establezca horarios de cocción u horneado para optimizar el uso del horno.
- Reduzca la temperatura del termostato durante periodos de inactividad, ya que los equipos a gas tienen periodos de calentamiento y recuperación rápidos.
- Únicamente precaliente el horno hasta la temperatura de cocción que requiera un producto en específico (nunca a una temperatura mayor).
- No abra la puerta del horno a menos que sea absolutamente necesario.
- Mantenga limpia el área alrededor de la puerta del horno y asegúrese de que no haya residuos de alimentos.
- Si la puerta no puede abrirse libremente a causa de alguna obstrucción, esto afectará la eficiencia del horno.

Sugerencias de operación

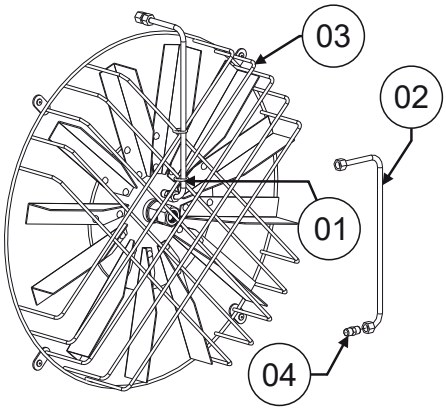
- Cuando utilice el horno por primera vez con un producto en particular, revise el grado de cocción con regularidad antes de que haya transcurrido el tiempo sugerido. De esta forma se logrará y se garantizará la cocción deseada.
- Anote las temperaturas y los tiempos de cocción de los diferentes productos que desea cocer en el horno. Los hornos de convección brindan resultados consistentes y constantes. Además, son más rápidos que los hornos convencionales de rejillas, ya que los ajustes de temperatura son menores y los tiempos de cocción más cortos. Dado que las recetas y los alimentos están sujetos a muchas variaciones y sabores, la guía con respecto a tiempos y temperaturas de este manual es sólo una sugerencia. Haga pruebas con sus productos para determinar las temperaturas y los tiempos de cocción que le darán los mejores resultados.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: corte el suministro eléctrico al equipo y siga los procedimientos adecuados de bloqueo y etiquetado. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

Válvula de vapor

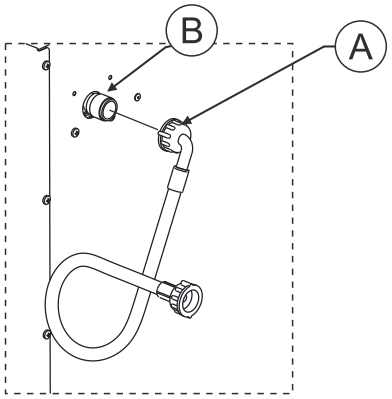
La abertura de la válvula nunca deberá estar bloqueada. La válvula siempre deberá estar limpia para que el horno funcione adecuadamente. Límpiela con un limpiador estándar para hornos al menos una vez por semana. Asegúrese de eliminar cualquier residuo de solución limpiadora en la válvula antes de volver a utilizar el horno. Se recomienda operar el horno a una temperatura de 200-220°C durante veinte minutos antes de utilizarlo para quemar cualquier residuo del limpiador que no haya sido eliminado durante el enjuague del tubo.



Instrucciones para la limpieza del circuito:

1. Retire el alambre (1) que fija el caño (2) en la reja (3), con el auxilio de una pinza.
2. Con uno llave punta corona saque el inyector (4) del tubo. Haga con cuidado para no dañar el inyector.
3. Haga la limpieza del inyector. Ponga el inyector nuevamente en el tubo y lo fije en la reja.

Limpieza filtro de agua



Para mantener el buen funcionamiento del producto, efectúe periódicamente la limpieza del filtro, evitando que se entupa. Proceda de la siguiente manera:

1. Cierre el registro del agua y desenrosque la manguera de entrada (A).
2. Remueva el filtro de residuos (B) y limpie con agua corriente, si es necesario utilice un cepillo para remover toda la suciedad.
3. Vuelva a instalar el filtro en la posición correcta de montaje.
4. Enrosque la manguera, certifíquese que el aprieto garantice el sellado.

Limpieza diaria

Limpie los paneles exteriores de acero inoxidable con un paño húmedo. Aquellos residuos difíciles de eliminar se pueden limpiar con detergente. Enjuague minuciosamente y seque con un paño limpio. Limpie el interior porcelanizado del horno con jabón o detergente y agua. Enjuague minuciosamente y seque con un paño limpio. Puede quitar las rejillas niqueladas y sus soportes para limpiarlas. Para los residuos de alimentos o grasa quemada que se acumulan en el exterior y que son difíciles de eliminar con agua y jabón, deberá utilizar un limpiador abrasivo (polvo limpiador) en forma de pasta. Aplique la pasta con una ¬fibra y recuerde tallar en el sentido de las líneas de pulido. Este procedimiento de limpieza es igual de efectivo contra la coloración por calor (zonas ligeramente oscurecidas a causa de la oxidación). Enjuague y seque con un paño limpio. No utilice polvos limpiadores en las ventanas de vidrio, ya que podría rayarlas o empañarlas.

Mantenimiento de las superficies de acero inoxidable

Hay tres causas principales que pueden romper la capa de la superficie de acero inoxidable y permitir la corrosión: 1) Abrasión, 2) depósitos y el agua y 3) cloruro.

Evite la abrasión al usar fibras de acero, cepillos y espátulas de alambre que dejan depósitos de hierro en el acero inoxidable; use fibras de plástico o trapos suaves.

La dureza del agua deja depósitos que oxidan el acero inoxidable. El agua tratada de los ablandadores o de ciertos filtros eliminan estos depósitos minerales. Los depósitos de alimentos deben quitarse correctamente al realizar la limpieza. Use detergentes suaves o limpiadores sin cloruro; enjuague y seque. Si usa limpiadores o sanitizadores con cloruro, enjuague constantemente para evitar la corrosión del acero inoxidable.

La frecuencia recomendada para el mantenimiento periódico es de 1 año.

Para una mejor conservación y para aumentar la vida útil del producto, recomendamos que al finalizar la jornada laboral, deje la puerta del horno entreabierta, evitando así que quede humedad en el interior de la cámara.

6. GARANTÍA

Condiciones de la garantía

La garantía cubre un periodo de 12 meses según el artefacto, desde la compra del producto. Para hacer efectiva esta garantía, presente la documentación respectiva o la factura de compra.

La garantía no cubre los siguientes ítems:

- Perdida de productos almacenados.
- Daños causados por transportes y/o manipulación indebida.
- Daños causados por intervención de terceros y/o manipulación indebida.
- Pérdida de partes importantes como tubos fluorescentes, piezas de vidrio, bisagras o plásticos extraíbles.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.
- Daños ocasionados por una no/mala instalación de ablandadores de agua y/o filtros.

VENTUS®

Av. La siembra poniente 3403, Lampa, Santiago.
www.ventuscorp.cl