



MANUAL DE USO
HORNO A GAS
VHPG-1C



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



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

HORNO A GAS

VHPG-1C

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.

Aconsejamos leer y seguir cuidadosamente las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual de uso, para obtener el máximo provecho, eficiencia y prolongar la vida útil de este 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.



Recuerde que...

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

 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

Indice

1. Introducción	...5
2. Datos Técnicos	...5
3. Especificación Técnica	...6
4. Precauciones	...8
5. Mantenimiento Regular	...8
6. Problema Común y Solución	...9
7. Instrucciones de adaptación a diferentes gases	...9
8. Limpieza y Mantención	...9
9. Garantía del Producto	...10

1. Introducción

Los hornos a gas de la serie YXY son productos nuevos que se diseñan y prueban muchas veces. Tienen ventajas de ahorro de energía, calefacción uniforme, alta eficiencia, seguridad y comodidad de uso, etc. Pueden controlar la temperatura mediante un instrumento electrónico LCD avanzado y cronometrarse con un temporizador LCD. Con un canal de aire tipo piso, el gas se quema completamente. La avanzada válvula electromagnética cerrada constante y los dispositivos de alarma antifugas lo hacen seguro. La luz y la firma de inspección en la puerta aclaran al usuario. Pueden fabricar pan y pasteles que sean buenos en color, fragancia y sabor.

2. Datos Técnicos

Modelo	VHPG-1C
Alimentación eléctrica	220V/50Hz/120W
Tipo de gas	GN GLP
Presion operación	18mbar 28mbar
Tipo artefacto	A1
Categoría artefacto	II2H 3B/P
Consumo Termico nomi.	9,0 KW
Consumo nominal	0,832 m3/h; 655g/h
Dimensiones	1400x990x725 mm

3. Dirección de Instalación y Operación

1. Debe instalar un interruptor de protección de envejecimiento en el medidor cerca de la fuente de alimentación del horno.
2. Conecte el GLP al horno firmemente con un tubo de GLP de calibre y asegúrese de que no haya fugas. Encienda la válvula de GLP y asegúrese de que el gas entre en el tubo. Si se utiliza gas natural o gas artificial, debe comunicarse con nuestra fábrica.
3. Después de encender la fuente de alimentación, presione el botón de inicio en el panel de control. Por el momento, los indicadores rojos superior e inferior están iluminados. Eso muestra el horno preparado para trabajar.
4. Abra la puerta del horno, ajuste la perilla en la parte superior e inferior del controlador de temperatura de la llama a la temperatura especificada, luego la luz roja está apagada, la luz verde está encendida. Cada encendido durará entre 6 y 8 segundos. Si el encendido se cancela, sonará el zumbador, la luz de alarma también se encenderá, la válvula electromagnética se cerrará automáticamente y la entrada de gas se cerrará. En esta situación, ajuste el botón del controlador de temperatura a la posición "0", y ajuste esa perilla a la temperatura especificada nuevamente, repita el proceso anterior hasta que los quemadores se enciendan. Cierre la puerta, el horno está en condiciones normales de trabajo.
5. Cuando alcanzan la temperatura especificada, es una condición de temperatura constante. La quemadura se detiene. Cuando la temperatura es inferior al valor especificado, se enciende automáticamente de nuevo y el gas se quema. La operación artificial no es necesaria.
6. Debe abrir el escape cuando se quema gas. Cierre el escape para economizar energía cuando sea necesario conservar el calor.
7. Cuando el calor superior sea desigual, ajuste los dos paneles reflectantes en la parte superior del hogar. Cuando el calor inferior sea desigual, ajuste la posición del panel inferior. (Imagen 1)

Recuerde que...



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

 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

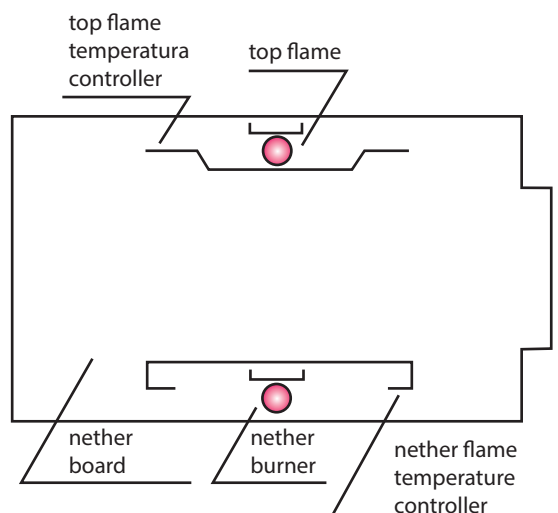


Foto 1

8. Si la quema no forma una llama estable y azul. Ajuste el interruptor de control de aire para controlar el aire, asegúrese de que el gas pueda quemarse por completo.

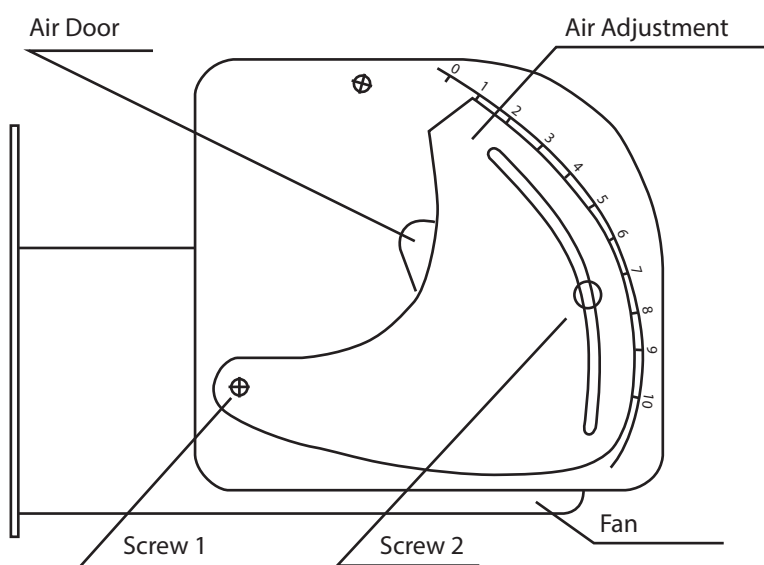


Imagen 2

9. Cuando sea necesario el control de tiempo y temperatura, opere a la luz del proceso de control automático de temperatura. Seleccione el tiempo especificado en el temporizador. Luego presione el botón de cronometraje. Una vez alcanzado el tiempo especificado, sonará el zumbador. La luz indicadora del temporizador está encendida. Si no se necesita el control de temperatura de tiempo, apague el interruptor de tiempo y el horno puede ser controlado automáticamente la temperatura solamente. Si se necesita de nuevo el control de temperatura de sincronización. Apague el interruptor de sincronización, seleccione el tiempo de sincronización y el tiempo de control de temperatura nuevamente, encienda el interruptor de sincronización nuevamente.

AVISO: Si cambia el tiempo de control en el proceso de control de tiempo y temperatura, debe apagar el interruptor de tiempo y seleccionar el tiempo de control de temperatura nuevamente, luego encienda el interruptor de tiempo.

4. Precauciones

1. Debe utilizar la fuente de alimentación que se especifica en la placa de identificación.
2. Para garantizar su seguridad, la carcasa del horno debe estar firmemente conectada a tierra.
3. El horno debe instalarse en la habitación ventilada donde está instalado el ventilador de ventilación.
4. Debe instalar un tubo de escape, asegúrese de que se extraiga al aire libre de manera efectiva. Para evitar el tiro descendente, se debe montar un anti-tiro descendente en el exterior del tubo de escape.
5. El GLP debe colocarse en una posición a 2 metros del horno. Debe ser un producto de calibre examinado por una organización de autoridad.
6. Debe abrir la puerta del horno antes de que se encienda en la condición fría. Después de cada uso, asegúrese de apagar la fuente de alimentación y cerrar la válvula de gas.

5. Mantenimiento Regular

1. Debe apagar la fuente de alimentación cuando se limpia el horno, no lavar con agua directamente.
2. La parte eléctrica debe ser reparada por profesionales.
3. El Equipo es solo para uso profesional y que debe ser utilizado por personal cualificado.
4. El equipo solo debe ser instalado por servicio técnico o un instalador cualificado.
5. El cambio de inyectores para GLP o GN debe ser realizado por personal cualificado.

Recuerde que...



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

 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

6. Problema Común y Solución

Problema	Causas	Remedio
El encendido falla	1. La válvula electromagnética no está abierta. 2. Falta de gasolina. 3. El encendido está en una posición anormal. 4. El aire del ventilador no está bien.	1. Retire la válvula electromagnética o revise los circuitos. 2. Retire la botella de GLP. 3. Ajuste la posición del encendido. Está a 4 ~ 5 milímetros del orificio de la llama de arriba. 4. Ajuste la abertura de aire. Si está en condición de encendido frío, ajuste a pequeño.
Se han encendido pero el encendido continúa.	Las fallas del controlados eléctrico.	Retire el cotrolador eléctrico.
La llama es inestable.	El aire no está bien.	Ajuste la abertura de aire.

7. Instrucciones de adaptación a diferentes gases

Al suministrar las piezas destinadas a la adaptación a otro tipo de gas o a otra presión, el fabricante debe suministrar las indicaciones suficientes y claras para la sustitución de las piezas, así como para la limpieza, el reglaje y el control del aparato y la reposición de los precintos después de la intervención.

8. Limpieza y Mantención

1. Desenchufe el equipo para limpiar de forma segura.
2. Limpie la superficie de la máquina con detergente neutral. Limpie los interruptores de control y el medidor con un paño seco. No enjuagar con chorro de agua.
3. Empaque la parrilla y almacénela cuando no se use por un periodo de tiempo prolongado.
4. Se debe realizar la limpieza del horno todos los días después de ser usado, además retirar los residuos que se encuentran en la bandeja inferior dentro del horno.
5. Las piezas que han sido protegidas por el fabricante, no deben ser manipuladas por el instalador y/u el usuario.

9. Garantía del Producto

Revise el periodo de garantía del equipo especificado o consulte a su distribuidor más cercano.

La garantía no cubre los siguientes casos:

- Problemas derivados del transporte con posterioridad a la compra.
 - Fallas producidas por conexiones externas, derivadas de la instalación.
 - Mal manejo, maltrato y uso indebido del producto.
 - Intervención del personal ajeno a nuestro Servicio Técnico.
 - Pérdida de productos almacenados.
 - Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.
- . Reemplazar los aparatos electrónicos por "el equipo"
- . No abrir la puerta del horno mientras esté funcionando, ya que se puede sufrir una quemadura.



ATENCIÓN !

No deseche los aparatos eléctricos junto con la basura normal, utilice basureros especiales. Contacte a su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recogida de basura especiales disponibles.

Si los aparatos eléctricos son dispuestos en rellenos sanitarios o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

Al sustituir electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está legalmente obligado a retirar su viejo aparato de enajenación, al menos de forma gratuita.