WWW.VENTUSCORP.CL

VENTUS®

MANUAL DE USUARIO

HORNO A GAS

VHPG-3C

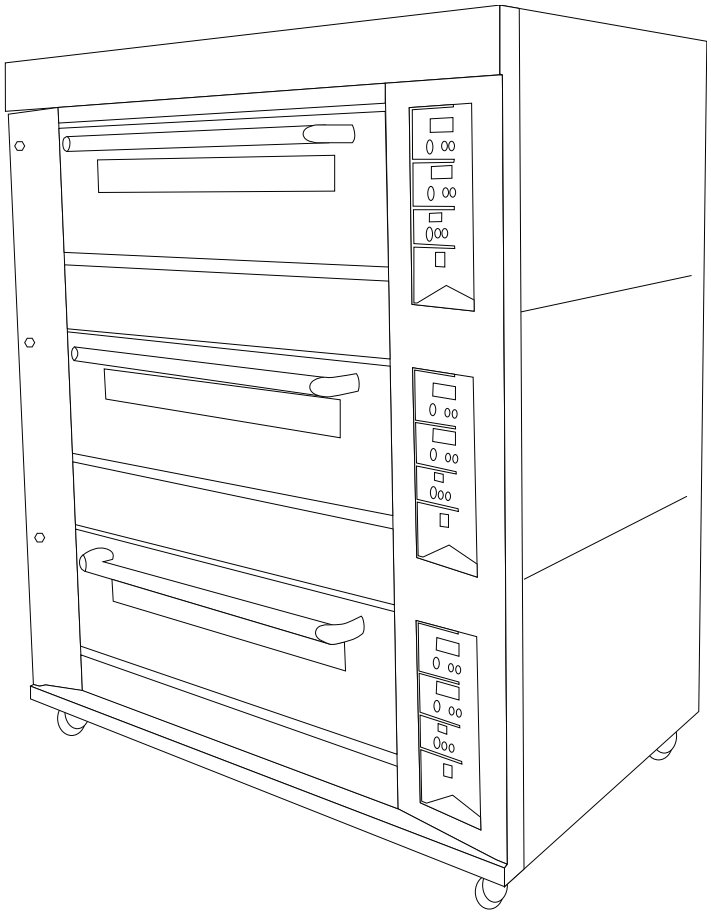
Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Sevicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl

VENTUS®

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

MANUAL DE USUARIO

HORNO A GAS
VHPG-3C



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...

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.

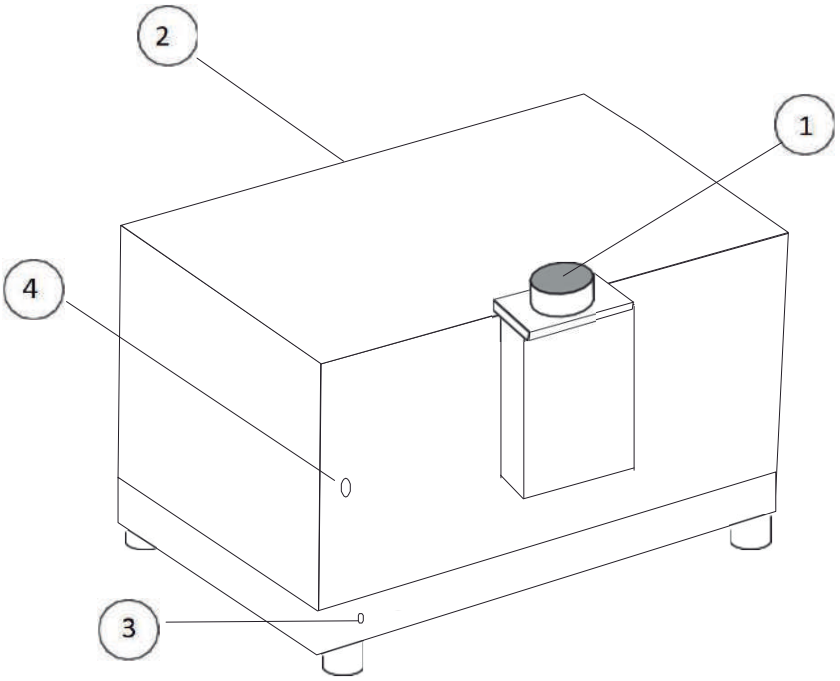
(+56 2) 2618 0700

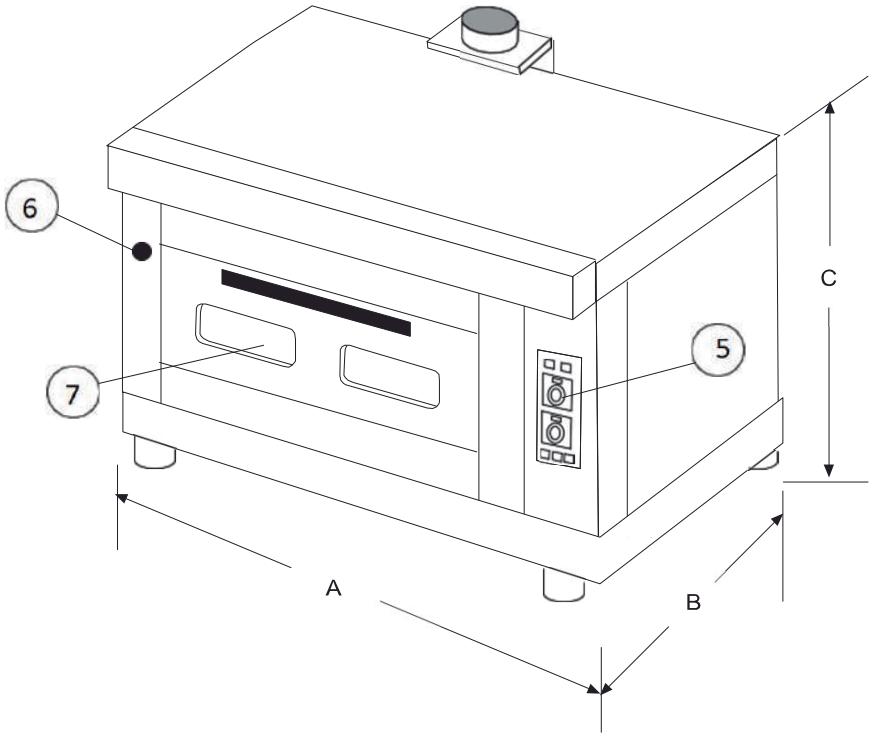
serviciotecnico@ventuscorp.cl

Indice

1. Principales componentes	05
2. Instrucciones panel de control	06
3. Datos técnicos	10
4. Instalación	11
5. Mantenimiento	16
6. Problemas y soluciones	17
7. Garantía	17

1. PRINCIPALES COMPONENTES

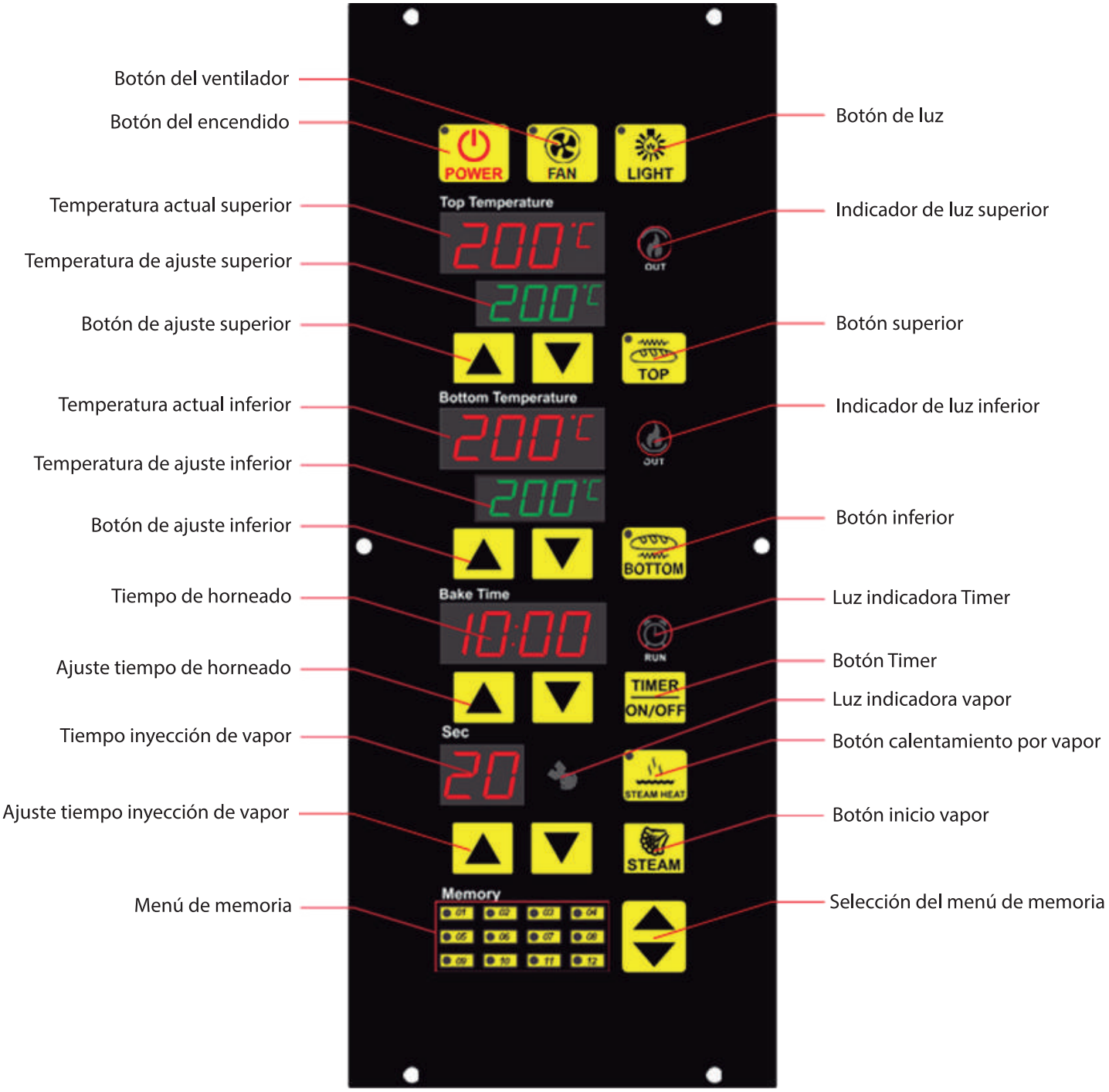




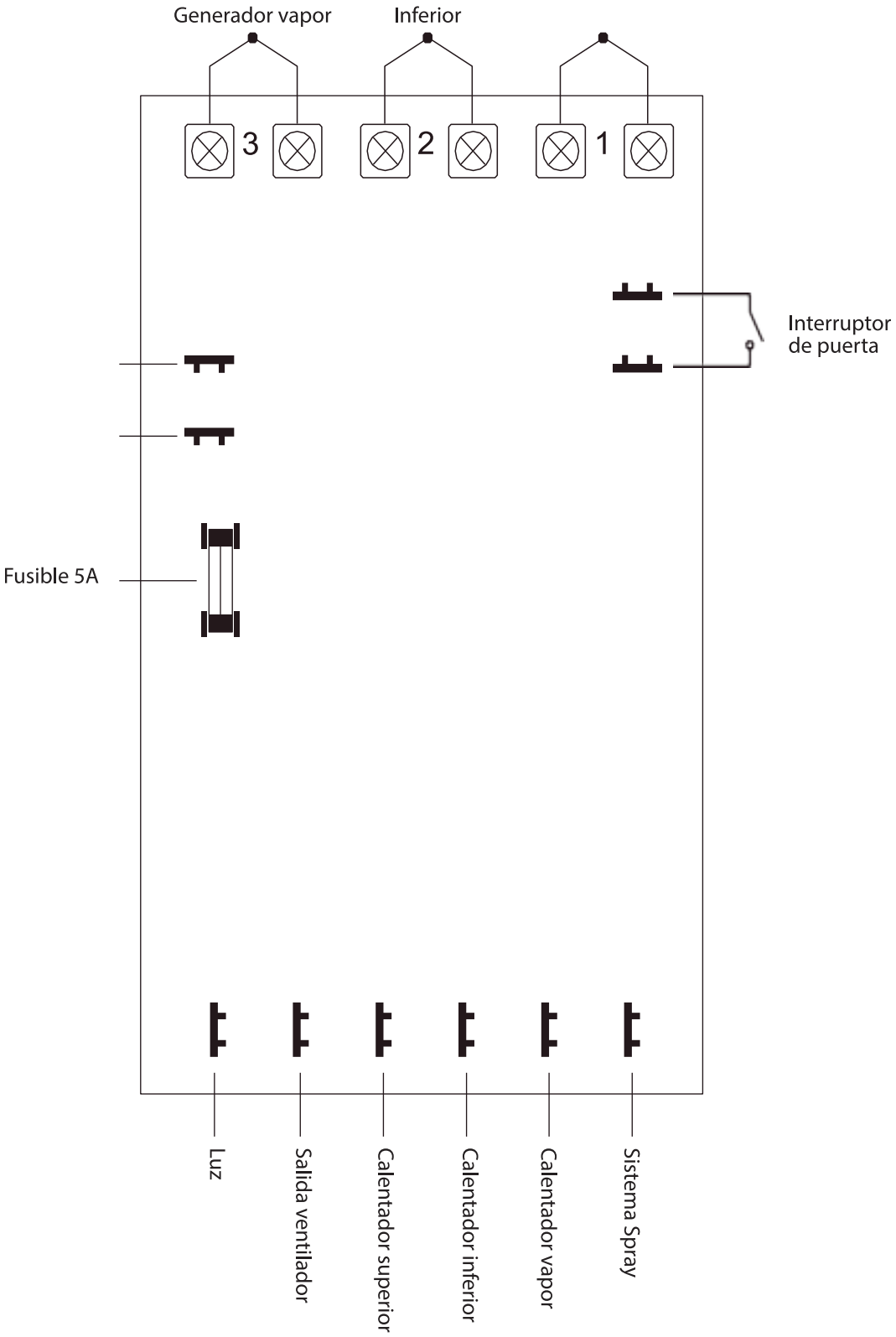
1 Chimenea
2 Puerta de la cámara
3 Alimentación
4 Entrada de gas
5 Panel de control
6 Liberación de aire acondicionado
7 Rendija de observación

1.1 Identificación del equipamiento: En la parte lateral del equipamiento está fijada la placa de identificación 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.

2. INSTRUCCIONES PANEL DE CONTROL



2.1 Diagrama esquemático



Presione boton Timer "TIMER" cuando la máquina esté apagada, hasta que el visor muestre "LocK", la ventana de configuración mostrará "0", presione timer "▲" y "▼" para ajustar a 168, luego presione el botón timer "TIMER", para ingresar el código de visualización. Presione timer "▲"y "▼" para ajustar los parámetros, presione timer "TIMER" para cambiar los códigos, presione timer "TIMER" para salir de la configuración de parámetros o salir automáticamente y guardar los datos durante 20 segundos sin presionar el botón.

Reestablecer configuración de fábrica: Presione timer "TIMER" cuando la máquina esté apagada, hasta que "LocK" se muestre en la pantalla, y la pantalla de configuración muestre "0". Ajuste el timer "▲" y "▼" a 123, y luego presione timer "TIMER" para reestablecer los parámetros El modo de control de calefacción vuelve al control inteligente PI).

Atención: Para lograr una pulverización de vapor eficaz, presione el botón de calentamiento por vapor "TIMER" para alcanzar la temperatura de precalentamiento (código "SrE" estandarizado a 130°C). Cuando la luz indicadora "🔧" se enciende, presione "STEAM" para empezar la operación de vapor (el temporizador empieza a correr).

Código " SrE ": Cuando el parámetro es ajustado a "0", el vapor es efectivo por un tiempo prolongado.

2.3 Tabla de parámetros

No.	Código	Rango	Configuración	Descripción
00	SPHt	5°C~450°C	300°C	Temperatura maxima superior bloqueada.
01	SPLt	5°C~450°C	5°C	Temperatura minima superior bloqueada.
02	AdJt	-50°C~50°C	0°C	Calibración de temperatura superior.
03	HySt	1°C~50°C	2°C	Histéresis de control de temperatura superior.
04	tPt	1~600	18	Parámetro Kp de control de temperatura superior.
05	t, t	1~250	12	Parámetro Ki de control de temperatura superior.
06	SPHb	5°C~450°C	300°C	Temperatura máxima inferior bloqueada.
07	SPLb	5°C~450°C	5°C	Temperatura minima inferior bloqueada.
08	AdJb	-50°C~50°C	0°C	Calibración de temperature inferior.

No.	Código	Rango	Configuración	Descripción
09	HYSb	1℃~50℃	2℃	Histéresis de control de temperatura inferior.
10	tPb	1~600	15	Parámetro Kp de control de temperatura inferior.
11	t, b	1~250	10	Parámetro Ki de control de temperatura inferior.
12	Cont	oFF P,	P,	Temperatura a "temperatura establecida" parada de calentamiento, bajar a "temperatura establecida" - "retorno diferencia de temperatura" calentamientoModo de control de calefacción: control proporcional puro. Modo de control de calefacción: control proporcional + control integral.
13	LAtP	1~120 toS	30	La salida de luz se apaga en segundos. Presione el botón de salida de luz y suéltelo. Presione el botón de salida de luz y luego presione el botón de adagio.
14	PcAt	0℃~50℃	20℃	Visualización de convergencia de temperatura (0 indica la temperatura establecida, otros datos indican convergencia a la temperatura establecida).
15	PuPS	oFF on LASt	oFF	oFF : Motor superior apagado. on : Motor superior encendido. LASt: Mantener el motor superior en e último estado activo.
16	tCoF	-50℃~50℃	0	Corrección de la desviación de temperatura del nivel superior.
17	bCoF	-50℃~50℃	0	Corrección de la desviación de temperatura de nivel inferior.
18	PcAb	0℃~50℃	10℃	Convergencia por debajo del valor de temperatura establecido.
19	StSP	0℃~600℃	160℃	El generador de vapor controla la temperatura.
20	StHY	1℃~50℃	10℃	Diferencia de retorno del control de temperatura del control del generador de vapor.
21	Srt	1℃~600℃ on	130℃	La temperatura del vapor es más alta que esta temperatura, el fondo del vapor está funcionando, botón de vapor está funcionando.
22	StSH	0~99	6	Tiempo máximo de bloqueo de la inyección de vapor.
23	StSL	0~99	1	Tiempo mínimo de bloqueo de vapor.
24	dS, S	no nc oFF	oFF	Usando la señal de la puerta, cuando la puerta está cerrada, la señal de entrada es una señal de desconexión. Cuando la puerta está cerrada, la señal de entrada es una señal cerrada. No se utilizan señales de Puerta.
25	AUO	FAn AL	FAn	Ventilación Alarma
26	FndL	1~900	1	Apagado retardado del ventilador (seleccione el lado de salida del ventilador para que tenga efecto).

3. DATOS TÉCNICOS

VENTUS®

FABRICANTE	VENTUS
DENOMINACION COMERCIAL	HORNO
MARCA	VENTUS
MODELO	VHPG-3C
CATEGORIA DEL ARTEFACTO	II2H3B/P
TIPO DEL ARTEFACTO	A1
TIPO DE GAS	GLP[ ]/GN[ ]
PRESIÓN DEL GAS	28mbar[ ] / 20 mbar[ ]
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	30 KW
CONSUMO NOMINAL	GLP2186,4 g/h - GN2,774 m3/h
PAÍS DE FABRICACIÓN	CHINA
PAIS DE DESTINO	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

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. INSTALACIÓN

Antes de instalar el equipo, verifique que el servicio de electricidad y el tipo de suministro de gas (natural o GLP) 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.

Montaje:

Fije los conjuntos de ruedas utilizando la arandela lisa y la tuerca hexagonal que acompañan el horno. 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.

4.1 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 cómo 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.

4.2 Indicaciones

Siga las indicaciones acá mencionadas para evitar problemas en la instalación y eventualmente posibles fallas de funcionamiento con el equipo:

a. Debe instalar un interruptor de protección de envejecimiento en el medidor cerca de la fuente de alimentación del horno.

b. Este equipo está regulado para Gas Licuado (GLP). 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 desea utilizar gas natural, debe comunicarse con nuestro Servicio Técnico.

c. Después de encender la fuente de alimentación, presione el botón de inicio en el panel de control.

d. Los indicadores de luces rojos superior e inferior se encenderán, eso indica que el horno preparado para trabajar.

e. Abra la puerta del horno, ajuste el controlador de temperatura superior e inferior a la temperatura deseada, luego se encenderá la luz verde. Cada encendido durará entre 6 y 8 segundos. Si el encendido se cancela, sonará una alarma, 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 controlador de temperatura a la temperatura especificada nuevamente y repita el proceso anterior hasta que los quemadores se enciendan. Cierre la puerta, el horno está en condiciones normales de trabajo.

f. Cuando el horno alcance la temperatura requerida, los quemadores se apagarán, y volverán a encenderse automáticamente cuando la temperatura baje de forma considerable. No es necesario intervenir esta operación manualmente.

g. Debe abrir el escape cuando se quema gas. Cierre el escape para economizar energía cuando sea necesario conservar el calor.

h. Cuando el calor superior sea desigual, ajuste los dos paneles reflectantes en la parte superior de la cámara. Cuando el calor inferior sea desigual, ajuste la posición del panel inferior (Foto 1).

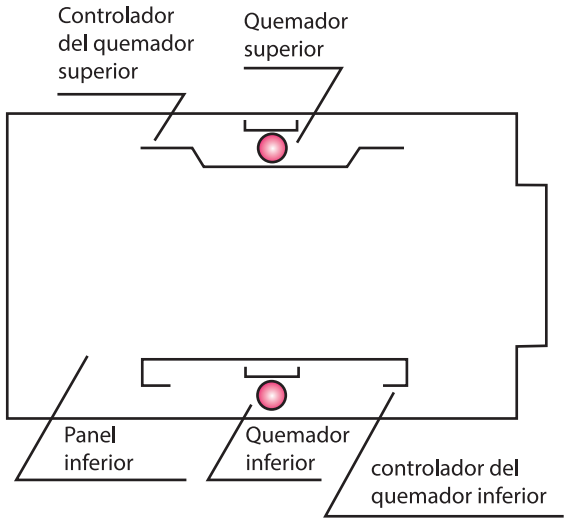


Foto 1

i. Si el quemador no forma una llama estable y azul, ajuste el control de entrada de aire por el costado del horno, asegúrese de que el gas pueda quemarse por completo (Imagen 2).

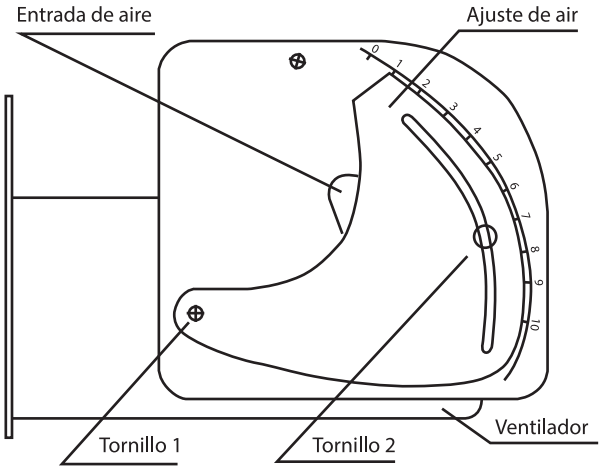


Imagen 2

j. 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 especi ficado, sonará una alarma. 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.

4.3 Recomendaciones de espacio

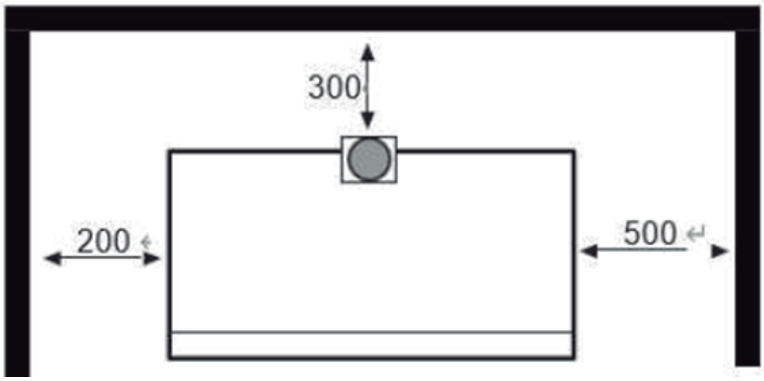
a. Suelo: Liso, los suelos no deben estar compuestos ni cubiertos por materiales inflamables como madera, plástico, etc.

b. Techo: Altura mínima recomendada de 2,4 m, con instalación estándar de revestimiento y accesorios. No debe estar compuesto ni cubierto por materiales inflamables como madera, plástico, etc.

c. Paredes: La distancia mínima desde la pared derecha es de 500 mm, la distancia mínima desde la pared izquierda es de 200 mm, y la distancia mínima desde la pared trasera es de 300 mm. Las paredes adyacentes no deben estar compuestas ni cubiertas por materiales inflamables (por ejemplo, madera, plástico, etc.) y deben cumplir con el estándar de uso de revestimientos y accesorios resistentes al calor o relacionados.

d. Equipos cercanos: la distancia mínima entre este horno y otros equipos es de 500 mm. El cliente debe tener en cuenta que los equipos cercanos pueden estar expuestos a altas temperaturas. Evite colocar la freidora a menos de 1 metro del horno.

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.



4.4 Emisión de gas

El entorno de instalación debe estar adecuadamente ventilado para garantizar siempre el correcto funcionamiento del equipo y un flujo de aire constante. El incumplimiento de los requisitos de extracción anteriores puede provocar fallas en el equipo y acumulación de gases nocivos para la salud.

a. La chimenea debe estar a una altura mínima de 2 metros desde el techo del edificio. Si posteriormente hay una altura mayor El techo del edificio debe considerar otros conductos de gas que deben estar a 2 metros por encima de la altura. Diámetro de la tubería 140 mm.

b. La tubería puede ser de acero galvanizado o acero inoxidable con un espesor mínimo de 0,8 mm y un espesor máximo de 1 mm, ambos con su propio revestimiento.

c. La tubería debe atravesar el techo del edificio de forma recta, sin ángulos y sellada.

4.5 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:

a. Circuito debe ser independiente.
b. La capacidad mínima del circuito debe ser de 16 A.
c. Debe estar instalado con un automático de 16 A con diferencial.
d. El circuito debe tener la conexión de tierra en buen estado.
f. 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).

4.6 Instalación a 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.

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

4.7 Tubo flexible: Requisitos y Mantenimiento

Favor seguir las siguientes recomendaciones para evitar un mal funcionamiento en el equipo:
1.El flexible se debe instalar de acuerdo con el D.S 66 y por personal cali¬ficado por la SEC.
2. Debe ser específicamente diseñado para uso con gas.
3. Debe ser compatible con el tipo de gas utilizado (GLP o GN).
4. Es fundamental examinar periódicamente el tubo flexible para detectar cualquier signo de desgaste o daño. Se debe sustituir el tubo flexible cuando sea necesario, o como mínimo cada 5 años, según las recomendaciones del fabricante.
5. Algunos signos de desgaste o daño en el tubo flexible incluyen:
6. Grietas o fisuras en la superficie del tubo.
7. Desgaste o corrosión en las conexiones o accesorios.
8. Pérdida de flexibilidad o rigidez en el tubo.

Es importante recordar que el mantenimiento adecuado del tubo flexible es crucial para garantizar la seguridad y eficiencia del horno.

¡CUIDADO! ¡PELIGRO!

El gas GLP es un producto altamente inflamable y explosivo, por lo tanto, requiere cuidados especiales en su instalación, que deberá ser realizado 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.

5. MANTENIMIENTO

Siga las siguientes recomendaciones para evitar problemas con el uso del producto:

A. Debe apagar la fuente de alimentación cuando se limpia el horno, no lavar con agua directamente.

B. La parte eléctrica debe ser reparada por profesionales.

C. El Equipo es solo para uso profesional y que debe ser utilizado por personal cualificado.

D. El equipo solo debe ser instalado por servicio técnico o un instalador cualificado.

E. El cambio de inyectores para GLP o GN debe ser realizado por personal cualificado.

5.1 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. 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). Le recordamos nuevamente que debe tallar en el sentido de las líneas de pulido. Enjuague y seque con un paño limpio. No utilice polvos limpiadores en las ventanas de vidrio, ya que podría rayarlas o empañarlas.

5.2 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.

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.

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

6. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

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 controlador eléctrico.
La llama es inestable.	El aire no está bien.	Ajuste la abertura de aire.

7. 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 bisagras o plásticos extraíbles.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.

VENTUS®

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