

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

HORNO TURBO EN GAS



Imagen meramente ilustrativa.
Apariencia del equipo varía
según el modelo

Modelos

FTG.150B

FTG.150BE

FTG.150BI

FTG.150BT

FTG.300

FTG.300BE

FTG.300BI

FTG.300BT



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

FELICITACIONES,

Usted acaba de adquirir un equipo IMG-BRASIL, producto de la más alta calidad, seguridad y eficiencia.

Fundada en 1989, IMG-BRASIL es una empresa respetada como una de las mejores y más completas empresas del ramo de fabricación de equipos de gastronomía.

La constante innovación y la mejora de sus productos, con el uso de materias primas de primera línea, garantizan productos de alta calidad, consumidos en Brasil y en más de 25 países en todo el mundo.

LA CONFIANZA Y LA SEGURIDAD DE UN BUEN PRODUCTO ESTÁN EN NOMBRE



IMPORTANTE:

PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL. NO USE ANTES DE LEER ATENTAMENTE EL MANUAL.

EN CASO DE DUDAS, PONGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS:

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil

Tel./fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br

E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales.....	4
1.2 Seguridad Mecánica	5
1.3 Seguridad Eléctrica.....	5
2. Características Técnicas	6
2.1 Principales Componentes.....	6
2.2 Datos Técnicos.....	8
2.3 Suministro y Eliminación de los Embalajes del Equipo	9
3. Instalación.....	10
3.1 Instalación del Equipo	10
3.2 Instalación Hidráulica.....	13
3.3 Conexión Eléctrica.....	14
3.4 Instalación del Gas GLP - Recomendaciones y Cuidados	16
3.5 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario	18
4. Uso del Equipo.....	19
4.1 Utilidad.....	19
4.2 Mandos.....	19
4.3 Procedimientos de Operación	22
5. Limpieza y Mantenimiento.....	25
5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados.....	25
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías	26
5.3 Interrupción Prolongada en el Uso del Equipo.....	27
6. Análisis y Solución de Problemas	27
6.1 Problemas, Posibles Causas y Soluciones	27
7. Vida Útil del Aparato y sus Componentes.....	29
8. Normas Aplicables.....	29
9. Anexos.....	30
Esquema Eléctrico Tensión 110/127 V	30
Esquema Eléctrico Tensión 220 V	31
Diseño Explodido	32
Lista de Piezas de Recambio.....	36
Término de Garantía (para mercado brasileño).....	42



¡ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse como medio de información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que sean necesarias sin previo aviso.

1. Informaciones de Seguridad

1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones a ser observados con relación al montaje, uso, mantenimiento y interrupción de uso de este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción del equipo), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser usado por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no está destinado para el uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca de uso del equipo o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el equipo;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del equipo;
- El operador debe usar los **EPI adecuados** (equipos de protección individual). Como por ejemplo: guantes apropiados para proteger las manos de quemaduras de calentamiento del horno;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas. Como por ejemplo: encender el equipo cuando hay fuga de gas. El gas en el ambiente provoca intoxicación, peligro de incendio y explosión;
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el equipo y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si alguna surge no deje de consultar el manual. No opere el equipo de forma alguna teniendo dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función;
- No haga la instalación del equipo, cerca de materiales inflamables;
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse el equipo de la red de alimentación eléctrica, el registro de entrada de gas del horno y los registros de gas de las bombonas estén cerrados y el interior del horno a temperatura ambiente;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas, de la manguera y toda la parte de instalación del gas, como también la parte interna y externa del equipo (quemadores, interior del horno, registro de entrada de gas, etc.).



¡ATENCIÓN!

Evite de hacer reparaciones por su propia cuenta. Diríjase a la asistencia técnica autorizada del fabricante. Use solamente piezas originales en su equipo.

1.2 Seguridad Mecánica

- Antes de operar el equipo, asegúrese que la presión de la instalación de gas no presente fugas, si la presión hidráulica está dentro de los niveles permitidos (consultar las informaciones de presión en el punto 3.2, Instalación Hidráulica) y si la puerta está cerrada hasta el límite de recorrido de la manija.
- Introducir dentro del horno, solamente productos específicos para el equipo que está diseñado y nunca ponga las manos o productos inflamables, cerca o directamente sobre el horno.
- Al limpiar el equipo, tenga el máximo cuidado. Desconecte el equipo de la red eléctrica, cierre el registro de entrada de gas del horno y los registros de gas de las bombonas. Enseguida, aguarde el enfriamiento total del horno. Nunca ponga las manos o productos de limpieza en el horno caliente. Para más información sobre la limpieza del equipo, siga las instrucciones en el punto 5 de este manual.

El equipo descrito en este manual cumple el reglamento contra el riesgo de tipo mecánico. La seguridad se obtiene con:

1. **Gabinete** fijo, impide la entrada inapropiado a las partes internas, como por ejemplo, lana de roca y tubo de agua;
2. **Protección frontal**, evita la entrada a la gaveta de los quemadores, protegiendo al usuario de las llamas durante el uso;
3. **Puerta** con sistema de seguridad que apaga automáticamente la turbina y el calentamiento del horno cuando la puerta está abierta. Como es de vidrio templado posee su iluminación, la puerta permite visualizar los alimentos que están siendo asados sin la necesidad de abrirla;
4. **Caballote** con la altura apropiada para el uso del equipo, siguiendo los requisitos para una buena ergonomía.

Para visualizar las piezas descritas arriba, consulte la imagen en el Punto 2.1 (Principales Componentes – pág. 7) de este manual.



¡ATENCIÓN!

Siempre que sea retirado algún elemento referente a la seguridad del equipo (por ejemplo, al hacer la limpieza o mantenimiento), reponga en su debido lugar y verifique si está realizando su función correctamente.

1.3 Seguridad Eléctrica

- Verifique periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser cambiarse por uno nuevo. El cambio debe ser hecho por el fabricante, agente autorizado o una persona calificada, para evitar riesgos;
- No usar chorros de agua, porque puede causar choque eléctrico. Para hacer la limpieza de su equipo, siga las instrucciones del punto 5, de este manual;

- No trabaje con el equipo en locales húmedos, ni con ropas y calzados mojados. Use el calzado adecuado, para evitar choques eléctricos y hasta incluso la muerte;
- Instale el equipo sobre una superficie firme, seca y bien nivelada;
- Nunca realice cualquier servicio de mantenimiento, ajuste o desmontaje del equipo con el equipo conectado. Para realizar esos procedimientos, asegúrese que esté desconectado, retirando el enchufe de la toma eléctrica;
- No use cables de extensión o adaptadores conectados a otros equipos. Eso puede causar incendio o sobrecarga;
- El aterramiento en este equipo es obligatorio;
- El equipo debe conectarse a un disyuntor termoelectrónico exclusivo;
- La puerta tiene un sistema de seguridad que impide el funcionamiento de la turbina y su debido calentamiento cuando es abierta;
- En el equipo existe un controlador electrónico, que corta el gas cuando la llama de algún quemador se apaga.

La retirada o adulteración del sistema de seguridad puede causar graves accidentes.

Los componentes usados para la seguridad contra los riesgos eléctricos han sido seleccionados según las normas aplicables. Debido al perfecto aislado de todas las partes eléctricas y la óptima resistencia de todos los materiales usados, el equipo está habilitado a realizar trabajos que le sean propuestos.



¡ATENCIÓN!

Siempre que sea retirado algún elemento referente a la seguridad del equipo (por ejemplo, al hacer la limpieza o mantenimiento), reponga en su debido lugar y verifique si está realizando su función correctamente.

2. Características Técnicas

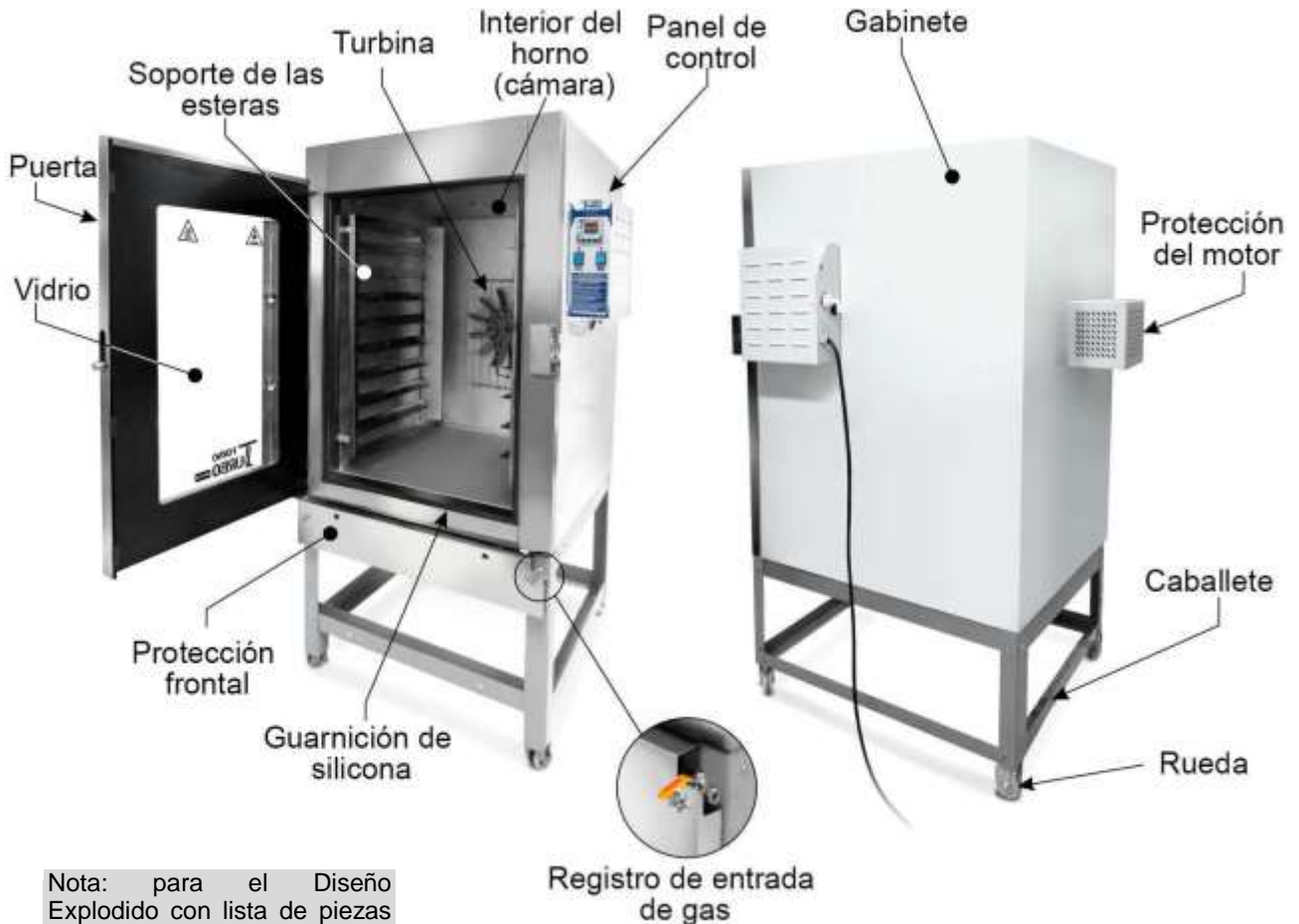
2.1 Principales Componentes

Para los equipos descritos en este manual, la seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento e higiene máxima son aseguradas por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, y también porque usan el acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con los alimentos.

Los equipos fueron construidos con las siguientes características:

Modelo	Gabinete	Interior Horno (Cámara)	Soporte Esteras	Puerta	Gaveta de los Quemadores	Guarnición (Sellado de la Puerta)	Caballote
FTG.150B FTG.300B	Acero carbono c/ pintura epoxi	Acero carbono c/ tinta para alta temperatura	Acero inoxidable	Estructura inoxidable Vidrio templado Lámpara halógenas	Acero carbono c/ tinta para alta temperatura	Silicona	Acero carbono c/ pintura epoxi
FTG.150BE FTG.300BE	Acero inoxidable	Acero carbono c/ tinta para alta temperatura	Acero inoxidable	Estructura inoxidable Vidrio templado Lámpara halógenas	Acero carbono c/ tinta para alta temperatura	Silicona	Acero carbono c/ pintura epoxi
FTG.150BI FTG.300BI	Acero carbono c/ pintura epoxi	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Estructura inoxidable Vidrio templado Lámpara halógenas	Acero carbono c/ tinta para alta temperatura	Silicona	Acero carbono c/ pintura epoxi
FTG.150BT FTG.300BT	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Estructura inoxidable Vidrio templado Lámpara halógenas	Acero carbono c/ tinta para alta temperatura	Silicona	Acero carbono c/ pintura epoxi

Vea abajo los principales componentes del equipo:



Nota: para el Diseño Explodido con lista de piezas de recambio, consulte los anexos (pág. 32 hasta 41).

2.2 Datos Técnicos

Modelo	Tensión (V)	Frecuencia (Hz)	Corriente Nominal (A)	Medidas Nominales p/ Operación Anc.xAlt.xFondo (mm) *	Peso Neto (aprox.) (kg)	Capacidad (panes) **	Asaderas (unid.)	Tamaño de las Asaderas (mm)
FTG150B127M605	127 - MF	60	2,9	1800x1750x2040	175	150	5	580x700
FTG150B220M605	220 - MF	60	1,7					
FTG150B110M604	110 - MF	60	2,9					
FTG150B220M501	220 - MF	50	1,7					
FTG150B220M502	220 - MF	50	1,7					
FTG150B220M504	220 - MF	50	1,7					
FTG150B220M604	220 - MF	60	1,7					
FTG150BE127M605	127 - MF	60	2,9	1800x1750x2040	185	150	5	580x700
FTG150BE220M605	220 - MF	60	1					
FTG150BE110M604	110 - MF	60	2,9					
FTG150BE220M501	220 - MF	50	1,7					
FTG150BE220M502	220 - MF	50	1,7					
FTG150BE220M504	220 - MF	50	1,7					
FTG150BE220M604	220 - MF	60	1,7					
FTG150BI127M605	127 - MF	60	2,9	1800x1750x2040	174	150	5	580x700
FTG150BI220M605	220 - MF	60	1,7					
FTG150BI110M604	110 - MF	60	2,9					
FTG150BI220M501	220 - MF	50	1,7					
FTG150BI220M502	220 - MF	50	1,7					
FTG150BI220M504	220 - MF	50	1,7					
FTG150BI220M604	220 - MF	60	1,7					
FTG150BT127M605	127 - MF	60	2,9	1800x1750x2040	180	150	5	580x700
FTG150BT220M605	220 - MF	60	1,7					
FTG150BT110M604	110 - MF	60	2,9					
FTG150BT220M501	220 - MF	50	1,7					
FTG150BT220M502	220 - MF	50	1,7					
FTG150BT220M504	220 - MF	50	1,7					
FTG150BT220M604	220 - MF	60	1,7					
FTG300B127M605	127 - MF	60	7,2	1800x1950x2240	269	300	5	580x700
FTG300B220M605	220 - MF	60	4,1					
FTG300B110M604	110 - MF	60	7,2					
FTG300B220M501	220 - MF	50	4,6					
FTG300B220M502	220 - MF	50	4,6					
FTG300B220M504	220 - MF	50	4,6					
FTG300B220M604	220 - MF	60	4,1					
FTG300BE127M605	127 - MF	60	7,2	1800x1950x2240	269,5	300	5	580x700
FTG300BE220M605	220 - MF	60	4,1					
FTG300BE110M604	110 - MF	60	7,2					
FTG300BE220M501	220 - MF	50	4,6					
FTG300BE220M502	220 - MF	50	4,6					
FTG300BE220M504	220 - MF	50	4,6					
FTG300BE220M604	220 - MF	60	4,1					


* Medidas de operación consideradas con la puerta del horno abierta.

** Considerando los panes tipo francés con el tamaño patrón de 50 gr.

Modelo	Tensión (V)	Frecuencia (Hz)	Corriente Nominal (A)	Medidas Nominales p/ Operación Anc.xAlt.xFondo (mm) *	Peso Neto (aprox.) (kg)	Capacidad (panes) **	Asaderas (unid.)	Tamaño de las Asaderas (mm)
FTG300BI127M605	127 - MF	60	7,2	1800x1950x2240	268,5	300	10	580x700
FTG300BI220M605	220 - MF	60	4,1					
FTG300BI110M604	110 - MF	60	7,2					
FTG300BI220M501	220 - MF	50	4,6					
FTG300BI220M502	220 - MF	50	4,6					
FTG300BI220M504	220 - MF	50	4,6					
FTG300BI220M604	220 - MF	60	4,1					
FTG300BT127M605	127 - MF	60	7,2	1800x1950x2240	270	300	10	580x700
FTG300BT220M605	220 - MF	60	4,1					
FTG300BT110M604	110 - MF	60	7,2					
FTG300BT220M501	220 - MF	50	4,6					
FTG300BT220M502	220 - MF	50	4,6					
FTG300BT220M504	220 - MF	50	4,6					
FTG300BT220M604	220 - MF	60	4,1					

* Medidas de operación consideradas con la puerta del horno abierta.

** Considerando los panes tipo francés con el tamaño patrón de 50 gr.



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica del equipo, están indicados en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación del equipo está de acuerdo con la red eléctrica.



Diagrama de la etiqueta de datos del equipo:

- Modelo del Equipo:** MODELO: FTGXXXXXXXXXX
- Descripción:** FORNO TURBO GÁS 300 BAIXA PRESSÃO
- Número de Serie:** Nr: 000001
- Otras Características del Equipo:** Lote: XXXXXX Ano Fab.: XXXX
- Medidas Técnicas:**

TENSÃO:	CORRENTE:	FREQUÊNCIA:	PROTEÇÃO:	PESO:
xxx V	xxx A	xx Hz	IPX1	xxx kg
- Medidas Nominales:** FTGXXXXXXXXXX000000001
- Digitos Variables:** Indica los caracteres variables en el modelo.

IMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Nº Crea: 131726-3 Fone/Fax +55 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br

2.3 Suministro y Eliminación de los Embalajes del Equipo

El equipo es embalado con madera o cartón, para asegurar su perfecta integridad durante el transporte y debe estar acompañado de los siguientes documentos:

- Manual de Instrucciones de Instalación, Uso, Mantenimiento y Seguridad;
- Término de Garantía (para el mercado Brasileño).

IMPORTANTE

Los componentes del embalaje (cartón, madera, espuma, tiras, etc.) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos y pueden eliminarse sin dificultad. Si el equipo es instalado en países que existen normas diferentes, debe eliminarse los embalajes según las normas vigentes. Realice la eliminación correcta del producto ayudando a proteger el medio ambiente. Para obtener mayores informaciones sobre el reciclaje, contactase con las autoridades locales competentes, con los servicios de recojo de basura o con el establecimiento donde se adquirió el producto.

3. Instalación

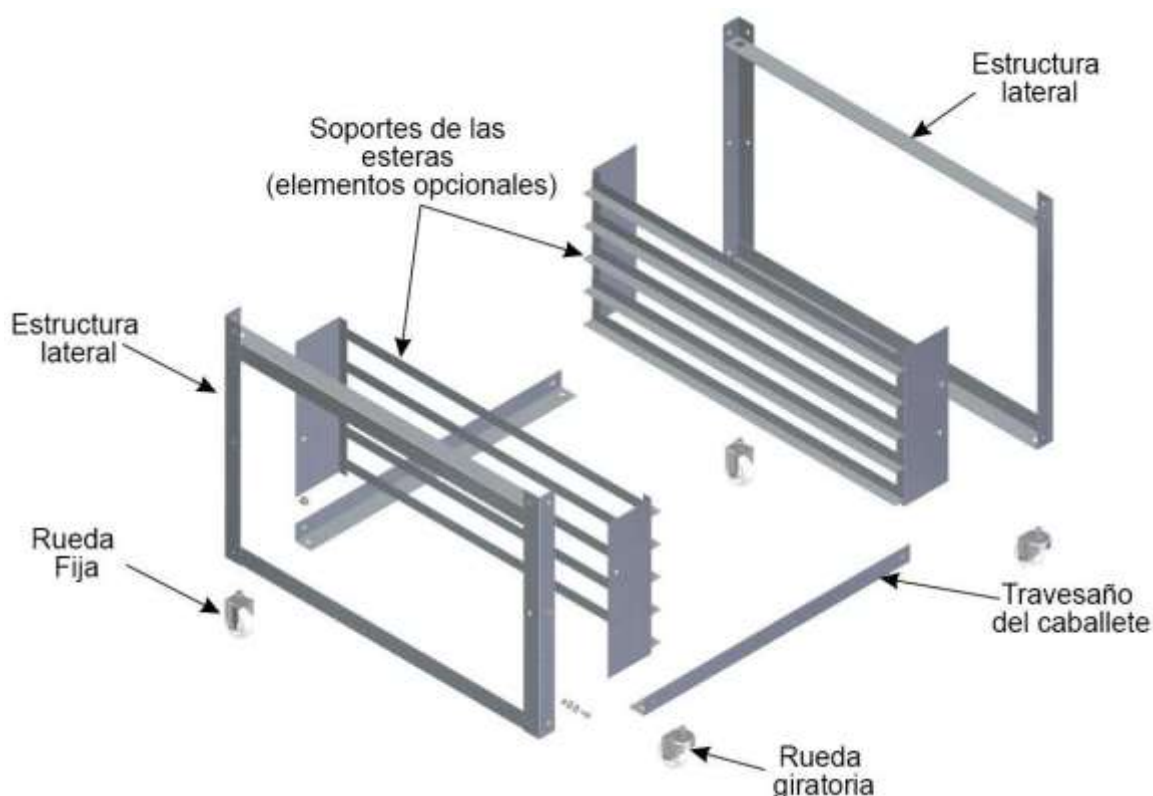
3.1 Instalación del Equipo

Para la instalación es imprescindible que este manual este a disposición de los profesionales que harán esa función.

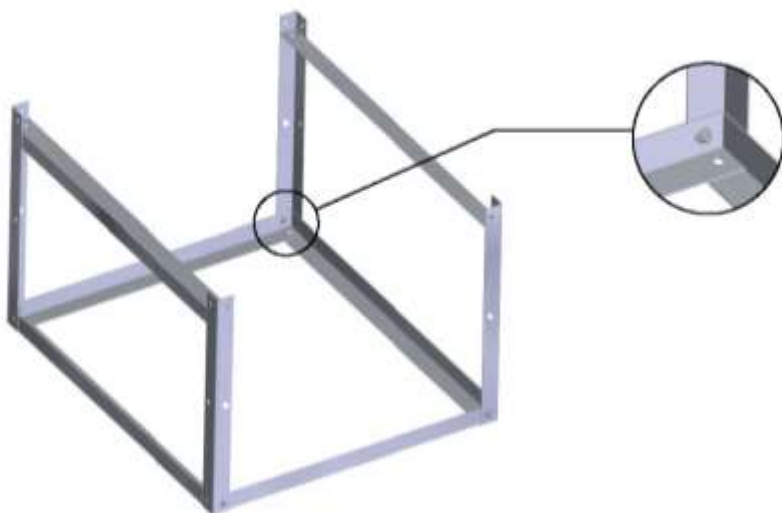
Para facilitar el transporte, el horno modelo FTG.150 es embalado con el caballete desmontado.

La fijación de las piezas del caballete y del caballete superior debe hacerse con el kit de arandelas, tornillos y tuercas que acompañan el equipo.

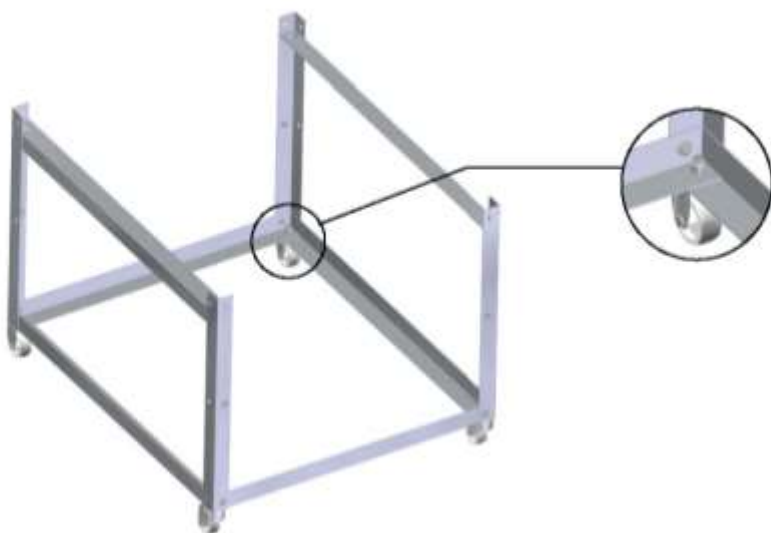
El caballete posee 02 unidades de la estructura lateral, 02 travesaños, 02 soportes de las esteras (elementos opcionales), 02 ruedas fijas y 02 ruedas giratorias más un kit con tornillos, arandelas y tuercas de fijación de las piezas. Use herramientas apropiadas para fijar de todos los accesorios.



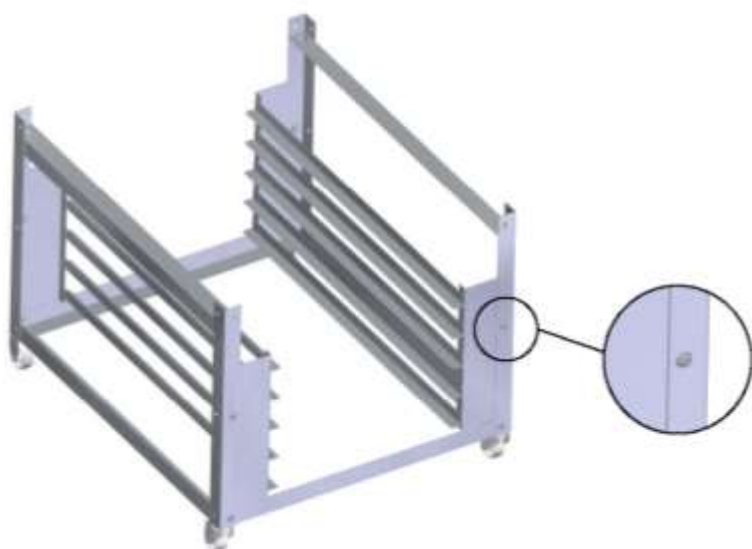
Siga las orientaciones abajo para montar el caballete:



- ① Fijar con los tornillos, arandelas y tuercas los travesaños en estructuras laterales.

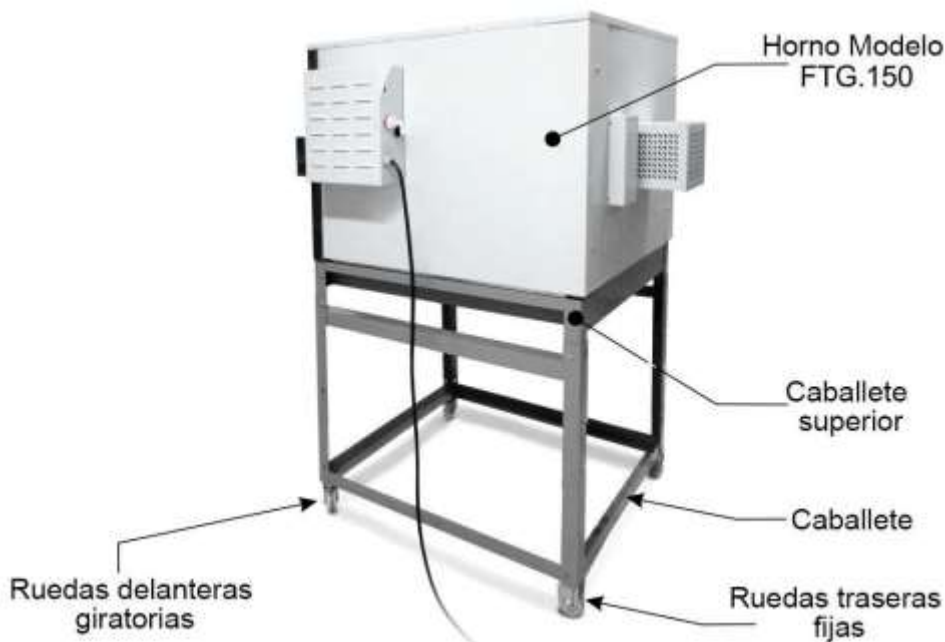


- ② Fijar las 02 ruedas fijas y las 02 ruedas giratorias debajo de las estructuras laterales montadas.



- ③ Montar los soportes de las esteras (elementos opcionales) en la parte interna de las estructuras laterales fijándolas con los tornillos, arandelas y tuercas.

Con el caballete montado, posicione el caballete superior del horno (FTG.150) encima del caballete, observando que las ruedas giratorias quedan posicionadas delante del horno. Monte con arandelas, tornillos y tuercas. Verifique si todos los tornillos están bien apretados.



Para garantizar el correcto funcionamiento y seguridad debe posicionarse el equipo en un lugar bien amplio, con piso bien nivelado, seco y estable, lejos de la fuente de calor y humedad, y en un lugar donde no existe tráfico intenso de personas. Instale su equipo dejando un espacio libre en la frontal con una distancia mínima de 50 cm en la lateral izquierda y trasera y 1m en el lado derecho para instalar el gas. El área debe tener un espacio suficiente para realizar la inspección, mantenimiento, limpieza, uso y conexión con la manguera de alimentación de gas.



Recomendase la instalación de una campana o extractor arriba del horno para la colecta de vapores, evitando que se propaguen en el ambiente.

IMPORTANTE

Par a hacer la instalación del extractor siga las instrucciones del fabricante, porque este accesorio no acompaña al equipo.



¡ATENCIÓN!

Este equipo usa para su calentamiento el gas GLP (gas licuado de petróleo), y no puede ser instalado en ambientes cerrados donde no hay renovación de aire, porque el gas es altamente tóxico.

Mantenga la bombona de gas alejado por lo menos a 1,5 m de las tomas de energía, interruptores, llaves eléctricas, o cualquier aparato que puedan generar centellas o llamas, cuando están en contacto con el gas GLP pueden provocar explosión, causando graves accidentes con riesgo de muerte al operador.

No instale el equipo cerca a materiales o productos inflamables.



¡ATENCIÓN!

La instalación y el local donde será dispuesto el equipo deben estar de acuerdo con las normas de prevención de los riesgos y de seguridad laboral (Norma Reguladora NR-12 para Brasil o según la norma reguladora vigente en su país).

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de esas normas y de las otras instrucciones presentadas en este manual.

3.2 Instalación Hidráulica

Para activar la función vapor del horno, recomendase que el equipo sea instalado cerca a un punto fijo de agua fría.

El equipo es proporcionado con una válvula de agua solenoide para enganche de manguera o para la adaptación de un tubo de alimentación de agua de 3/8" (manguera y tubos no acompañan el equipo) localizado en la parte de trasera de la caja del panel de control.



La manguera que es usada para la conexión con la red de agua, debe estar de acuerdo con la norma IEC 61770. Al instalar la manguera asegúrese que el anillo reductor de presión (acompaña al equipo) esté asentado correctamente para evitar la fuga. Apriete la conexión manualmente. No use herramientas.

La presión del agua para abastecer el equipo debe tener un mínimo de 20 kPa (3mCA) y un máximo de 78 kPa (8mCA).



¡ATENCIÓN!

Recomendase que el agua sea conectada directamente con la caja de agua para no generar una presión elevada o que tenga variación, como las de la red pública. Cajas de agua muy elevadas también deben ser evitadas.

Recomendase también la colocación de un filtro para eliminar las impurezas del agua, evitando la calcificación y la corrosión interna del equipo.

Instale un registro de agua en la red, para facilitar el cierre cuando sea necesario.

¡ATENCIÓN!

Si se usa mangueras removibles en la alimentación del equipo, recomendase usar siempre mangueras nuevas y que estén de acuerdo con la norma IEC 61770. En caso de cambio de mangueras, retire las mangueras viejas y sustituir las por mangueras nuevas.

La manguera de alimentación no acompaña al equipo.

En caso de exceso de vapor se transforma en agua en la parte interna del horno (cámara), se puede drenar a través del tubo de salida del agua ubicado en la parte inferior de la cámara. Se indica la instalación de un punto a este flujo de agua, evitando que el piso quede mojado y resbaladizo y que pueda causar accidentes.

3.3 Conexión Eléctrica

El equipo es proporcionado con un cable de alimentación para ser conectado a una toma eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser cambiado por un cable nuevo. El cambio debe ser hecho por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, para evitar riesgos.

El enchufe del cable de alimentación posee 3 clavijas redondas y abajo de cada clavija existe una marcación correspondiente de cada uno de ellas (Fase, Tierra y Neutro). Obligatoriamente debe hacerse una buena conexión de tierra, según el reglamento vigente.

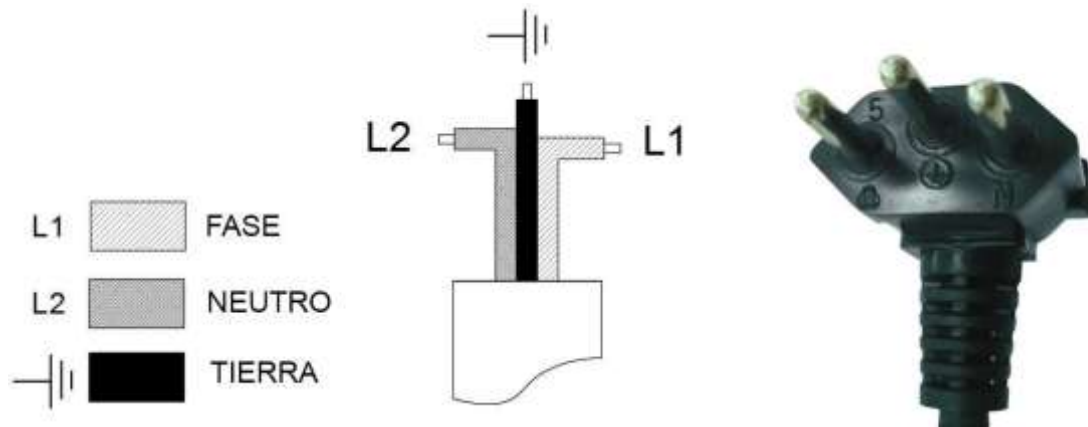


¡ATENCIÓN!

Para evitar accidentes, obligatoriamente debe instalarse el alambre de tierra a todos los tipos de tensión.

Nunca instale el alambre tierra al alambre neutro de la red eléctrica, tuberías de agua, tuberías de gas, etc.

Para el aterramiento correcto, debe considerarse las instrucciones de la norma NBR 5410 – ABNT para Brasil o según la norma reguladora vigente de su país.



Acompaña al equipo también, un terminal de aterramiento equipotencial (borne), localizado en la lateral derecha del horno.



El borne identificado en la figura a lado es una protección adicional en el aterramiento previsto en la red eléctrica, el mismo debe instalarse a una barra de terminales de aterramiento, independiente de la instalación a la red eléctrica, porque los demás productos que cuentan con partes metálicas accesibles, y que son estacionarios, también deben ser instalados a este bus, así como la propia bancada de servicios, si es de material metálico. De esa forma todos esos productos estarán bajo un mismo potencial eléctrico evitándose fuga de corrientes indeseables.

Para su seguridad, el equipo debe instalarse a un disyuntor termoeléctrico exclusivo, a una distancia máxima de 1,5 m del horno.

Los hornos descritos en este manual son de tensión única, es decir, 127 V, 110 V ó 220 V. Si usted desea alterar la tensión en su equipo, contactase con el fabricante o con el revendedor autorizado.

¡ATENCIÓN!

Antes de instalar su equipo, verifique siempre si la tensión de alimentación de la red es igual a la tensión del equipo. Si no es la misma, debe cambiarse la tensión de su equipo, para eso póngase en contacto con el fabricante o el revendedor autorizado.

La tensión de alimentación de este equipo es 127 V (60 Hz), 110 V (60 Hz) ó 220 V (60 Hz ó 50 Hz) monofásico, conforme es visto en la etiqueta de tensión colada en el cable de alimentación o como es indicado en la etiqueta de datos de la placa, que se encuentra en la parte de trasera del equipo (vea la figura de esta etiqueta en el punto 2.2 de este manual).

Asegúrese que la tensión de la red eléctrica donde será instalado el equipo es compatible con la tensión indicada en estas etiquetas.

Para mayores detalles del restante de la parte eléctrica del equipo, consulte el esquema eléctrico en los anexos del manual (pág. 30 e 31).

IMPORTANTE

El fabricante no se responsabiliza de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.

3.4 Instalación del Gas GLP - Recomendaciones y Cuidados

Verifique el local donde el equipo será instalado es ventilado y está de acuerdo con las Normas de Prevención de Riesgos en el Trabajo y de Seguridad en el Trabajo con Máquinas y Equipos (Norma Reguladora NR-12 para Brasil o conforme la norma reguladora vigente de su país), y recomendase las inspecciones periódicas de un técnico para asegurar que sus componentes están en buenas condiciones de uso.



¡ATENCIÓN!

Incluso con un sistema de seguridad (que corta el gas, si la llama de algún quemador se apaga), la instalación del equipo debe ser en un local bien ventilado, pero que no tenga flujo de aire, previniendo el apagado de las llamas de los quemadores, causando una posible fuga de gas.

La instalación del gas debe ser hecho por un técnico calificado para esta función y respetando las normas de seguridad.

Junto con el equipo es enviado un kit de instalación de gas baja presión. El kit posee un regulador de presión (Bombina de gas 0,7/7,0 kgf/cm² - Regulador (FTG.150) 6,4 kPa e (FTG.300) 13,2 kPa – Tasa de flujo 4 kg/h), una manguera con conexión para dos registros de gas que deberán ser fijados en dos bombonas de gas P13.

IMPORTANTE

El **kit de gas natural es un elemento opcional** y no acompaña el registro regulador de presión y conexión chicote (manguera). La instalación debe ser directa en el registro de entrada de gas.

El kit debe instalarse con las siguientes recomendaciones:

- **Bombona de Gas** – Este equipo requiere de 02 bombonas con masa mínima de 13 kg (código P13) de GLP (gas licuado de petróleo). Las bombonas deben estar de acuerdo con la norma ABNT 8460 para Brasil o según la norma reguladora vigente de su país. Vea el sello de garantía del producto. Si ha sido violado, no instale.

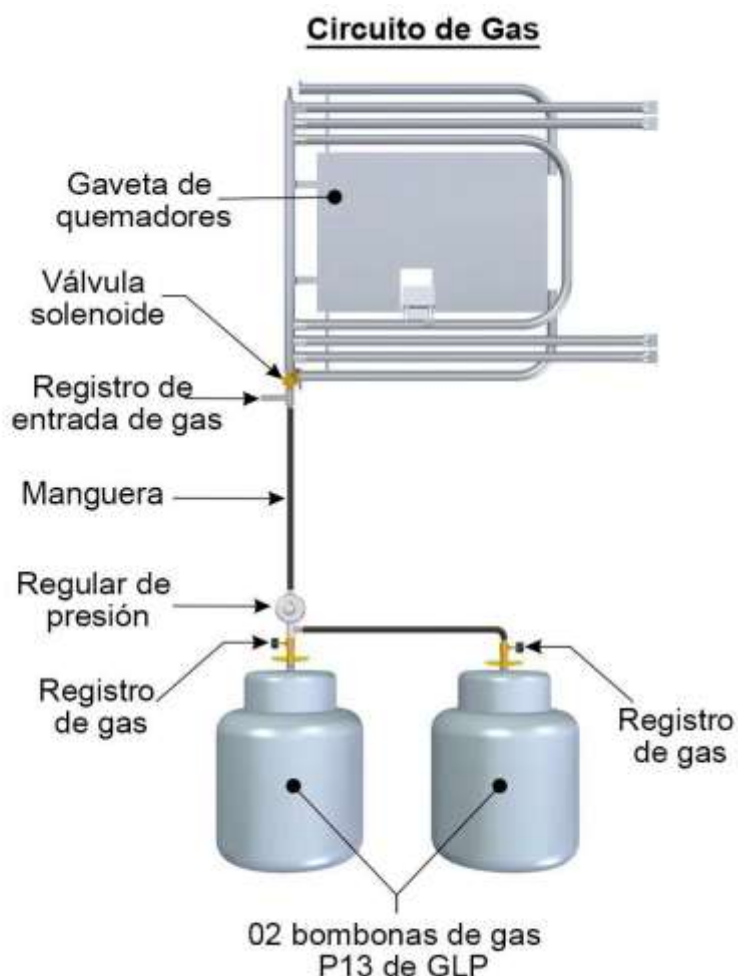


¡ATENCIÓN!

Nunca instale una sola bombona de gas, porque puede congelarse está bombona. Para instalar el gas con código P45, contactase con las compañías especializadas en instalación de gas de su ciudad.

- **Manguera** – Sellar la extremidad que no posee el registro de gas, principalmente en la entrada de gas, situado en el lado derecho de la protección frontal. La manguera no debe atravesar ni ser embutida en paredes, tampoco debe hacerse cualquier tipo de enmienda (soldadura o colado). Evite de usar alambres o cintas.

- **Regulador de Presión y Registro de Gas** – El kit cuenta con un regulador de presión y dos registros de gas. Al instalar los registros en las bombonas, gire hacia la derecha la válvula mariposa, hasta afirmarse. Nunca use herramientas para hacer está operación. Los registros deben permanecer cerrados cuando el gas no está siendo usado.



IMPORTANTE

Además de las instrucciones descritas en este manual, recomendase seguir también las instrucciones del fabricante de bombonas, porque esas indicaciones no acompañan al equipo.



¡ATENCIÓN!

Cambie el regulador de presión cada 5 años o cuando presenta defecto.

No intente de alterar el regulador de presión. La alteración del regulador de presión compromete la seguridad en el uso del equipo y puede provocar accidentes.

Use siempre la bombona de gas en posición vertical. No voltee, tumbe o incline la bombona, porque el gas puede fluir en fase líquida, anulando la función del regulador de presión, que puede provocar graves accidentes.

Instale las bombonas de gas a una distancia máxima permitida por la longitud de la manguera (aprox. 80 cm). Nunca instale la bombona cerca de superficies calientes y mantenga la manguera conductora de gas protegida del calor para evitar que se derrita y cause incendios u otros accidentes.



¡ATENCIÓN!

Este equipo opera con GAS DE BAJA PRESIÓN. Si la red de alimentación posee de alta presión, está debe ser cambiado por un técnico por una válvula de salida de baja presión.

Si el equipo es encendido en alta presión los componentes serán dañados, además pueden generar peligros al operador.

Una vez instalado y como medida de seguridad, verifique si hay fuga de gas usando, solamente espuma de jabón. Si hay fuga, informe al técnico para que revise la instalación.

Si la fuga persiste, lleve la bombona a un local bien ventilado y comunique a la empresa revendedora o distribuidora de la bombona.

IMPORTANTE

El fabricante no se responsabiliza de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.

3.5 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario

El profesional que realiza la venta del equipo debe instruir al usuario el funcionamiento correcto del equipo y entregarle el manual de instrucciones.

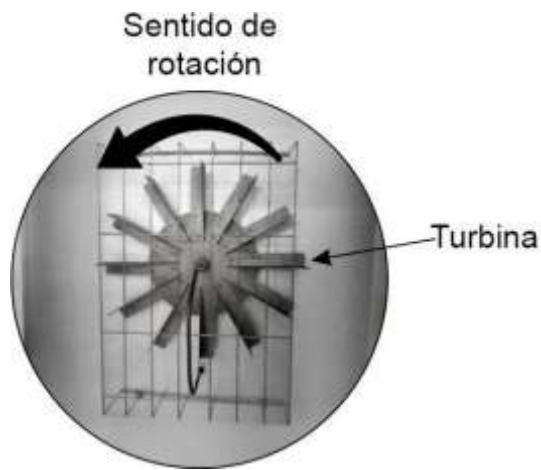
El usuario debe ser informado de las medidas de seguridad necesarias para ser respetadas, como también todas las medidas descritas en este manual.



¡ATENCIÓN!

Antes de usar su equipo, verifique el sentido de rotación de la turbina. Para eso, posicione del frente del horno, la turbina debe girar hacia la izquierda, como muestra la figura abajo.

Cualquier irregularidad, contactase con la asistencia técnica autorizada más cercana de usted.



4. Uso del Equipo

4.1 Utilidad

Este equipo es apropiado para asar panes, pizzas, salados y productos de confitería en general.

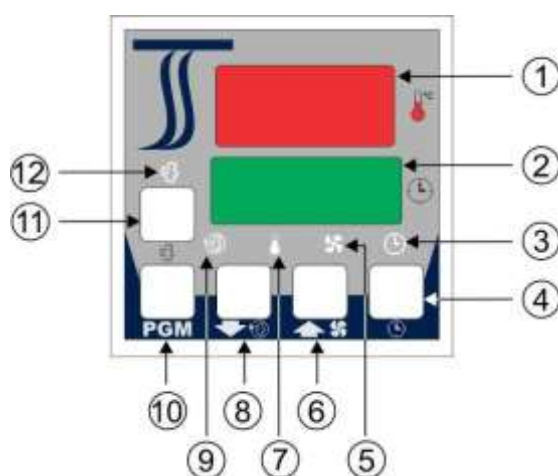
4.2 Mandos

El equipo está compuesto por un registro de entrada de gas, controlador, botón I/O y botón I/O de la lámpara. El registro de entrada de gas está ubicado en la lateral derecha de la protección frontal. Mientras que el controlador, botón I/O y botón I/O de la lámpara está en la parte frontal del tablero del panel de control.




Vea la descripción de cada mando abajo:


- **Botón I/O** – usado para encender y apagar el equipo. En la posición “I” enciende, ya en la posición “O” apaga.
- **Botón I/O Lámpara** – usado para ligar e desligar la lámpara ubicada en la puerta del horno. En la posición “I” enciende, ya en la posición “O” apaga.
- **Registro de Entrada de Gas (Válvula Esfera)** – usado para liberar o bloquear el flujo de gas hacia los quemadores. Girando la manivela hacia la derecha se libera el gas y hacia la izquierda (para delante) se cierra el registro. El registro debe permanecer cerrado siempre que el gas no está siendo usado.
- **Controlador** – usado para programar la temperatura, el tiempo de cocción y vapor. Abajo, es descrita cada una de las funciones:



1 - Display que indica la temperatura presente en el sensor de temperatura o la temperatura programada;


2 - Display que indica el tiempo recorrido o tiempo programado;


3 -  Led indicador del temporizador activado;

4 -  Tecla del Temporizador: activa o cancela el temporizador;





5 -  Led que indica si la turbina está activada;

6 -  Tecla Up: aumenta el valor programado y acciona la turbina;








7 -  Led indicador del calentamiento activado;












8 -  Tecla Down: disminuye el valor programado y selecciona la función vapor cíclico, que emite

vapor automáticamente durante 6 segundos y cada 2 minutos (programa patrón de fábrica). Para reprogramar el vapor cíclico, siga las instrucciones a continuación;

- 9 -  Led que indica el vapor cíclico habilitado;
- 10 -  Tecla de acceso para la programación;
- 11 -  Tecla de activación del tiempo de vapor simple. Cada toque activa la salida de vapor durante un tiempo predeterminado (programación de fábrica en 6 segundos). Para reprogramar el vapor simple, siga las instrucciones abajo;
- 12 -  Led indicador de salida del vapor activado.


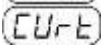
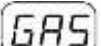


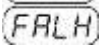

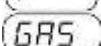
Reprogramación del vapor simple y vapor cíclico:

Para reprogramar el tiempo de vapor simple, presione las teclas    al mismo tiempo, en ese momento aparecerá en la pantalla . Ajuste el valor del tiempo de vapor a través de las teclas  . Presione el botón  para confirmar el programa de vapor simple.

Re programe el vapor cíclico presionando el botón  , el led se encenderá  . Después de eso, presione las teclas    al mismo tiempo y aparecerá la pantalla . Establezca el tiempo de salida del vapor con las teclas   y confirme  que también activará la opción de tiempo para cada ciclo de vapor . Después de configurar el intervalo de tiempo entre cada ciclo, confirme con .

El controlador tiene un sistema que verifica las posibles fallas en el equipo. Estas fallas pueden ser vistas en el display.

Verifique la descripción de cada falla:

Display	Descripción
 	El controlador ha detectado que el sensor de llama presenta cortocircuito con el quemador. Verifique si el sensor de llama está apoyado en el quemador o si existe algún punto de cableado del sensor en cortocircuito con la estructura del equipo.
 	El controlador ha agotado los intentos de encendimientos programados y no detectó la presencia de llama en el sensor de llama. Chequear la distancia entre el sensor de llama y el quemador y si la llama está presente en el sensor de llama.
 	El controlador ha detectado falla en el sensor de temperatura. Verifique si el sensor está debidamente conectado en el controlador y si el sensor no está dañado.
 	El controlador ha detectado un cortocircuito entre el sensor de llama y el quemador.

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar el equipo, haga una higienización completa, principalmente la parte interna del horno. Haga la limpieza del equipo cerrando el registro de entrada de gas del horno y los registros de gas de las bombonas, el horno a la temperatura ambiente y desconectada de la red eléctrica. Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 en este manual (a seguir).

Después de esos cuidados iniciales, vea si las conexiones de la manguera de gas están correctamente acopladas y que no haya fugas.



¡ATENCIÓN!

Para el primer uso de los equipos modelos FTG.150B, FTG.300B, FTG.150BE y FTG.300BE (modelos con cámara en acero carbono con acabado en tinta alta temperatura) debe realizarse la cura de la tinta del interior del horno (cámara). Para eso, debe encenderse el horno vacío y elevar la temperatura hasta 220°C durante un período mínimo de 60 minutos. Siga las instrucciones de funcionamiento en el punto operación abajo;

Durante el procedimiento de cura de la tinta serán liberados olor y humo debido a la quema de la tinta.

Apague el equipo y aguarde hasta que el horno esté a la temperatura ambiente. Después de eso el equipo estará disponible para su uso.

- **Operación:** El equipo solo podrá ser operado después de verificar la correcta instalación del equipo, descrito en el punto 3.1, después de seguir los cuidados y recomendaciones de la instalación hidráulica y conexión eléctrica e instalación del gas, conforme las orientaciones de los puntos 3.2, 3.3 y 3.4.

Vea las instrucciones de operación, siguientes:

1. Si ha sido instalado un registro de agua, verifique si el grifo está abierto;
2. Abra los registros de gas de las bombonas y el registro de entrada de gas en el horno;
3. Presione el interruptor de encendido a "1" (encendido) y espere hasta que el display muestre la temperatura programada;



¡ATENCIÓN!

El horno sale de fábrica con una temperatura programada de 200 ° C y un tiempo de cocción de 60 minutos. Debido a esta programación, tan pronto como se presiona el botón de encendido / apagado, el horno inicia el calentamiento y la rotación de la turbina.

Para reprogramar la temperatura y el tiempo de cocción, siga las instrucciones a continuación.

4. De inmediato los quemadores encienden. Hasta el horno alcanzar la temperatura programada, verifique la calidad de la llama. La llama ideal debe ser de color azul. Siga las instrucciones abajo, para regular llama:
 - Retire la protección frontal, desenroscando las dos tuercas mariposas;
 - Notire la galleta de los quemadores, porque está acoplada al conector de la válvula de gas:

- Cada tubo quemador tiene un regulador de oxígeno (abrazadera), donde son pre ajustados de fábrica. Para regular la llama ideal de cada quemador, desplace el regulador de oxígeno en el tubo del quemador, soltando más o disminuyendo más la entrada de aire.



5. Inicie la programación del horno presionando la tecla de acceso de programación **PGM** ;
6. Informe la temperatura deseada usando las teclas up y down . El valor seleccionado aparecerá en el display de temperatura.
7. Para confirmar la temperatura apriete la tecla **PGM** ;






¡ATENCIÓN!

Como medida de seguridad y para no comprometer la vida útil del equipo, la temperatura máxima soportada del horno es de 250°C.

La falta de observación de esta orientación será considerada como un acto inseguro y uso abusivo del equipo.

8. Después de confirmar la temperatura, el display de tiempo estará disponible para la programación. Informe el tiempo de cocción deseado en minutos usando las teclas up y down ;
9. Para confirmar el tiempo apriete la tecla **PGM** ;
10. Una vez que el horno llegue a la temperatura deseada, abra la puerta del horno. En aquel instante se apagará automáticamente la turbina y el calentamiento del horno debido a un sistema de seguridad;

Si es necesario, la turbina también se puede apagar presionando el botón .
11. Coloque las esteras perforada (dimensiones 580 x 700 mm) dentro del horno. Después de cerrar la puerta, la turbina y el calentamiento automáticamente serán encendidos, sin la necesidad de reprogramar la temperatura y el tiempo. Asegúrese que la puerta esté cerrada firmemente, girando la manija hasta el límite de su curso;

12. Presione la tecla temporizador  para activar el conteo del tiempo de cocción preprogramado conforme las instrucciones desde el punto 6;
13. Conforme su receta, si es necesario presione la tecla vapor  ;
14. Al final del tiempo programado, será emitido una señal sonora. Para apagar la señal sonora presione la tecla  ;
15. Abra la puerta y retire las esteras. Para incorporar más esteras usando la misma temperatura y el tiempo, repita las instrucciones desde el punto 11. Si el alimento a ser asado necesita de una reprogramación de temperatura y tiempo, siga las instrucciones desde el punto 4;
16. Después del término de trabajo, apague el equipo presionando el botón enciende/apague en la posición "0" (apaga);
17. Cierre el registro de entrada de gas del horno y los registros de gas de las bombonas;
18. Antes de realizar la limpieza de su equipo, espere que el interior del horno llegue a la temperatura ambiente.

• **Temperaturas:**

Tabla de Temperatura y Tiempo de Cocción		
Producto	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)
Pan Francés	170 / 180	15 / 20
Pan Dulce	140 / 150	25 / 30
Pasteles	160 / 170	20 / 25
Pizzas	180 / 200	10 / 15



¡ATENCIÓN!

Incluso teniendo un sistema de seguridad (que corta el gas cuando la llama de algún quemador se apaga), cuando se produce una falla en el encendido y se siente el olor de gas en el ambiente, no se enciende.

Espere algunos minutos para que el aire del ambiente se renueve, después de eso encienda el equipo. Cualquier tipo de irregularidad contactase con la asistencia técnica autorizada más cercana de usted.



¡ATENCIÓN!

Después de terminar la jornada de trabajo, cierre los registros de gas de las dos bombonas, si se deja abierto, la presión ejercida en la manguera puede dañar o romper, provocando un incendio u otros accidentes.



¡ATENCIÓN!

Use siempre los EPI (Equipos de Protección Individual) apropiados durante el uso de su equipo para evitar accidentes, como por ejemplo, quemaduras debido al calentamiento del horno.

IMPORTANTE

El fabricante no se responsabiliza de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados

Su equipo fue construido con materiales de primera línea, por eso úsalo correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Conserve el equipo siempre limpio y bien cuidado, eso aumentará su vida útil.

Haga una limpieza diaria del equipo para obtener un buen funcionamiento y alta durabilidad y evitándose el acumulo de bacterias, que pueden causar contaminación en los alimentos.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar el mantenimiento o limpieza, asegúrese que el botón I/O esté en la posición "O" (apagado) y el enchufe esté desconectado de la red eléctrica, el registro de entrada de gas del horno y los registros de gas de las bombonas estén cerrados y el interior del horno a la temperatura ambiente.

Nunca limpie el vidrio de la puerta con el horno aún caliente, eso puede provocar su ruptura debido al choque térmico.



¡ATENCIÓN!

No use el chorro de agua para limpiar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo **no fue fabricado** para ser sumergido en agua para su limpieza.

Como la gaveta de los quemadores es móvil no debe ser sumergida en agua y evite de usar chorros de agua durante la limpieza, eso puede dañar los quemadores.

Siga las instrucciones abajo para saber los cuidados especiales de su equipo.

Realizar la limpieza en la parte interna, externa y en la goma del horno tantas veces como

sea posible, para evitar que los residuos de alimentos se sequen y peguen en las piezas. Para hacer la limpieza, diluya en agua tibia con jabón o detergente neutro y aplique con un paño suave. Con un paño humedecido en agua, enjuague y enseguida seque las piezas con un paño seco y suave.

Nunca use productos abrasivos (de limpieza fuerte, escobilla o lana de acero) o solventes en cualquier superficie del equipo, eso dañará las piezas.



¡ATENCIÓN!

Es de vital importancia que los productos usados en la limpieza aseguren la máxima higiene y que no sean tóxicos.

IMPORTANTE

Mantenga limpias las paredes internas de la cámara del horno, eso ayudará en la conservación del calor.

Cuando el horno no está en uso, debe mantenerse la puerta abierta.

5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías

El operador debe ser instruido a realizar inspecciones de rutina, haciendo pequeños ajustes, limpieza y observar indicios de fallas que pueden ocurrir. Como por ejemplo: verificar ruidos extraños indicando la fuga de gas; quemadores apagados; la falta de servicio del equipo a que se propone; entre otros. Acciones como estas son indispensables para asegurar una mayor vida útil al equipo.



¡ATENCIÓN!

Cuando son hechos los mantenimientos (mismo siendo pequeños ajustes), desconecte siempre el equipo de la red eléctrica, el registro de entrada de gas del horno y los registros de gas de las bombonas estén cerrados y el interior del horno a la temperatura ambiente.

Recomendase cada 6 meses realizar mantenimientos preventivos, verificando y ajustando holguras, haciendo la limpieza de las partes internas, etc. Si son detectadas piezas rotas o con problema de funcionamiento, debe hacerse la sustitución, usando siempre piezas originales.

Haciendo los mantenimientos preventivos, se elimina los problemas de quedarse con el equipo parado cuando más se necesita del mismo, disminuyendo los costos de mantenimiento y riesgos de accidentes.

Siga las recomendaciones de mantenimiento y ajuste del equipo:

- Cambie el regulador de presión cada 5 años o cuando presenta defecto;
- Después del término de uso, mantenga el registro de gas cerrado, eso evita la presión en la manguera;
- Los orificios de salida de gas en los quemadores deben estar siempre limpios. Si se produce una obstrucción de los mismos, use la aguja empleada en los quemadores de cocinas;
- La llama ideal debe ser de color azul. Cada tubo quemador tiene un regulador de llama, siga

las instrucciones de ajuste en el punto 4.3 (procedimientos de operación – pág. 22);



¡ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo requiere de un profesional capacitado.

Siempre que sea retirado algún accesorio referente a la seguridad del equipo (hacer el mantenimiento), reponga en su debido lugar y confirme si está realizando su función correctamente.

Si es detectado alguna falla o un defecto, envíe su equipo para la asistencia técnica más cercana de usted. Vea la relación de asistencias técnicas en nuestro sitio: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupción Prolongada en el Uso del Equipo

Si el equipo va ser parado por un largo tiempo, desconecte de la red eléctrica, mantenga la puerta del horno abierta y haga una limpieza completa, incluso de los diferentes accesorios. Recomendase proteger todas las partes del equipo con aceite de vaselina blanco o con productos adecuados que se encuentran en el comercio. También debe protegerse el equipo del polvo, cubriéndola con una tela de nylon o de otro material.

6. Análisis y Solución de Problemas

6.1 Problemas, posibles causas y soluciones

Productos con calidad IMG fueron diseñados con materiales y componentes que garantizan una vida más larga a su equipo. Sin embargo, debido al desgaste natural, uso indebido o falta de mantenimiento, el equipo puede presentar irregularidades en su funcionamiento.

La tabla abajo, presenta las posibles causas y respectivas soluciones:

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
Equipo no enciende	Falta de energía eléctrica o de gas.	Verificar si hay energía en la red o gas en las bombonas. Verificar si el cable de energía está conectado en una toma corriente.
	Tensión del equipo diferente de la tensión de la red.	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactase con la fábrica.
	Problemas eléctricos diversos (motor/capacitor, contactor, cableado, fusible, llave eléctrica, cable de energía, botones y resistencia quemada).	
	Puerta abierta.	La puerta tiene un sistema de seguridad que impide el funcionamiento de la turbina y el calentamiento si estuviese abierta, cierre la puerta y encienda el horno nuevamente.
	Eje de la manija no acciona llave eléctrica.	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactase con la fábrica.

Horno no calienta o se traba en medio de la operación	Falta de energía eléctrica.	Verificar si hay energía en la red.
		Verificar si el cable de energía está conectado en una toma corriente.
	Problemas eléctricos diversos (motor/capacitor, contactor, cableado, fusible, llave eléctrica, cable de energía, botones y resistencia quemada).	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica.
Quemadores no encienden	Falta de gas.	Evaluar si hay gas en la bombona, si el registro de la bombona de gas está abierto, si la manguera de gas está conectada y si el regulador de gas está abierto. Nunca instale una sola bombona de gas, porque puede congelarse esta bombona.
	Quemador obstruido.	Desobstruir los orificios del quemador, según la instrucción del punto 5.2 (Mantenimiento)
		Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica.
	Fuga de gas.	Ver las posibles causas y soluciones de fugas de gas (pág. 28).
Válvula solenoide dañada.	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica.	
Fuga de gas	Registro reventado, flojo o dañado.	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica, porque existe riesgo de accidentes.
	Boquilla inyectora del registro fuera de posición.	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica, porque existe riesgo de accidentes.
	Bombona de gas con defecto.	Verificar si hay fuga de gas en la bombona usando solamente espuma de jabón. Si hay fuga, informe al técnico para que revise la instalación. Si la fuga persiste, lleve la bombona a un local bien ventilado y comuníquese a la empresa revendedora o distribuidora de la bombona.
	Bombona de gas instalado en la posición horizontal.	Usar siempre la bombona de gas en posición vertical. No voltee, tumbe o incline la bombona, porque el gas puede fluir en fase líquida, anulando la función del regulador de presión, que puede provocar graves accidentes.
Equipo hace ruidos	Cableado tocando en el ventilador del motor.	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica.
	Hélices de la turbina desbalanceadas.	
	Tubo de vapor tocando en la rejilla de protección de la turbina.	
Equipo con olor de quemado o humo.	Tensión del equipo diferente de la tensión de la red.	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica.
	Problemas eléctricos diversos.	
	Alimento quemado	Temperatura muy alta y/o tiempo de cocción.
	Falta de cura de la tinta del interior del horno.	Para el primer uso del equipo debe realizarse la cura de la tinta del interior del horno (cámara). Seguir las instrucciones del punto 4.3 (Procedimientos de Operación).

Demora para calentar o retomar la temperatura.	Ajustes incorrectos en el controlador.	Hacer los ajustes del controlador según las instrucciones en el punto 4.3 (Procedimientos de Operación).
	Horno sucio.	Realizar la limpieza del horno, según las orientaciones del punto 5.1 (Procedimientos para hacer limpieza).
	Cargado en exceso.	Cargar el horno, respetando los espacios disponibles en las esteras.
	Falta o falla de gas.	Evaluar si hay gas en la bombona, si el registro de la bombona de gas está abierto, si la manguera de gas está conectada y si el regulador de gas está abierto.
	Problemas eléctricos diversos.	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica.
Cocción irregular	Temperatura muy alta o muy baja.	Hacer los ajustes del controlador según el manual de instrucciones.
	Turbina fuera de posición.	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica.
	Cargado en exceso.	Cargar el horno, respetando los espacios disponibles en las esteras.
Forno dando choque	Falta de aterramiento.	Seguir las instrucciones del punto 3.3 (Conexión Eléctrica).
	Problemas eléctricos diversos (motor/capacitor, contactor, cableado, fusible, llave eléctrica, cable de energía, botones).	Enviar el equipo para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica.

Para mayores informaciones y aclaraciones, contactase con la Asistencia Técnica Autorizada más cercana de usted. Vea La relación de asistencias técnicas en nuestro sitio: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil del Aparato y sus Componentes

La vida útil del equipo puede variar de 3 a 5 años dependiendo de forma de uso, limpieza, mantenimiento y calidad de sus componentes.

Abajo se presenta la relación de vida útil de los principales componentes:

- Botón I/O: 10,000 maniobras;
- Botón I/O Lámpara: 10,000 maniobras;
- Cables y alambres eléctricos: 25 años;
- Terminales eléctricos: 8 años.

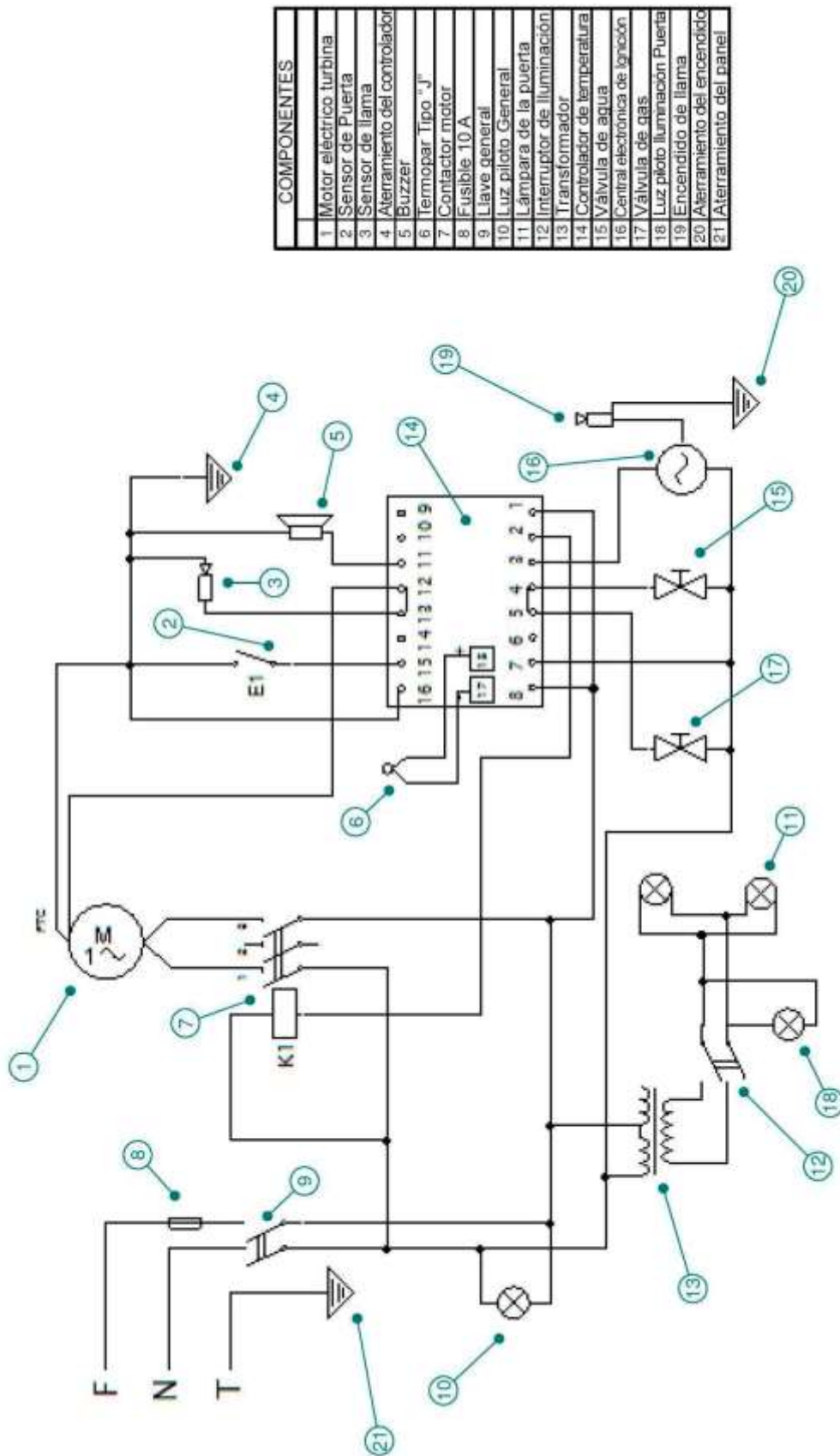
8. Normas Aplicables

Las normas brasileñas aplicadas para el desarrollo del equipo y elaboración de este manual son:

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-64;
- Decreto 371 del 29 de Diciembre de 2009 de INMETRO;
- Normas Técnicas Aplicables (ABNT NBR, ISO IEC).

9. ANEXOS

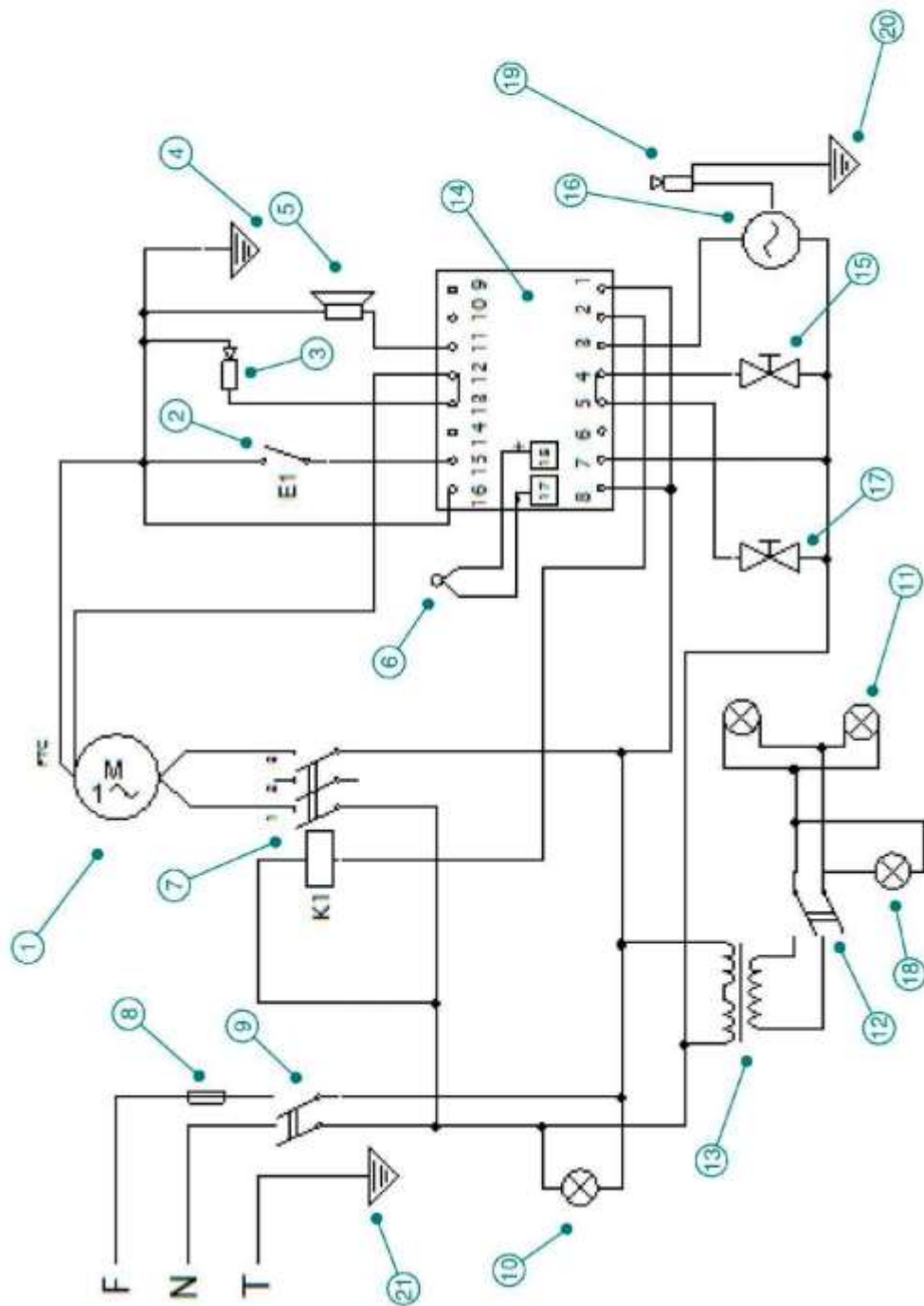
Esquema Eléctrico – Tensión 110 V ó 127 V – 60 Hz



NOTA: Horno FTG150 usa solo una Lámpara de Puerta.

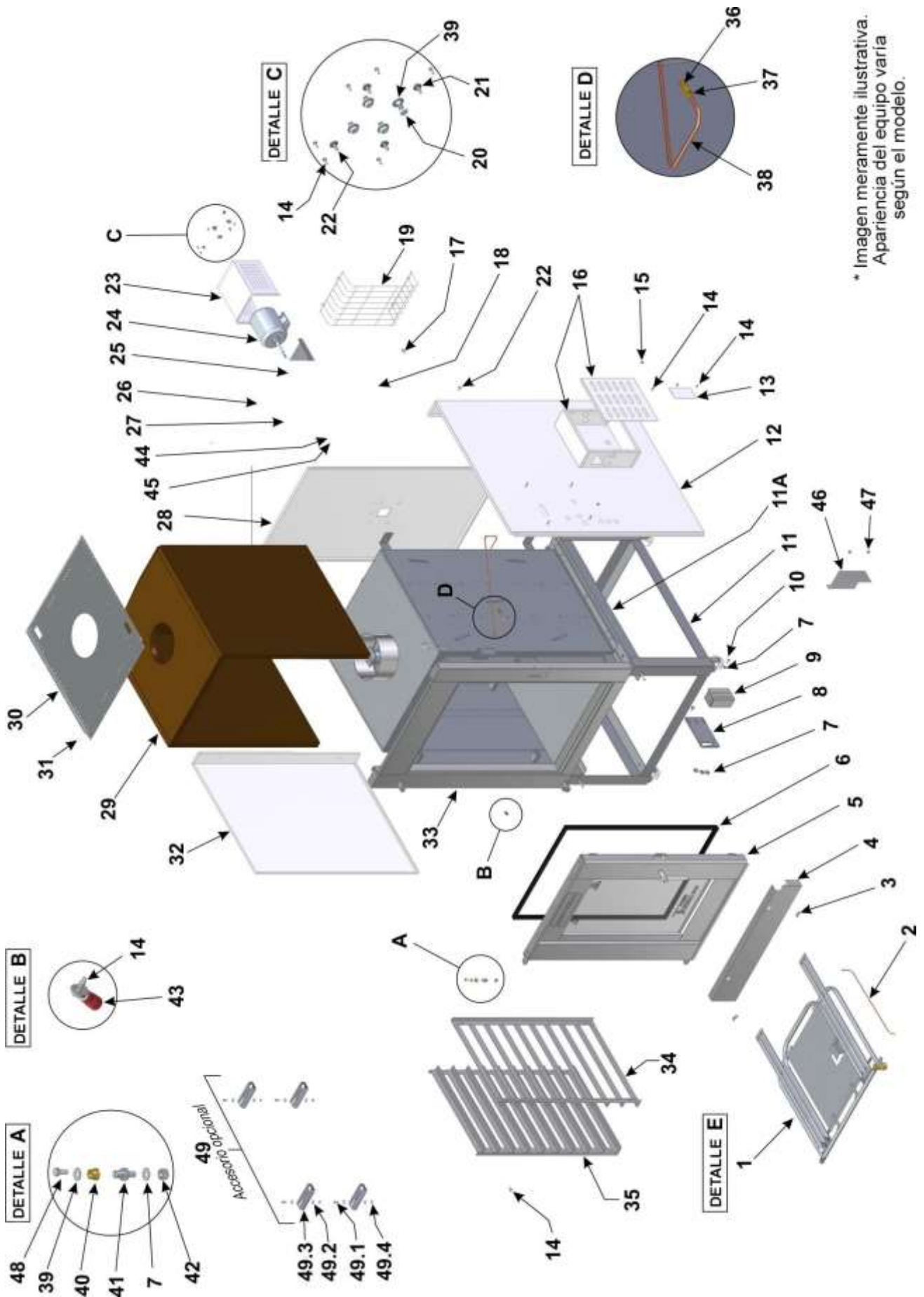
Esquema Eléctrico – Tensión 220 V – 50 ó 60 Hz

COMPONENTES	
1	Motor eléctrico turbina
2	Sensor de Puerta
3	Sensor de llama
4	Aterramiento del controlador
5	Buzzer
6	Termopar Tipo "J"
7	Contactar motor
8	Fusible 10 A
9	Llave general
10	Luz piloto General
11	Lámpara de la puerta
12	Interruptor de iluminación
13	Transformador
14	Controlador de temperatura
15	Válvula de agua
16	Central electrónica de ignición
17	Válvula de gas
18	Luz piloto iluminación Puerta
19	Encendido de llama
20	Aterramiento del encendido
21	Aterramiento del panel

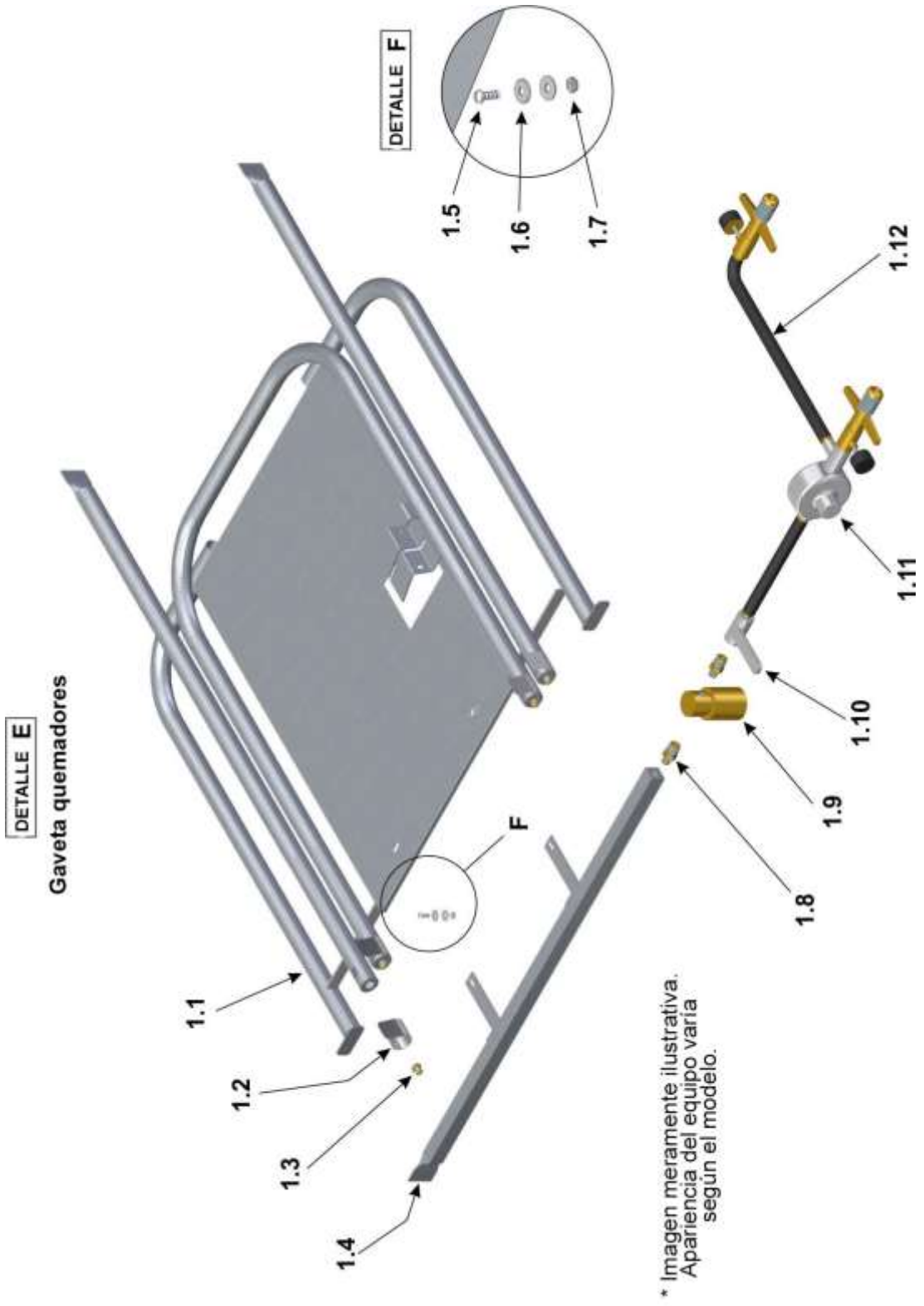


NOTA: Horno FTG150 usa solo una Lámpara de Puerta.

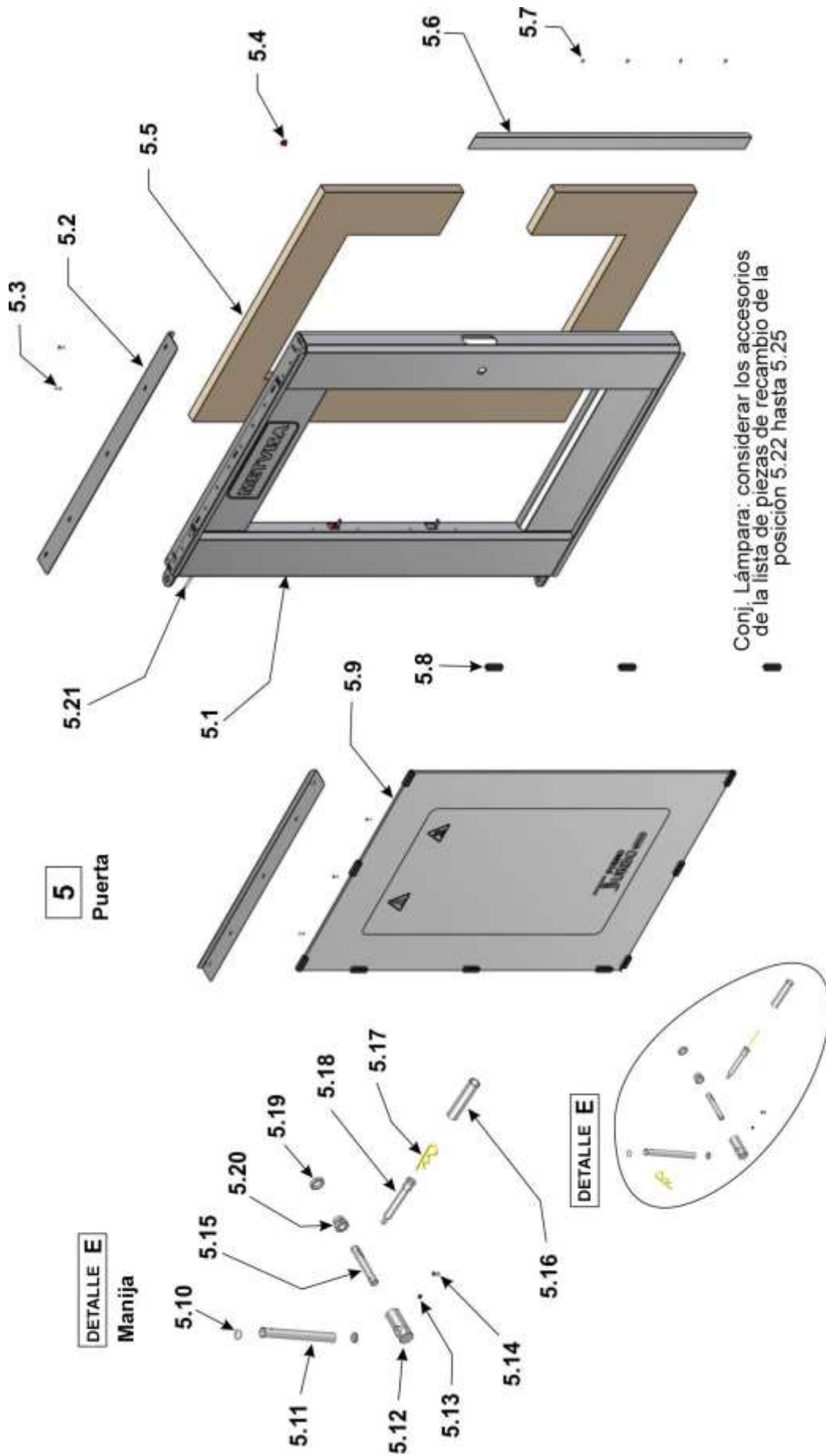
Diseño Explodido



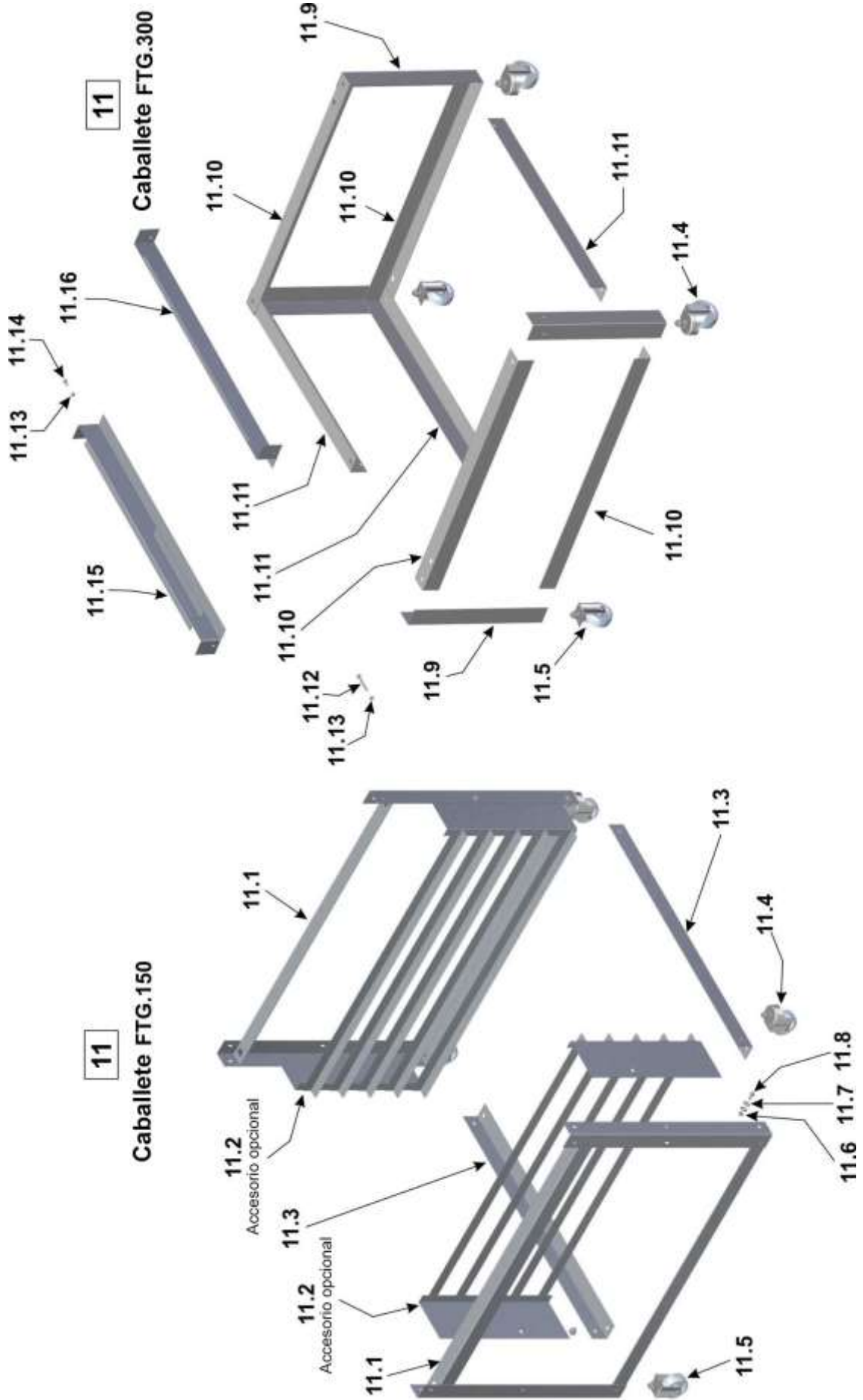
* Imagen meramente ilustrativa. Apariencia del equipo varia según el modelo.



Diseño Explodido



Diseño Explodido



Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Aplicación para Modelo
1	CJT572	Conjunto Gaveta Quemadores 127 V - FTG.150	01	FTG.150 * - 110/127 V
	CJT812	Conjunto Gaveta Quemadores 220 V - FTG.150	01	FTG.150 * - 220 V
	CJT494	Conjunto Gaveta Quemadores 127 V - FTG.300	01	FTG.300 * - 110/127 V
	CJT809	Conjunto Gaveta Quemadores 220 V - FTG.300	01	FTG.300 * - 220 V
	CJT813	Conjunto Gaveta Quemadores Gas Natural Tensión 110/127 V- FTG.150 (Accesorio	01	FTG.150 * - 110/127 V (Accesorio Opcional)
	CJT814	Conjunto Gaveta Quemadores Gas Natural Tensión 220 V - FTG.150 (Accesorio	01	FTG.150 * - 220 V (Accesorio Opcional)
	CJT810	Conjunto Gaveta Quemadores Gas Natural Tensión 110/127 V- FTG.300 (Accesorio Opcional)	01	FTG.300 * - 110/127 V (Accesorio Opcional)
1.1	SBT213	Soporte Quemadores - FTG.150	01	FTG.150*
	SBT205	Soporte Quemadores - FTG.300	01	FTG.300*
1.2	CRC849	Regulador de Oxigeno	04	FTG.150*
			06	FTG.300*
1.3	IJT001	Inyector Registro de Gas	04	FTG.150*
			06	FTG.300*
	IJT003	Inyector Registro de Gas Natural (Accesorio Opcional)	04	FTG.150*
			06	FTG.300*
1.4	CJT574	Conj. Tubo Gas Soldado- FTG.150	01	FTG.150*
	CJT571	Conj. Tubo Gas Soldado- FTG.300	01	FTG.300*
1.5	PRR015	Tornillo Máq. Redonda	02	FTG.150*/FTG.300*
1.6	ARL005	Arandela Lisa	04	FTG.150*/FTG.300*
1.7	POS006	Tuerca Hexagonal	02	FTG.150*/FTG.300*
1.8	CNX013	Conexión Nipple Latón Hex.	02	FTG.150*/FTG.300*
1.9	VAL002	Válvula Solenoide para Gas - 127 V	01	FTG.150*/FTG.300*
	VAL009	Válvula Solenoide para Gas - 220 V	01	FTG.150*/FTG.300*
	VAL003	Válvula Solenoide para Gas Natural - 127 V (Accesorio Opcional)	01	FTG.150*/FTG.300* (Accesorio Opcional)
	VAL012	Válvula Solenoide para Gas Natural - 220 V (Accesorio Opcional)	01	FTG.150*/FTG.300* (Accesorio Opcional)
1.10	RGT008	Registro Esfera	01	FTG.150*/FTG.300*
1.11	RGT010	Reg. Reguladora Flujo Gas – FTG.150	01	FTG.150*
	RGT009	Reg. Reguladora Flujo Gas – FTG.300	01	FTG.300*
1.12	CNX012	Conexión Chicote Manguera	01	FTG.150*/FTG.300*
2	TUC025	Tubo Salida de Agua	01	FTG.150*/FTG.300*
3	POS123	Tuerca Mariposa	02	FTG.150*/FTG.300*
4	CUP027	Chapa Protección Frontal – FTG.150	01	FTG.150*
	CUP015	Chapa Protección Frontal – FTG.300	01	FTG.300*
5	CJT581	Conjunto Puerta Horno – FTG.150	01	FTG.150*
	CJT553	Conjunto Puerta Horno – FTG.300	01	FTG.300*
5.1	PTA008	Puerta Horno - FTG.150	01	FTG.150*
	PTA005	Puerta Horno - FTG.300	01	FTG.300*
5.2	SUD038	Soporte Vidrio – FTG.150	02	FTG.150*
	SUD036	Soporte Vidrio – FTG.300	02	FTG.300*
5.3	RBT005	Remache	10	FTG.150*/FTG.300*
5.4	BCH074	Apoyo Vidrio en Silicona	08	FTG.150*
			10	FTG.300*
5.5	TER001	Panel Rígido Lana de Roca	01	FTG.150*/FTG.300*
5.6	PTC085	Protección Lámpara – FTG.150	01	FTG.150*
	PTC079	Protección Lámpara – FTG.300	01	FTG.300*

FTG.150* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.150 (FTG.150B / FTG.150BE/ FTG.150BI/ FTG.150BT).
 FTG.300* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.300 (FTG.300B / FTG.300BE/ FTG.300BI/ FTG.300BT).

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Aplicación para Modelo
5.7	RBT001	Remache	02	FTG.150*
			04	FTG.300*
5.8	PER043	Perfil Silicona Tipo "U"	12	FTG.150*/ FTG.300*
5.9	VID003	Vidrio Templado – FTG.150	01	FTG.150*
	VID001	Vidrio Templado – FTG.300	01	FTG.300*
5.10	TAP114	Tapa Tubo Palanca	02	FTG.150*/ FTG.300*
5.11	PCT063	Tubo de la Palanca Manípulo	01	FTG.150*/ FTG.300*
5.12	EIX184	Eje del Manípulo	01	FTG.150*/ FTG.300*
5.13	PRN004	Tornillo Allen S/C	01	FTG.150*/ FTG.300*
5.14	PRN001	Tornillo Allen S/C	01	FTG.150*/ FTG.300*
5.15	EIX174	Eje Manija Horno	01	FTG.150*/ FTG.300*
5.16	BGT047	Buje Manija – FTG.150	01	FTG.150*
	BGT045	Buje Manija – FTG.300	01	FTG.300*
5.17	PIT014	Pasador Tipo "R"	01	FTG.150*/ FTG.300*
5.18	EIX183	Eje Tornillo Manija – FTG.150	01	FTG.150*
	EIX176	Eje Tornillo Manija – FTG.300	01	FTG.300*
5.19	POS145	Tuerca Hexagonal	01	FTG.150*/ FTG.300*
5.20	BGT046	Buje Roscado Manija	01	FTG.150*/ FTG.300*
5.21	MOL028	Resorte Pasa Alambres	01	FTG.150*/ FTG.300*
5.22	LPD011	Lámpara Halógena	02	FTG.150*/ FTG.300*
5.23	CBE191	Chicote Eléctrico Ilumin. de la Puerta – FTG.150	01	FTG.150*
	CBE182	Chicote Eléctrico Ilumin. de la Puerta – FTG.300	01	FTG.300*
5.24	PCC011	Tornillo Cab. Cilíndrica	02	FTG.300*
5.25	POS149	Tuerca Hexagonal Inoxidable	02	FTG.300*
6	BCH075	Guarnición en Silicona Negro – FTG.150	01	FTG.150*
	BCH076	Guarnición en Silicona Negro – FTG.300		FTG.300*
7	ARL002	Arandela Lisa	05	FTG.150B/ FTG.150BI
			08	FTG.300B
			12	FTG.300BI
	ARL012	Arandela Lisa Inoxidable	05	FTG.150BE/ FTG.150BT
12	FTG.300BE/ FTG.300BT			
8	FCH012	Cerrojo de Puerta Horno	01	FTG.150B/ FTG.150BI FTG.300B/ FTG.300BI
	FCH015	Cerrojo Puerta Horno Inoxidable	01	FTG.150BE/ FTG.150BT FTG.300BE/ FTG.300BT
9	PTC088	Protección Micro-Llave - FTG.150	01	FTG.150*
	PTC078	Protección Micro-Llave - FTG.300	01	FTG.300*
10	PRS003	Tornillo Hexagonal	03	FTG.150B/ FTG.150BI FTG.300B/ FTG.300BI
	PRS023	Tornillo Hexagonal Inoxidable	03	FTG.150BE/ FTG.150BT FTG.300BE/ FTG.300BT
11A	CVT027	Caballete Superior - FTG.150	01	FTG.150*
11	CJT747	Conjunto Caballete - FTG.150	01	FTG.150*
	CJT584	Conj. Caballete Soporte Estera - FTG.150 (Accesorio opcional)	01	FTG.150*
	CJT554	Conjunto Caballete - FTG.300	01	FTG.300*
11.1	CVT025	Caballete Inferior Lateral – FTG.150	02	FTG.150*
11.2	SBT217	Soporte Estera Caballete - FTG.150 (Ac. opcional)	02	FTG.150* (Accesorio opcional)
11.3	TAS043	Travesaño Caballete Inferior – FTG.150	02	FTG.150*

FTG.150* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.150 (FTG.150B / FTG.150BE/ FTG.150BI/ FTG.150BT).
 FTG.300* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.300 (FTG.300B / FTG.300BE/ FTG.300BI/ FTG.300BT).

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Aplicación para Modelo
11.4	ROD033	Rueda Giratoria con Freno	02	FTG.150*/FTG.300*
11.5	ROD034	Rueda Fija	02	FTG.150*/FTG.300*
11.6	POS004	Tuerca Hexagonal – FTG.150	08	FTG.150*
11.7	ARL003	Arandela Lisa – FTG.150	16	FTG.150*
11.8	PRS007	Tornillo Hexagonal – FTG.150	08	FTG.150*
11.9	CAN074	Cantonera Pata Caballete - FTG.300	04	FTG.300*
11.10	TAS037	Travesaño Lateral Sup./Inf. Caballete - FTG.300	04	FTG.300*
11.11	TAS036	Travesaño Frontal/Trasera Caballete - FTG.300	03	FTG.300*
11.12	PRS327	Tornillo Hexagonal Inoxidable	02	FTG.150*/FTG.300*
11.13	POS004	Tuerca Hexagonal	04	FTG.150*/FTG.300*
11.14	PRS008	Tornillo Hexagonal	02	FTG.300*
11.15	AMP037	Apoyo Izquierdo Soporte Quemadores - FTG.300	01	FTG.300*
11.16	AMP036	Apoyo Derecho Soporte Quemadores - FTG.300	01	FTG.300*
12	GAB111	Gabinete Lateral Derecha Horno - FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	GAB138			FTG.150BE/FTG.150BT
	GAB161	Gabinete Lateral Derecha Horno - FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	GAB134			FTG.300BE/FTG.300BT
13	CUP016	Chapa Protección Gabinete Lateral - FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	CUP023			FTG.300BE/FTG.300BT
14	PRA009	Tornillo Auto rosc. Hex. Inoxidable	11	FTG.150B*
			17	FTG.300B*
15	POS005	Tuerca Hexagonal	08	FTG.150B/ FTG.150BI FTG.300B/ FTG.300BI
	POS021	Tuerca Hexagonal Inoxidable		FTG.150E/ FTG.150BT FTG.300E/ FTG.300BT
16	CJE095	Conjunto Eléctrico 127 V - 60Hz – Cable 5 – FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	CJE123			FTG.150BE/FTG.150BT
	CJE091	Conjunto Eléctrico 127 V - 60Hz – Cable 5 – FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	CJE130			FTG.300BE/FTG.300BT
	CJE094	Conjunto Eléctrico 220 V - 60Hz – Cable 5 – FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	CJE122			FTG.150BE/FTG.150BT
	CJE082	Conjunto Eléctrico 220 V - 60Hz – Cable 5 – FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	CJE090			FTG.300BE/FTG.300BT
	CJE096	Conjunto Eléctrico 110 V - 60Hz – Cable 4 – FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	CJE124			FTG.150BE/FTG.150BT
	CJE092	Conjunto Eléctrico 110 V - 60Hz – Cable 4 – FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	CJE093			FTG.300BE/FTG.300BT
	CJE098	Conjunto Eléctrico 220 V - 50Hz – Cable 1 – FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	CJE126			FTG.150BE/FTG.150BT
	CJE085	Conjunto Eléctrico 220 V - 50Hz – Cable 1 – FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	CJE088			FTG.300BE/FTG.300BT
	CJE099	Conjunto Eléctrico 220 V - 50Hz – Cable 2 – FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	CJE127			FTG.150BE/FTG.150BT
	CJE086	Conjunto Eléctrico 220 V - 50Hz – Cable 2 – FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	CJE089			FTG.300BE/FTG.300BT
CJE100	Conjunto Eléctrico 220 V - 50Hz – Cable 4 – FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI	
CJE128			FTG.150BE/FTG.150BT	
CJE087	Conjunto Eléctrico 220 V - 50Hz – Cable 4 – FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI	
CJE129			FTG.300BE/FTG.300BT	
CJE097	Conjunto Eléctrico 220 V - 60Hz – Cable 4 – FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI	
CJE125			FTG.150BE/FTG.150BT	
CJE083	Conjunto Eléctrico 220 V - 60Hz – Cable 4 – FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI	
CJE084			FTG.300BE/FTG.300BT	

FTG.150* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.150 (FTG.150B / FTG.150BE/ FTG.150BI/ FTG.150BT).
 FTG.300* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.300 (FTG.300B / FTG.300BE/ FTG.300BI/ FTG.300BT).

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Aplicación para Modelo
16.1	ALR001	Sonido alarma	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.2	ARL014	Arandela Lisa	02	FTG.150*/ FTG.300*
16.3	BCH077	Manguera Trenzada	0,25 m	FTG.150*/ FTG.300*
16.4	BCH078	Anillo Reductor de Presión Entrada de Agua	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.3	CBE143	Cable Eléctrico – Tipo 5	01	FTG.150* - Cable 5
	CBE142	Cable Eléctrico – Tipo 5	01	FTG.300* - Cable 5
	CBE001	Cable Eléctrico – Tipo 4	01	FTG.150*/ FTG.300* - 4
	CBE007	Cable Eléctrico – Tipo 2	01	FTG.150*/ FTG.300* - 2
	CBE020	Cable Eléctrico – Tipo 1	01	FTG.150*/ FTG.300* - 1
16.4	CBE153	Cable Flexible VD/AM Tierra	1,5 m	FTG.150*/ FTG.300*
16.5	CBE186	Chicote Sensor de la Puerta	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.6	CBE187	Chicote Válvula de Gas	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.7	CBE188	Chicote Central Electrónica	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.8	CBE189	Chicote Extensión Iluminación Puerta	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.9	CBE216	Chicote Panel – 127 V	01	110/127 V - FTG.150* 110/127 V - FTG.300*
	CBE215	Chicote Panel – 220 V		220 V - FTG.150* 220 V - FTG.300*
16.10	CBE218	Chicote Motor Turbina	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.11	CHE016	Llave On/Off	02	FTG.150*/ FTG.300*
16.12	CHE106	Micro interruptor Palanca	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.13	CNT024	Minicontactor – 127 V	01	110/127 V - FTG.150* 110/127 V - FTG.300*
	CNT038	Minicontactor – 220 V	01	220 V - FTG.150* 220 V - FTG.300*
16.14	CXE022	Caja Eléctrica Pintada	01	FTG.150B/ FTG.150BI FTG.300B/ FTG.300BI
16.15	CXE023	Caja Eléctrica Inoxidable	01	FTG.150BE/FTG.150BT FTG.300BE/FTG.300BT
16.17	FIA 031	Abrazadera Metálica	02	FTG.150*/ FTG.300*
16.18	FUS002	Fusible Lámina Medio	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.19	IGN001	Encendedor de Llama de Porcelana con Cable	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.20	IGN002	Sensor de Llama de Porcelana con Cable	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.21	IGN003	Central Electrónica para Encender	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.22	LPS004	Lámpara	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.23	LPS005	Lámpara	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.24	PCC011	Tornillo Cab. Cilíndrica	02	FTG.150*/ FTG.300*
16.25	POS006	Tuerca Hexagonal	03	FTG.150*/ FTG.300*
16.26	POS149	Tuerca Hexagonal	02	FTG.150*/ FTG.300*
16.27	PRA017	Tornillo Auto rosc.	02	FTG.150*/ FTG.300*
16.28	PRR005	Tornillo Máq. Red.	03	FTG.150*/ FTG.300*
16.29	PVC050	Espiga Curvada 90°	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.30	RBT016	Remache	02	FTG.150*/ FTG.300*
16.31	SBT385	Soporte de Prensa Cable Menor Pintado	01	FTG.150B/ FTG.150BI FTG.300B/ FTG.300BI
	SBT410	Soporte de Prensa Cable Menor Inoxidable	01	FTG.150BE/ FTG.150BT FTG.300BE/ FTG.300BT
16.32	TAP113	Tapa Caja Eléctrica Pintada	01	FTG.150B/ FTG.150BI FTG.300B/ FTG.300BI
16.33	TAP143	Tapa Caja Eléctrica Inoxidable		FTG.150BE/ FTG.150BT FTG.300BE/ FTG.300BT
16.34	TCE001	Terminal Fit	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.35	TCE004	Terminal Fit	01	FTG.150*/ FTG.300*

FTG.150* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.150 (FTG.150B / FTG.150BE/ FTG.150BI/ FTG.150BT).
 FTG.300* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.300 (FTG.300B / FTG.300BE/ FTG.300BI/ FTG.300BT).

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Aplicación para
16.36	TCE007	Terminal Aterramiento	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.37	TCE021	Prensa Cable	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.38	TCE033	Conector Enmienda	04	FTG.150*/ FTG.300*
16.39	TMP001	Termopar Tipo "J"	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.40	TMP003	Controlador Digital de Temperatura	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.41	TRF006	Transformador Salida - 60 Hz – FTG.300	01	FTG.300* - 60 Hz
16.42	TRF007	Transformador Salida - 60 Hz – FTG.150	01	FTG.150* - 60 Hz
16.43	TRF008	Transformador Salida - 50 Hz – FTG.300	01	FTG.300* - 50 Hz
16.44	TRF009	Transformador Salida - 50 Hz – FTG.150	01	FTG.150* - 50 Hz
16.45	TRS054	Riel para Caja Eléctrica	01	FTG.150*/ FTG.300*
16.46	VAL001	Válvula Solenoide de Agua – 110/127 V	01	110/127 V - FTG.150* 110/127 V - FTG.300*
	VAL008	Válvula Solenoide de Agua – 220 V	01	220 V - FTG.150* 220 V - FTG.300*
17	PRA018	Tornillo Auto rosc. Hex. Brocante	16	FTG.150B/ FTG.150BI
			10	FTG.300B
			14	FTG.300BI
	PRA021	Tornillo Auto rosc. Hex. Brocante Inoxidable	16	FTG.150BE/ FTG.150BT
			14	FTG.300BE/ FTG.300BT
18	TUC024	Tubo Agua Turbina - FTG/FTG	01	FTG.150*/ FTG.300*
19	GRA001	Rejilla de Protección Turbina	01	FTG.150B/ FTG.150BE FTG.300B/ FTG.300BE
	GRA005	Rejilla de Protección Turbina Inoxidable	01	FTG.150BI/ FTG.150BT FTG.300BI/ FTG.300BT
20	PRA009	Tornillo Auto rosc. Inoxidable	04	FTG.150*/ FTG.300*
21	ARL002	Arandela Lisa	04	FTG.150*
	ARL004	Arandela Lisa	04	FTG.300*
22	PRS342	Tornillo Hexagonal	08	FTG.150B/ FTG.150BI
	PRS010	Tornillo Hexagonal	08	FTG.300B/ FTG.300BI
	PRS031	Tornillo Hexagonal Inoxidable	08	FTG.150BE/ FTG.150BT FTG.300BE/ FTG.300BT
23	PTC081	Protección del Motor Pintado - FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	PTC148	Protección del Motor Pintado - FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	PTC152	Protección del Motor Inoxidable - FTG.150	01	FTG.150BE/FTG.150BT
	PTC150	Protección del Motor Inoxidable - FTG.300	01	FTG.300BE/FTG.300BT
24	MTE216	Motor Eléctrico 1/4 cv 127 V 60 Hz – FTG.150	01	FTG.150* 127 V 60 Hz
	MTE217	Motor Eléctrico 1/4 cv 220 V 60 Hz – FTG.150	01	FTG.150* 220 V 60 Hz
	MTE271	Motor Eléctrico 1/4 cv 220 V 50 Hz – FTG.150	01	FTG.150* 220 V 50 Hz
	MTE218	Motor Eléctrico 3/4 cv 127 V 60 Hz – FTG.300	01	FTG.300* 127 V 60 Hz
	MTE219	Motor Eléctrico 3/4 cv 220 V 60 Hz – FTG.300	01	FTG.300* 220 V 60 Hz
	MTE273	Motor Eléctrico 3/4 cv 220 V 50 Hz – FTG.300	01	FTG.300* 220 V 50 Hz
25	SBT390	Soporte Motor Pintado – FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	SBT401	Soporte Motor Inoxidable – FTG.150		FTG.150BE/FTG.150BT
	SBT389	Soporte Motor Pintado – FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	SBT396	Soporte Motor Inoxidable – FTG.300		FTG.300BE/FTG.300BT
26	TER004	Manta Fibra Cerámica	01	FTG.150*/ FTG.300*
27	TRB001	Turbina Horno – FTG.300	01	FTG.300*
	TRB002	Turbina Horno – FTG.150		FTG.150*
28	GAB112	Gabinete Trasero Horno Pintado - FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	GAB165	Gabinete Trasero Horno Pintado - FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	GAB139	Gabinete Trasero Horno Inoxidable - FTG.150	01	FTG.150BE/FTG.150BT
	GAB136	Gabinete Trasero Horno Inoxidable - FTG.300	01	FTG.300BE/FTG.300BT
29	TER001	Panel Rígido Lana de Roca	01	FTG.150*/ FTG.300*
30	GAB114	Gabinete Superior Horno Pintado - FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	GAB166	Gabinete Superior Horno Pintado - FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	GAB141	Gabinete Superior Horno Inoxidable - FTG.150	01	FTG.150BE/FTG.150BT
	GAB169	Gabinete Superior Horno Inoxidable - FTG.300	01	FTG.300BE/FTG.300BT

FTG.150* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.150 (FTG.150B / FTG.150BE/ FTG.150BI/ FTG.150BT).
 FTG.300* Acces. aplicable para todos los modelos de hornos FTG.300 (FTG.300B / FTG.300BE/ FTG.300BI/ FTG.300BT).

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Aplicación para Modelo
31	RBT004	Remache	16	FTG.150*
			15	FTG.300*
32	GAB113	Gabinete Lateral Izquierda Horno Pintado – FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BI
	GAB162	Gabinete Lateral Izquierda Horno Inoxidable – FTG.150	01	FTG.300B/FTG.300BI
	GAB140	Gabinete Lateral Izquierda Horno Pintado – FTG.300	01	FTG.150BE/FTG.150BT
	GAB135	Gabinete Lateral Izquierda Horno Inoxidable – FTG.300	01	FTG.300BE/FTG.300BT
33	ETR067	Estructura Completa Horno - FTG.150	01	FTG.150B/FTG.150BE
	ETR078	Estructura Completa Horno - FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BE
	ETR114	Estructura Completa Horno Inoxidable - FTG.150	01	FTG.150BI/FTG.150BT
	ETR106	Estructura Completa Horno Inoxidable - FTG.300	01	FTG.300BI/FTG.300BT
34	SBT281	Soporte Estera Derecha Inoxidable - FTG.150	01	FTG.150BI/FTG.150BT
	SBT441	Soporte Estera Derecha Gavanizado - FTG.150		FTG.150B/FTG.150BE
	SBT275	Soporte Estera Derecha - FTG.300		FTG.300*
	SBT490	Soporte Estera Derecha - FTG.150 (Accesorio Opcional)		FTG.150*
	SBT492	Soporte Estera Derecha - FTG.300 (Accesorio Opcional)		FTG.300*
35	SBT282	Soporte Estera Izquierda Inoxidable - FTG.150	01	FTG.150BI/FTG.150BT
	SBT442	Soporte Estera Izquierda Galvanizado - FTG.150		FTG.150B/FTG.150BE
	SBT276	Soporte Estera Izquierda - FTG.300		FTG.300*
	SBT491	Soporte Estera Izquierda - FTG.150 (Accesorio Opcional)		FTG.150*
	SBT493	Soporte Estera Izquierda - FTG.300 (Accesorio Opcional)		FTG.300*
36	CNX011	Conexión Espiga Latón	01	FTG.150*/ FTG.300*
37	POS146	Tuerca Hexagonal	04	FTG.150*/ FTG.300*
38	TUC026	Tubo Interno Agua – FTG.150	01	FTG.150*
	TUC023	Tubo Interno Agua – FTG.300	01	FTG.300*
39	ARL003	Arandela Lisa	06	FTG.150B/FTG.300B
			02	FTG.150BI/FTG.300BI
	ARL011	Arandela Lisa Inoxidable	02	FTG.150BE/ FTG.150BT FTG.300BE/ FTG.300BT
40	BGT042	Buje Latón	02	FTG.150*/ FTG.300*
41	EIX177	Eje Articulador Puerta	02	FTG.150B/FTG.150BI FTG.300B/FTG.300BI
	EIX233	Eje Articulador Puerta Inoxidable	02	FTG.150BE/FTG.150BT FTG.300BE/FTG.300BT
42	POS148	Tuerca Hexagonal Auto bloqueo	02	FTG.150B/FTG.150BI FTG.300B/FTG.300BI
	POS156	Tuerca Hexagonal Auto bloqueo Inoxidable	02	FTG.150BE/FTG.150BT FTG.300BE/FTG.300BT
43	TCE023	Terminal Ojal	01	FTG.150*/ FTG.300*
44	ARP002	Arandela de Presión Inoxidable	01	FTG.150*/ FTG.300*
45	POS147	Tuerca Hexagonal	02	FTG.150B/FTG.150BI FTG.300B/FTG.300BI
	POS155	Tuerca Hexagonal Inoxidable	02	FTG.150BE/FTG.150BT FTG.300BE/FTG.300BT
46	AMP054	Apoyo Caja Eléctrica Pintado – FTG.300	01	FTG.300B/FTG.300BI
	AMP099	Apoyo Caja Eléctrica Inoxidable – FTG.300	01	FTG.300BE/FTG.300BT
47	POS018	Tuerca Hexagonal – FTG.300	02	FTG.300*
48	PRS008	Tornillo Hexagonal	02	FTG.150B/ FTG.150BI FTG.300B/ FTG.300BI
	PRS031	Tornillo Hexagonal Inoxidable	02	FTG.150BE/ FTG.150BT FTG.300BE/ FTG.300BT
49	CJT667	Adaptador p/ bandejas 460 mm (Accesorio opcional)	01	FTG.150*
49.1	PRS030	Tornillo Hexagonal Inoxidable – FTG.150	08	FTG.150*
49.2	ARL011	Arandela Lisa Inoxidable – FTG.150	16	FTG.150*
49.3	SBT341	Soporte Adaptador Bandeja 460 mm – FTG.150	08	FTG.150*
49.4	POS013	Tuerca Hexagonal – FTG.150	08	FTG.150*

TÉRMINO DE GARANTÍA

(Para el Mercado Brasileño)



IMG BRASIL, fabricante de productos METVISA, se compromete en dar garantías a sus productos contra posibles defectos de fabricación durante 180 días (incluido los 90 días de la garantía legal), contados desde la fecha de emisión de la factura de venta.

Este TÉRMINO DE GARANTÍA se limita a la sustitución de componentes defectuosos, excluyendo toda la parte eléctrica y/o electrónica, que además de no ser garantizada por IMG BRASIL, está sujeto a las condiciones y normas de los fabricantes originales de los productos defectuosos.

Todos los componentes que presentan comprobadamente defectos de fabricación, serán reparados o sustituidos, conforme el caso, gratuitamente por IMG BRASIL, o cualquier ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG BRASIL, dentro del período de garantía y con la presentación del actual TÉRMINO DE GARANTÍA debidamente llenado y la factura correspondiente.

No son cubiertos por éste TÉRMINO DE GARANTÍA, daños o defectos provocados por:

- Mal uso del equipo;
- Falta de conservación y mantenimiento;
- Almacenamiento inadecuado;
- Defectos en la red eléctrica;
- Instalación inadecuada;
- Desgastes naturales;
- Transporte o intemperies;
- Falta de uso por un periodo largo;
- Falta de observación de las informaciones y orientaciones técnicas.

La alteración del producto o sustitución de componentes incorrectos, no originales, así como la expiración del plazo de garantía, anula todo el efecto del TÉRMINO DE GARANTÍA.

IMG BRASIL se reserva el derecho de modificar el equipo y sus componentes sin previo aviso, sin tener que hacer lo mismo en los equipos ya vendidos.

DATOS PARA LA COMPROBACIÓN DE GARANTÍA

PRODUCTO

Código: _____

Fecha de Fabricación: ____/____/____

Número: _____

FACTURA

Fecha: ____/____/____

Número: _____

CONSUMIDOR

Sello/Firma del Vendedor

Nombre: _____

Dirección: _____

REVENDEDOR

Nombre: _____

Dirección: _____

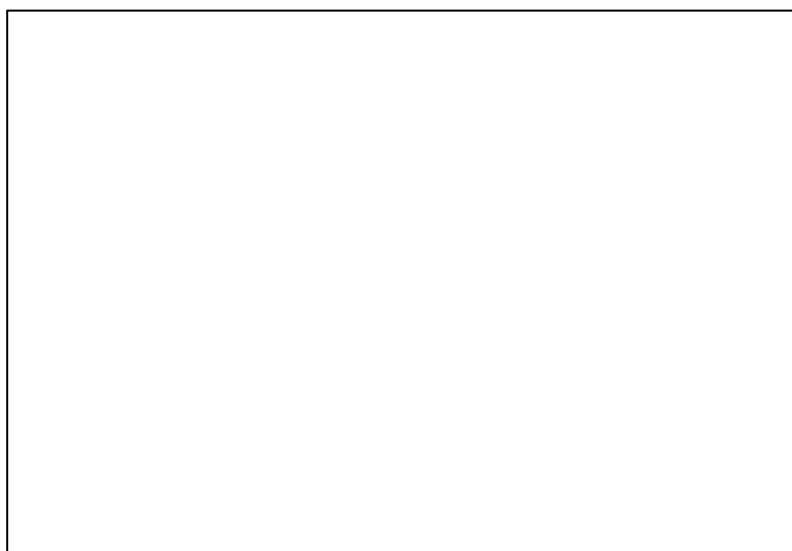
Sello/Firma del Vendedor

ASISTENCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relación de Servicios de Asistencias Técnica en el sitio:

www.metvisa.com.br

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel./fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br