SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

Hornos a Gas

Ref: BAKERY

MANUAL DE USUARIO

Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!

2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.

3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.

4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.

5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

• NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.

• NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.

• Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.

• Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.

• No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.

• Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.

• Evitar el contacto directo con el agua.

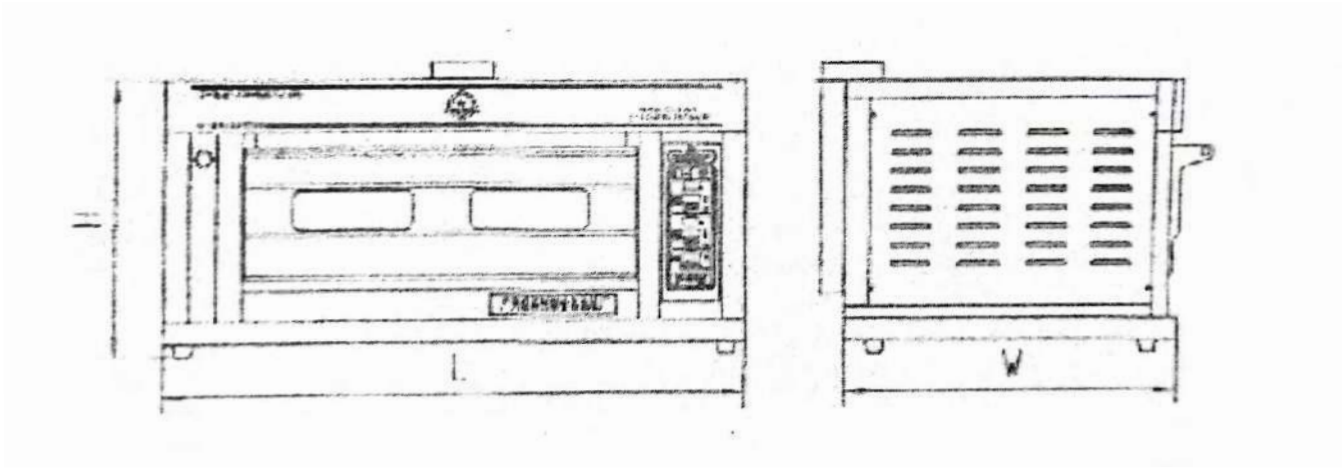
• No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.

• Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

Especificaciones Técnicas:

Modelo	Horno A Gas BAKERY-2	Horno A Gas BAKERY-4	Horno A Gas BAKERY-6
Presión nominal del gas (Pa)	2800		
Carga de calor (MJ/h)	45	90	135
Temperatura (°C)	Temperatura del entorno - 300	Temperatura del entorno - 300	Temperatura del entorno - 300
Potencia de entrada nominal (kw)	0.1	0.2	0.3
Voltage (V)	110V		
Ciclo nominal (Hz)	60Hz		
Dimensiones	135.5x96x72cm	135.5x96x137.5cm	135.5x96x183.5cm
Peso	185kg	350kg	500kg

Ilustración



3. Instalación

1. Se recomienda colocar el horno en una superficie horizontal y estable, lejos de campos electromagnéticos. Asegúrese de que esté conectado adecuadamente a la salida de gas utilizando un tubo de metal apropiado. Además, es importante asegurarse de que el humo generado por el horno se ventile correctamente hacia el exterior.

Al instalar el horno, verifique que el interruptor eléctrico al que está conectado tenga una corriente nominal igual o superior a 6A. Esto garantizará que el interruptor sea capaz de soportar la carga eléctrica requerida por el horno de gas.

2. Es importante verificar que la tensión de alimentación cumpla con los requisitos nominales indicados por el fabricante en la marca del horno. Además, asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a un interruptor que cuente con control independiente y protección contra fugas y sobrecargas.

Al comprobar la tensión de alimentación, se garantiza que el horno recibirá la energía eléctrica adecuada para su funcionamiento seguro y eficiente. El uso de un interruptor con control independiente permitirá encender y apagar el horno de manera individual, brindando mayor comodidad y control durante su uso.

3. Para realizar la conexión adecuada del suministro de gas al horno, siga estos pasos:

1. Conecte la salida del frasco de gas a la válvula reguladora de presión grande.

2. A continuación, enlace la válvula reguladora de presión con la entrada del tubo de gas del horno utilizando un tubo de gas de goma. Es importante asegurarse de que la longitud del tubo de gas de goma no supere los 3 metros.

3. Durante la instalación, asegúrese de que todas las conexiones estén bien ajustadas y apretadas.

4. Es fundamental verificar que no haya fugas de gas en ninguna de las conexiones realizadas.

Precaución: Evite interferir o manipular el dispositivo del frasco de gas. Es importante no realizar ninguna modificación o alteración en dicho dispositivo.

4. Operación:

1. Para comenzar, conecte el suministro eléctrico del horno y asegúrese de que la puerta de la cámara del horno y la salida de ventilación estén abiertas. Luego, encienda el interruptor del gas en el tanque de gas para permitir el flujo de gas al horno.

2. El ajuste de la especificación técnica explica:
Temperatura, proceso del ajuste del tiempo como:

1) Para seleccionar una memoria específica, presione la tecla de selección de memoria y observe la luz correspondiente al número de especificación. A continuación, elija el número de especificación de memoria deseado.

2) Realice los siguientes pasos para ajustar la temperatura utilizando las teclas de ajuste superior e inferior en la placa de funcionamiento:

- Presione la tecla de ajuste más para ingresar al modo de ajuste de temperatura.
- Utilice la tecla de reducción para ajustar la temperatura superior e inferior según sus preferencias.
- Observará los valores de temperatura ajustados en la ventana de visualización superior e inferior.
- Asegúrese de que el valor de la demostración sea igual al ajuste uno antes de detener la presión.
- Después de 3 segundos, el parpadeo se detendrá, lo que indica que el ajuste de temperatura ha finalizado.

3) Le recomiendo seguir las siguientes instrucciones para ajustar el tiempo de cocción en su horno:

- Pulse repetidamente la tecla de ajuste más para ingresar al modo de ajuste del tiempo de cocción.
- Utilice la tecla de reducción para disminuir el tiempo de cocción según sus necesidades.
- Observe cómo el tiempo mostrado en la pantalla va cambiando de acuerdo con las especificaciones seleccionadas.
- Asegúrese de que el valor mostrado sea igual al ajuste uno antes de dejar de presionar.
- Después de 3 segundos, la cocción se detendrá y el tiempo de cocción se habrá ajustado correctamente.

4) Para ajustar el tiempo de cocción al vapor en un horno a gas, simplemente debes pulsar repetidamente la tecla de ajuste "+" hasta que se muestre el cambio de especificación en la pantalla. Luego, continúa presionando la tecla hasta que el valor mostrado coincida con el ajuste deseado. Una vez que hayas alcanzado el ajuste deseado, deja de presionar la tecla. Después de aproximadamente 3 segundos, la cocción se detendrá y el ajuste del tiempo de cocción habrá finalizado.

5) La especificación de ajuste anterior se guarda en el número de memoria indicado por la luz correspondiente. Si deseas guardar un nuevo grupo de datos, puedes cambiar el número de especificación de memoria mediante las instrucciones proporcionadas.
3) A continuación se presenta el procedimiento de trabajo para el controlador TOC-300:

• Inicia el controlador TOC-300 y verifica que el modelo de controlador se muestre correctamente como "TOC-300" en la pantalla.

• Después de 3 segundos, selecciona la última especificación de trabajo ajustada. Esto te permitirá ingresar al modo automatizado de la caldera de trabajo.

• En la ventana de visualización, se mostrarán los datos reales de la temperatura superior e inferior.

• Enciende el interruptor del termostato en la caldera para comenzar el proceso de cocción.

• El tiempo de cocción se mostrará en la pantalla, reflejando el tiempo transcurrido en tiempo real.

• El tiempo de vaporización también se mostrará en la pantalla, indicando el tiempo real de vaporización.

• Una vez que se ha iniciado el temporizador de cocción TOC-300, la válvula de vapor se cerrará automáticamente una vez que se haya alcanzado el tiempo establecido.

• Para apagar el controlador, pulsa repetidamente la tecla de encendido hasta que se apague.

Además, cuando los datos se han guardado en una de las 16 memorias disponibles, puedes seleccionar la tecla de número de memoria guardada para leer rápidamente los datos almacenados sin necesidad de restablecer la fecha.

4) En caso de que no se pueda encender la luz en el horno, el sistema de control automático detectará esta situación y procederá a apagar el horno de forma automática. Al mismo tiempo, emitirá un zumbido de advertencia para indicar la falla en el encendido.
Si el encendido no se puede realizar hasta en tres intentos consecutivos, se requerirá esperar un período de 5 minutos antes de intentar encender nuevamente el horno. Durante este tiempo, se recomienda revisar y asegurarse de que todas las conexiones y configuraciones sean correctas para evitar cualquier problema adicional.

5) Dentro de la cámara del horno, se encuentra un panel ajustable de potencia de fuego en la parte superior interior. En caso de que durante el proceso de horneado los alimentos no presenten un color uniforme en la parte delantera e inferior, se recomienda realizar un ajuste en el panel de ajuste de la potencia de fuego utilizando un palo de hierro u otra herramienta adecuada.

Este ajuste permitirá regular la distribución del calor dentro del horno, asegurando una cocción más uniforme de los alimentos. Al mover el panel de ajuste de potencia de fuego a la posición adecuada, se puede influir en la intensidad del calor y su distribución en la cámara del horno, logrando así resultados más consistentes y satisfactorios.

6) La velocidad del ventilador se ajusta adecuadamente en la posición correcta antes de que la máquina salga de fábrica. Sin embargo, en caso de que encuentres dificultades para encender la luz del horno en su estado frío, se sugiere abrir la tapa lateral de la caja eléctrica y reducir la velocidad del ventilador. Al hacer esto, se permitirá un mejor flujo de aire y se facilitará el encendido del horno.

Es importante tener en cuenta que esta acción debe llevarse a cabo con precaución y siguiendo las instrucciones. Al abrir la tapa lateral de la caja eléctrica, se debe garantizar la seguridad eléctrica y evitar cualquier contacto con componentes internos sensibles.

Una vez que el ventilador ha sido ajustado correctamente, se espera que el horno recupere su estado de combustión normal y funcione de manera óptima. Si persisten las dificultades o se presentan problemas adicionales, se recomienda contactar al servicio técnico autorizado para obtener asistencia especializada.

7) Cierre adecuadamente el recipiente de gas utilizado, asegurándose de que esté sellado de manera segura y hermética. Esto es crucial para evitar fugas de gas y garantizar la seguridad en el entorno.

• Apague el horno siguiendo las instrucciones del fabricante. Verifique que todos los controles estén en posición de apagado y asegúrese de que la llama o el suministro de calor se haya detenido por completo.

• Realice una limpieza exhaustiva del horno. Espere a que el horno se enfríe lo suficiente antes de comenzar la limpieza. Retire los restos de alimentos, grasa y cualquier otro residuo de la superficie interna y externa del horno utilizando productos de limpieza adecuados y herramientas apropiadas. Asegúrese de seguir las recomendaciones del fabricante para la limpieza y evite el uso de sustancias abrasivas que puedan dañar el equipo.

• Después de la limpieza, asegúrese de que todas las partes del horno estén secas antes de volver a utilizarlo. Esto evitará la acumulación de humedad y posibles problemas de funcionamiento en futuros usos.

5. Mantenimiento diario

• Verifique que el suministro de gas esté correctamente conectado y que el suministro de gas esté activo. Asegúrese de que la válvula de gas esté abierta y que no haya interrupciones en el suministro.

• Si se ha seguido correctamente el procedimiento de encendido y el horno aún no se enciende, es posible que exista un problema con la fuente de ignición. En este caso, es recomendable verificar el estado de los elementos de encendido del horno, como los electro imanes o las bujías de encendido. Si alguno de estos componentes está dañado o desgastado, es posible que necesite ser reemplazado por un profesional.

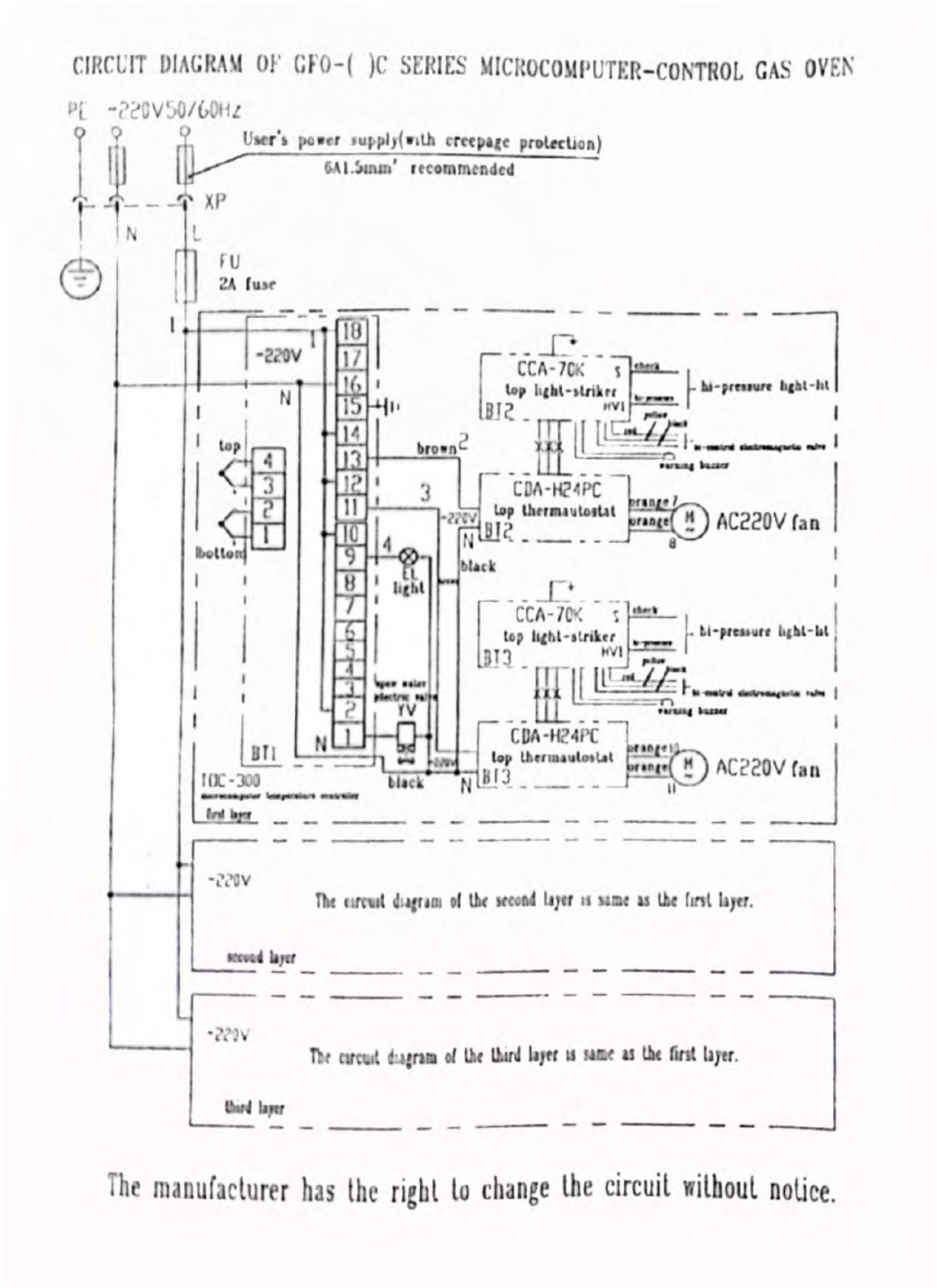
• Si la luz del horno sigue sin encenderse después de verificar los elementos de encendido, es aconsejable contactar a un técnico especializado o al servicio técnico autorizado del fabricante del horno. Ellos podrán realizar una inspección más detallada y diagnosticar el problema de manera precisa.

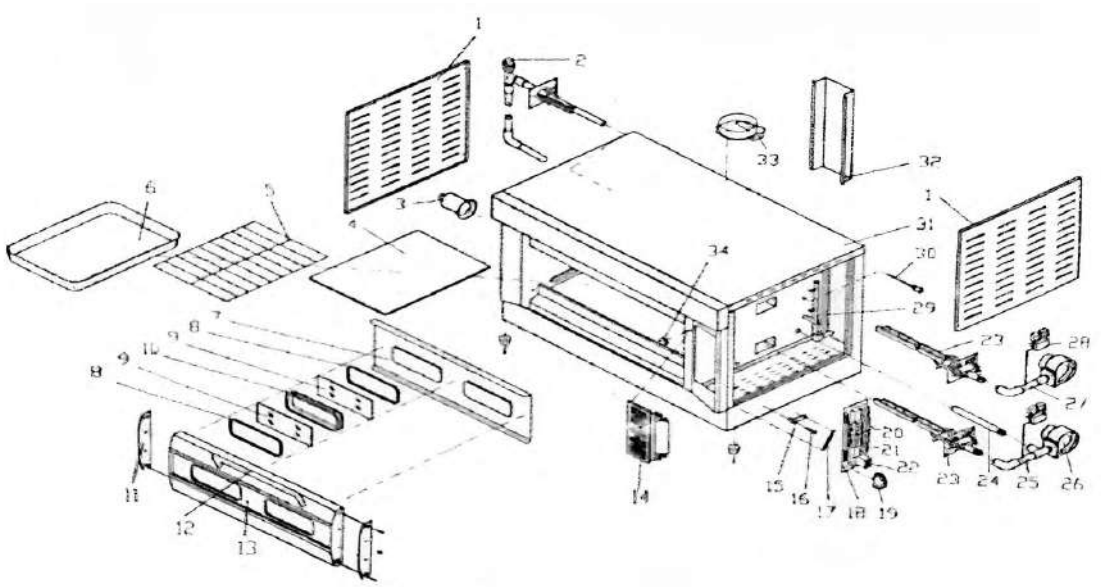
Precaución: Si el tubo de gas está dañado, debe cambiarlo a tiempo.

Solución de problemas generales:

Problemas	Motivo	Solución
La luz interna del horno no enciende	• Los cables eléctricos tienen problemas • El suministro de gas no es suficiente • La entrada de aire es excesiva • El electrodo de encendido está fuera de posición	• Compruebe los cables de conexión. • Verifique la tubería de gas y las conexiones para evitar fugas u obstrucciones. • Ajuste la entrada de viento del ventilador para asegurar un flujo de aire adecuado. • Asegúrese de que la aguja de encendido esté posicionada 2-3 mm por encima de la chispa generada.
Apagado automático en caso de llamas, activas o extinguidas	• La aguja de detección de incendios está fuera de posición • El microordenador de control de las luces experimenta un fallo o deja de funcionar. • El suministro de gas se agota o se agota el combustible de gas disponible.	• La punta de la aguja debe estar a 2-3mm por encima de la chispa generada. • Se requiere reemplazar el microordenador de control de las luces. • Es necesario cambiar la jarra de gas para mantener el suministro adecuado.
Después de encenderse, la llama presenta comportamientos anormales o inusuales.	• El amarillo es para los problemas del ventilador • Fuego de retorno o problema del ventilador • El fuego de retorno o el apagado de la llama se debe a que no hay suficiente velocidad del viento.	• Realizar la reparación del ventilador. • Realizar el ajuste de la entrada de viento del ventilador.

Ilustración del circuito eléctrico

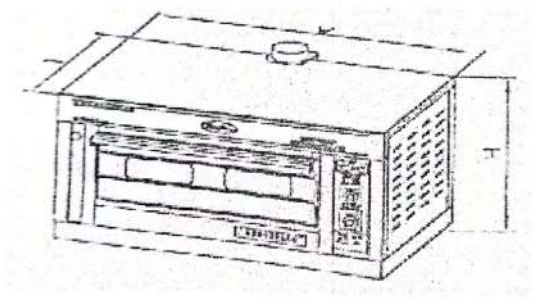


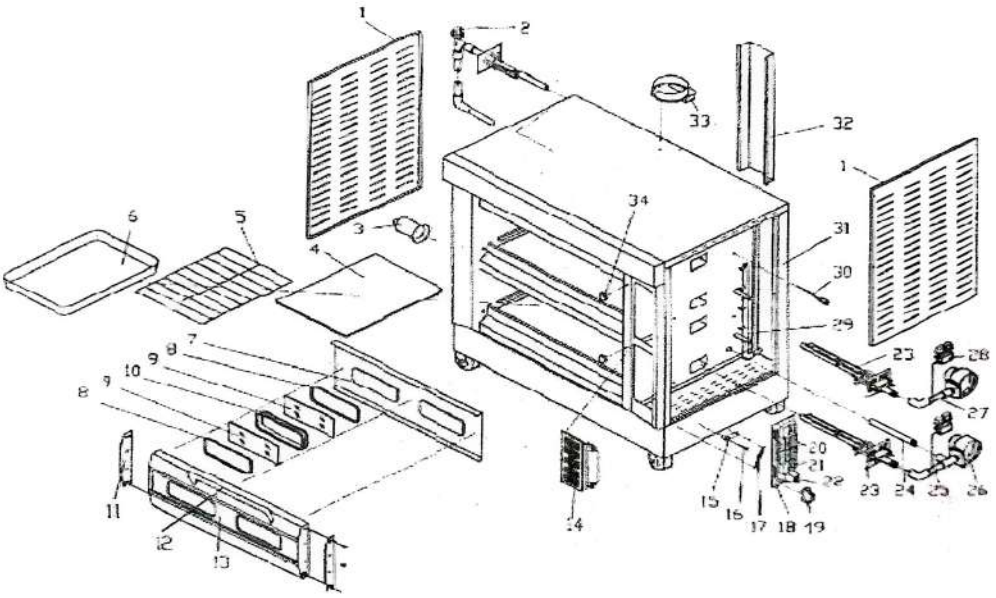


#	Numero parte	Nombre de la parte	Qty
1	GFO-2C-12	Placa lateral derecha	2
2	GFO-2C	Valor de la pulverización de agua	1
3	(220V) 40	Luz	1
4	GFO-2C-32	Cubierta	2
5	GFO-2C-33	Soporte para barras	2
6	GFO-2C-34	Bandeja para hornear	2
7	GFO-2C-09-3	Parte posterior del horno	1
8	GFO-2C-09-8	Sellado de la ventana	4
9	GFO-2C-09-9	Cristal	4
10	GFO-2C-09-10	Rejilla para hornear	2
11	GFO-2C-22A-5	Placa lateral derecha	2
12	GFO-2C-09-1	Manija de la puerta	1
13	GFO-2C-09-4	Placa frontal	1
14	GFO-2C	Controlador electrónico	1
15	GFO-2C-08	Ajustar la posición del anillo de la puerta	2
16	M10X40	Tornillo	2
17	GFO-2C-07	Resorte	2

#	Numero de parte	Nombre de la parte	Qty
18	GFO-2C-26	Panel del horno de gas	1
19	RT18-32X	Seguro	1
20	CCA-70K	Controlador	2
21	CDA-H24PC	Encendedor	2
22	K-360-1	Iluminación del horno	1
23	GFO-2C-01	Unidades “Quemadores”	2
24	GFO-2C-29A-3	Tubo de ventilación	1
25	QL-3-29A	Grupo de tubos III (abajo)	1
26	YDK-10-2N	Ventilación	2
27	GFO-2C-29B	Grupo de tubos III (arriba)	1
28	TSV-T2432	Válvula de control	2
29	GFO-2C-22	Grupo de tubos 1	1
30	WRNX-10JK	Transductor de temperatura	2
31	GFO-2C	Cuerpo (Estructura)	1
32	GFO-2C-18	Soldaduras de unión de tubos	1
33	GFO-2C-17	Sección del tubo	1
34	GFO-2C	Mango del ventilador	1

Modelo	**BAKERY-2**
Tensión nominal	110V
Ciclo nominal	60Hz
Potencia nominal	120W
Dimensiones	135.5x80x64 cm
Peso	108kg

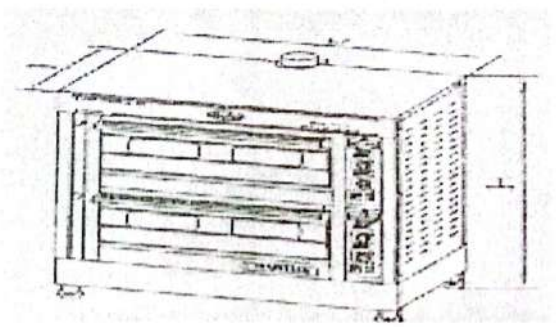


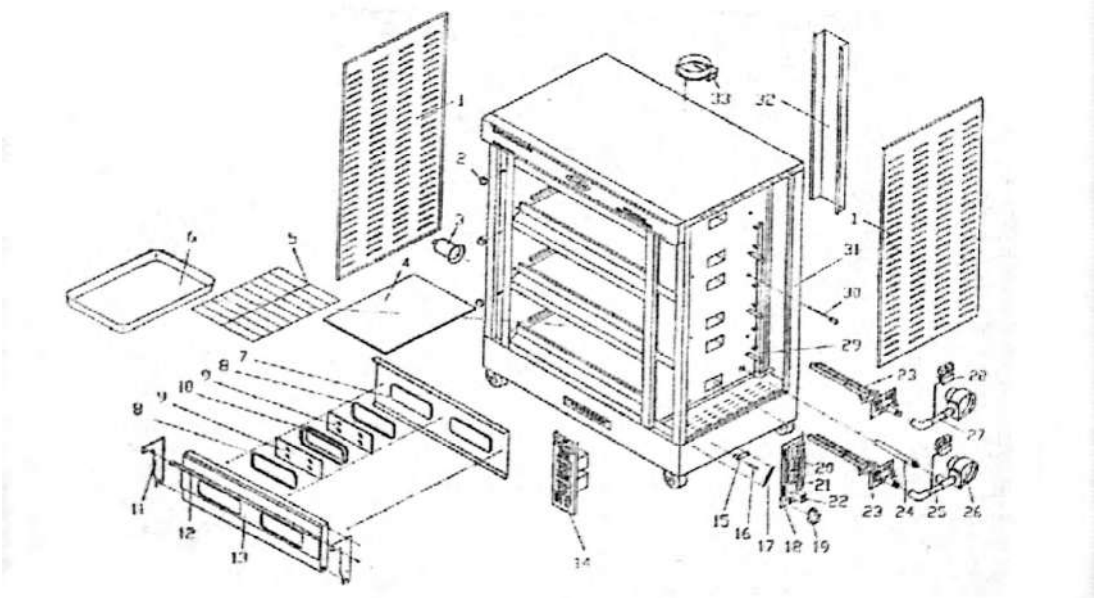


#	Numero parte	Nombre de la parte	Qty
1	GFO-4C-12	Placa lateral derecha	2
2		Valor de la pulverización de agua	2
3	(220V) 40	Luz	2
4	GFO-4C-32	Cubierta	4
5	GFO-4C-33	Soporte para barras	4
6	GFO-4C-34	Bandeja para hornear	4
7	GFO-4C-09-3	Parte posterior del horno	2
8	GFO-4C-09-8	Sellado de la ventana	8
9	GFO-4C-09-9	Cristal	8
10	GFO-4C-09-10	Rejilla para hornear	4
11	GFO-4C-09-5	Placa lateral derecha	4
12	GFO-4C-09-1	Manija de la puerta	2
13	GFO-4C-09-4	Placa frontal	2
14	GFO-4C-37	Controlador electrónico	2
15	GFO-4C-08	Ajustar la posición del anillo de la puerta	4
16	M10X40	Tornillo	4
17	GFO-4C-07	Resorte	4

#	Numero de parte	Nombre de la parte	Qty
18	GFO-4C-07	Panel del horno de gas	2
19	GFO-4C-26	Seguro	1
20	RT18-32X	Controlador	4
21	CDA-H24PC	Encendedor	4
22	K-360-1	Iluminación del horno	1
23	GFO-4C-01	Unidades “Quemadores”	4
24	GFO-4C-29A-3	Tubo de ventilación	2
25	GFO-4C-29A	Grupo de tubos III (abajo)	2
26	YDK-10-2N	Ventilación	4
27	GFO-4C-29B	Grupo de tubos III (arriba)	2
28	TSV-T2432	Válvula de control	4
29	GFO-4C-22	Grupo de tubos 1	1
30	WRNX-10JK	Transductor de temperatura	4
31	GFO-4C-17-02	Cuerpo (Estructura)	1
32	GFO-4C-18	Soldaduras de unión de tubos	1
33	GFO-4C-17	Sección del tubo	1
34	GFO-4C	Mango del ventilador	2

Modelo	**BAKERY-4**
Tensión nominal	110V
Ciclo nominal	60Hz
Potencia nominal	240W
Dimensiones	135.5x96x138cm
Peso	210kg





#	Numero parte	Nombre de la parte	Qty
1	GFO-6C-12	Placa lateral derecha	2
2		Valor de la pulverización de agua	3
3	(220V) 40	Luz	3
4	GFO-6C-32	Cubierta	6
5	GFO-6C-33	Soporte para barras	6
6	GFO-6C-34	Bandeja para hornear	6
7	GFO-6C-09-3	Parte posterior del horno	3
8	GFO-6C-09-8	Sellado de la ventana	12
9	GFO-6C-09-9	Cristal	12
10	GFO-6C-09-10	Rejilla para hornear	6
11	GFO-6C-09-5	Placa lateral derecha	6
12	GFO-6C-09-1	Manija de la puerta	3
13	GFO-6C-09-4	Placa frontal	3
14	GFO-6C-37	Controlador electrónico	3
15	GFO-6C-08	Ajustar la posición del anillo de la puerta	6
16	M10X40	Tornillo	6
17	GFO-6C-07	Resorte	

#	Numero de parte	Nombre de la parte	Qty
18	GFO-6C-07	Panel del horno de gas	3
19	GFO-6C-26	Seguro	1
20	RT18-32X	Controlador	6
21	CDA-H24PC	Encendedor	6
22	K-360-1	Iluminación del horno	2
23	GFO-6C-01	Unidades “Quemadores”	3
24	GFO-6C-29A-3	Tubo de ventilación	3
25	GFO-6C-29A	Grupo de tubos III (abajo)	6
26	YDK-10-2N	Ventilación	3
27	GFO-6C-29B	Grupo de tubos III (arriba)	3
28	TSV-T2432	Válvula de control	6
29	GFO-6C-22	Grupo de tubos 1	1
30	WRNX-10JK	Transductor de temperatura	6
31	GFO-6C-17-02	Cuerpo (Estructura)	1
32	GFO-6C-18	Soldaduras de unión de tubos	1
33	GFO-4C-17	Sección del tubo	1
34	GFO-6C	Mango del ventilador	3

Modelo	**BAKERY-6**
Tensión nominal	110V
Ciclo nominal	60Hz
Potencia nominal	360W
Dimensiones	135.5x96x183.5 cm
Peso	500kg

GARANTÍA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante DOCE (12) MESES. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

. Instalación incorrecta
. Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
. Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electrónicas.
. Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
. Las averías producidas por roedores o insectos.
. Los daños producidos por desaseo.
. Manipulación indebida por personal no calificado.
. En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
. Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.