



**MANUAL DE
INSTRUCCIONES**

**HORNO
CONVECTOR
FD-66**

ES

Edición en Español

INDICE

| | |
|--|---|
| 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | 2 |
| 2. ANTES DE EMPEZAR | 3 |
| 2.1. Precauciones Generales | 3 |
| 2.2. Seguridad Mecánica | 3 |
| 2.3. Seguridad Eléctrica | 3 |
| 3. INSTALACIÓN | 4 |
| 3.1. Conexiones Eléctricas | 4 |
| 3.2. Descripción de partes del equipo | 4 |
| 4. FUNCIONES | 5 |
| 4.1. Mandos | 5 |
| 4.2. Secuencia de operación típica | 5 |
| 4.3. Desmontaje de la puerta para limpieza | 5 |
| 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 6 |
| 5.1. Generalidades y Productos de Limpieza | 6 |
| 5.2. Operaciones en Caso de Averías | 6 |
| 5.3. Prolongada inactividad del Equipo | 6 |
| 6. GARANTÍA | 7 |

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

| | |
|---------------|---------------------|
| Modelo: | FD-66 |
| Medidas: | 58 x 57,6 x 50,4 cm |
| Capacidad: | 66 litros |
| Peso (aprox): | 23 kg |

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

| | |
|----------------|-------------|
| Modelos: | FD-66 |
| Voltaje: | 220-240 VCA |
| Frecuencia: | 50 Hz |
| Potencia: | 2800 W |
| Tomacorriente: | 20A |

Características del producto

- Ideal para restaurantes, hoteles, estaciones de servicio y supermercados.
- Muy simple de instalar, operar y mantener.
- Construido íntegramente en acero inoxidable para una limpieza más fácil.
- Timer manual de 0 a 120 minutos.
- Pinzas especiales para extraer bandejas fácilmente y sin riesgo.
- Tope en guía: evita que se desplace la bandeja hasta el fondo del horno favoreciendo la circulación del aire caliente en el interior del horno.
- Ideal para cocinar empanadas congeladas y panificados congelados (como pan, criollos, y medialunas) con bajo contenido de agua.
- No recomendado para alimentos con altos niveles de humedad dado que se puede generar condensación de líquido en el equipo.
- Luz interior que permite la visualización del alimento durante todo el proceso de cocción.
- Corte automático al llegar a temperatura deseada.
- Sistema de protección por sobre temperatura.
- Puerta con doble vidrio templado.
- El más compacto del mercado sin resignar capacidad interna.
- 4 bandejas de aluminio de 460x330mm, incluidas.
- Sistema convector que garantiza la distribución correcta del aire caliente para lograr una cocción pareja.



Para evitar shock eléctrico o algún daño personal, leer cuidadosamente la “información de seguridad” y las recomendaciones generales de operación antes de usar el equipo.

2. ANTES DE EMPEZAR...

2.1 Precauciones Generales

- El Horno Convector FD-66 Dynam-H sólo debe ser operado por personal capacitado que conozca las instrucciones de uso y seguridad incluidas en este manual.
- Si se produjera algún cambio de personal, se deberá impartir la capacitación profesional necesaria.
- Aunque el equipo dispone de varios sistemas de seguridad, se recomienda evitar acercar las manos a las zonas con alta temperatura.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, comprobar que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.
- Verificar periódicamente que los cables y componentes eléctricos se encuentren en buen estado.
- No reemplazar piezas del equipo; llamar al servicio técnico para esta tarea.

2.2 Seguridad Mecánica

En lo referido a la seguridad contra riesgos de tipo mecánico, el Horno Convector, cumple con las normas de seguridad requeridas para una Certificación de Tipo.

2.3 Seguridad Eléctrica

El equipo cuenta con un sistema de protección por sobre temperatura. En caso que la temperatura interna del horno sobrepase los 300°C, se activará un corte automático de la alimentación eléctrica. En caso que se active, puede restablecerlo pulsando el botón ubicado en la parte trasera del horno. En el próximo uso, verifique el normal funcionamiento del equipo, en caso de falla favor de contactar a un ATA.



El equipo funciona con un toma corriente de 20A. Verifique que su instalación eléctrica cumple con dicha característica. No cambie el enchufe ni coloque adaptadores.



Si el enchufe o el cable de alimentación está dañado lo debe reemplazar el fabricante, su representante o una persona igualmente calificada para evitar peligro.

3. INSTALACION



Colocar el equipo sobre una superficie amplia, nivelada, fija y sin contacto directo con el agua.
Contemplar el peso total del equipo > Ver página 2.

3.1 Conexiones Eléctricas

El equipo dispone de un cable eléctrico que debe conectarse a un enchufe de alimentación eléctrica.

Asegúrese que el tomacorriente es de 20A para un correcto funcionamiento. No reemplace el enchufe ni coloque adaptadores. La adecuada conexión a tierra del aparato conforme a la normativa vigente es obligatoria e inhabilitan la garantía del equipo..

3.2 Descripción de partes del equipo.

(imagen ilustrativa, puede variar sin previo aviso)



4. FUNCIONES

4.1 Mandos.

Los mandos se encuentran sobre el frente del equipo, sector inferior (Ver pág. 4).

1. Perilla de regulación del tiempo de funcionamiento. Encendido y apagado del equipo.
2. Perilla para regular la temperatura de cocción.
3. Luz de encendido (depende del tiempo asignado).
4. Luz de Calor: indica si está activada la resistencia generadora de calor.



4.2 Secuencia de operación típica.

1. Conectar la ficha a la toma de electricidad.
2. Ajustar la temperatura de cocción.
3. Asignar un tiempo de cocción. A continuación se encenderá el horno y comenzará a aumentar la temperatura (ambas luces encendidas).
4. Cuando la luz de calor se apague significa que ha alcanzado la temperatura deseada.
5. Ingrese el alimento a cocinar.
6. Vuelva a verificar el tiempo de cocción.
7. Cuando termine el tiempo asignado, sonará una alarma y se apagará el horno. El alimento está listo para ser retirado.
8. Utilice elementos de seguridad para manipular las bandejas del horno para evitar quemaduras.

4.3 Desmontaje de la puerta para limpieza.

1. Abra la puerta completamente hasta su posición horizontal.
2. Levante las trabas en cada bisagra (ver imagen).
3. Levante la puerta como si fuera a cerrarla y desacople las bisabras.

Realice los pasos de forma inversa para colocar la puerta nuevamente en el horno.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Generalidades y Productos de Limpieza.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, comprobar que la toma de corriente esté desconectada de la red eléctrica.

Es necesaria una limpieza diaria y adecuada del equipo y de las partes en contacto con el alimento.

Para realizar la limpieza, utilizar productos no tóxicos que garanticen la máxima higiene.

El mantenimiento y ajuste del equipo y sus partes debe realizarse por personal especializado, comuníquese con el ATA's mas cercano a su domicilio.

5.2 Operaciones en caso de averías.

En caso de averías, desconectar el interruptor general de pared y llamar al servicio técnico o al personal capacitado.

No intentar reparar el horno en caso de averías.

5.3 Prolongada Inactividad del Equipo.

Si el equipo debiera permanecer inactivo durante un período largo, desconectar el interruptor general de pared y realizar una limpieza completa del mismo y sus accesorios.

6. GARANTÍA

Producto importado y distribuido exclusivamente por SYSTEL S.A.

SYSTEL S.A. garantiza el normal funcionamiento de este artefacto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material, por el término de Seis (6) meses a partir de la fecha de salida de fábrica, o por el término de Seis (6) meses a partir de la fecha de la compra, presentando la factura emitida por el comercio con el correspondiente número de serie del equipo (excluyente), y se compromete a reparar o cambiar sin cargo alguno, cualquier pieza o componente que falle en condiciones normales de uso dentro del período mencionado.

Las especificaciones técnicas y condiciones de instalación y uso se describen en el manual de uso que acompaña al artefacto, la que forma parte de esta garantía. Las piezas o componentes reemplazados serán propiedad de Systel S.A.

- Toda intervención de nuestro Agente Técnico Autorizado Systel (ATAS), realizada a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por fallas o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo con la tarifa vigente.

Quedan exceptuados de esta garantía los daños ocasionados por golpes, la rotura de partes y accesorios, rayaduras, caídas, suciedad, etc., así como también la instalación incorrecta o ilegal, o por anomalías en la alimentación eléctrica (sobretensiones, descargas o interrupciones) que generen problemas en el motor eléctrico, ajenas o no al propietario del equipo, desgaste producido por maltrato, operación o uso indebido o impropio del producto, todo ello en condiciones distintas a las establecidas en el "Manual de Instalación y Guía de Usuario". Además, están EXCEPTUADOS DE ESTA GARANTÍA:

- Los productos alterados donde sea verificable que: los números de serie o las etiquetas hayan sido quitados, alterados o borrados; las etiquetas de seguridad estén rotas o exista evidencia que demuestre intentos de violentarlas; el gabinete o las piezas no son pertenecientes al modelo comprado.

- Toda intervención o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por la empresa, anulará el derecho a esta garantía. Esta garantía perderá su validez si los datos consignados en el presente certificado o en la factura de compra presentan enmiendas o raspaduras.

La empresa se compromete a tener por reparado el producto en un plazo que no excederá los 30 días contados a partir de la fecha de solicitud de la reparación, salvo caso fortuito o de fuerza mayor.

En ningún caso, el garante asume responsabilidades por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiere sufrir el adquiriente, usuarios y/o terceros en relación al producto, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado.

Systel S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o el uso indebido del equipo. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual expresamente no autorizamos a ninguna persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de Systel S.A., ninguna responsabilidad respecto a este producto. Para poder hacer uso efectivo de esta garantía el usuario deberá concurrir al ATA mas cercano o de su elección (ver listado adjunto) o enviarla a fabrica. En ambos casos deberá presentarse con los siguientes ítems:

- a) Equipo defectuoso;
- b) una copia de su factura o recibo fiscal;
- c) una descripción escrita detallando el problema;
- d) su dirección y número de teléfono.

Prohibida la copia o reproducción parcial o total del presente manual.

Este manual cod. 35461 rev. 02 contiene información actualizada a la fecha SEPTIEMBRE de 2023. Para información sobre cambios introducidos en este equipo después de esta fecha, contactar al Agente Técnico Autorizado Systemel más cercano.

Importa y Garantiza: SYSTEL S.A.

Av. Vélez Sarsfield 5555, Barrio Comercial, (5016) Pcia. de Córdoba, Argentina.