

**MANUAL DE INSTRUÇÕES
PARA A INSTALAÇÃO
USO E MANUTENÇÃO
DOS FORNOS ELÉCTRICOS
DE CONTROLO ELECTRÓNICO**



CÓD.: ZSL1006

REV. 00 / 2004

SUMÁRIO

1. INSTALAÇÃO	Pág. 3
1.1 ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES	Pág 3
1.2 COLOCAÇÃO	Pág 3
1.3 REGULAÇÃO DA PORTA	Pág 4
1.4 LIGAÇÃO HIDRICA	Pág 4
1.5 LIGAÇÃO DO TUBO DE SAÍDA	Pág 4
1.6 LIGAÇÃO ELÉCTRICA	Pág 5
2. INSTRUÇÕES PARA O USO	Pág. 6
2.1 COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO	Pág 7
DISPLAY	Pág 7
2.2 TIPOS DE COZEDURA	Pág 7
COZEDURA DE CONVENÇÃO	Pág 7
COZEDURA DE VAPOR VENTILADO	Pág 7
COZEDURA MISTA	Pág 8
2.3 PROGRAMAÇÃO	Pág 8
NOTAS SOBRE AS PROGRAMAÇÕES DOS CICLOS	Pág 8
TEMPERATURA	Pág 8
MODALIDADE DE COZEDURA	Pág 8
COZEDURA A TEMPO	Pág 8
COZEDURA COM AGULHA DE CABEÇA (SONDA AO CENTRO)	Pág 9
ACTIVAÇÃO E PARAGEM DO CICLO DE COZEDURA (START-STOP)	Pág 9
2.4 FUNÇÕES COMPLEMENTARES	Pág 10
HUMIDIFICADOR	Pág 10
MUDANÇA DE VELOCIDADE	Pág 10
LUZ CÂMARA	Pág 10
COMANDO DESCARGA VAPOR	Pág 11
2.5 DESLIGAÇÃO	Pág 11
2.6 CICLOS SUPLEMENTARES	Pág 11
ARREFECIMENTO	Pág 11
2.7 LIMPEZA	Pág 12
3. MANUTENÇÃO	Pág. 13
DESCARGA VAPOR	Pág 13
SAÍDA DO AR	Pág 13
LIMPEZA DO VIDRO	Pág 13
3.1 COMPONENTES DE CONTROLO E SEGURANÇA	Pág 13
ELECTROVÁLVULA	Pág 13
MICROINTERRUPTOR DA PORTA	Pág 13
PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR	Pág 13
TERMÓSTATOS DE SEGURANÇA	Pág 13
4. O QUE É QUE SE DEVE FAZER SE :	Pág. 14
O FORNO NÃO PARTE	Pág 14
O FORNO NÃO PRODUZ VAPOR	Pág 14
PARA-SE A VENTILADORA DURANTE O FUNCIONAMENTO	Pág 14
SAI VAPOR PELO DRENO	Pág 14
A LUZ INTERNA NÃO FUNCIONA	Pág 14
SINALIZAÇÃO DE ALARME	Pág 14
4.1 CONTROLOS QUE PODEM SER EXECUTADOS SÓ POR UM TÉCNICO AUTORIZADO	Pág 15
REARMAMENTO TERMOSTÁTICO DE SEGURANÇA	Pág 15
PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR	Pág 15
FILTROS DA ÁGUA	Pág 15
4.2 GESTÃO PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO	Pág 15

1.

INSTALAÇÃO

1.1 ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Ler com muita atenção o presente manual porque o mesmo fornece importantes indicações que dizem respeito à segurança de instalação, uso e de manutenção do aparelho. Guardar este manual com muito cuidado para qualquer ulterior consulta por parte dos vários operadores. No caso de transferência da aparelhagem, anexar o manual (se for necessário, pedir um novo exemplar ao revendedor autorizado ou directamente à empresa fabricante)

- A instalação, a manutenção extraordinária, as operações de reparação devem ser efectuadas segundo as instruções do fabricante, só por pessoal profissionalmente qualificado.
- O aparelho deve ser utilizado só por pessoal instruído para a utilização da mesma
- Desactivar a aparelhagem no caso de avaria ou de mau funcionamento. Para a eventual reparação dirigir-se somente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e exigir peças de substituição originais.
- O não respeito de quanto acima descrito pode comprometer a segurança da aparelhagem
- Durante o funcionamento prestar atenção às zonas quentes da superfície externa

Para a instalação devem ser respeitadas as prescrições de segurança contidas em:

- Normas UNI CIG n.º 7222-7723-8723 + sucessivas actualizações;
- D.M. 12 Abril 1996 + sucessivas actualizações.

A aparelhagem está em conformidade com os requisitos essenciais das Directivas de Baixa Tensão 73/23/CEE e 93/68/CEE

Ela satisfaz as prescrições das seguintes normas eléctricas:

- EN 60335-1 + sucessivas actualizações;
- EN 60335-2 + sucessivas actualizações;
- EN 60335-2 + sucessivas actualizações;
- EN 60335-2 + sucessivas actualizações;

A aparelhagem está em conformidade com os requisitos essenciais da Directiva de Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE.

1.2 COLOCAÇÃO

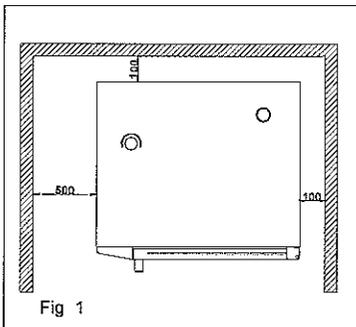


Fig 1

Os aparelhos estão protegidos para serem instalados ao interno, não podem ser usados ao ar livre e não podem ser expostos à chuva.

Tirar o aparelho da embalagem, verificar-lhe a integridade e armá-lo no lugar destinado à sua utilização tendo a subtilidade de não o apoiar contra os muros, anteparas, paredes divisórias, móveis de cozinha ou revestimentos em material inflamável. O forno deve ser instalado só sobre apropriado cavalete

Manter uma distância mínima de 100 mm das paredes ou outros equipamentos em todos os seus lados. Aconselha-se de deixar 500mm de espaço entre o flanco esquerdo e a parede (Fig. 1)

Colocar o aparelho num local ventilado. Todos os materiais utilizados para a embalagem são compatíveis com o ambiente. Os mesmos podem ser arrecadados sem perigo ou então podem ser queimados num apropriado equipamento de combustão dos refugos/lixos

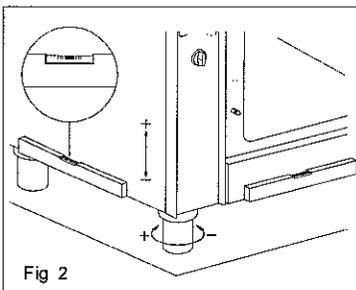


Fig 2

Proceder à colocação em plano e à regulação em altura agindo sobre os pézinhos niveladores como indicado na Fig 2

Desníveis ou inclinações de uma certa importância podem influenciar negativamente o funcionamento do forno.

Tirar dos painéis externos a película protectora destacando-a lentamente para evitar que fiquem resquícios de cola.

Controlar que aberturas e fissuras de aspiração ou de escoamento do calor não estejam obstruídas

1.3 REGULAÇÃO DA PORTA

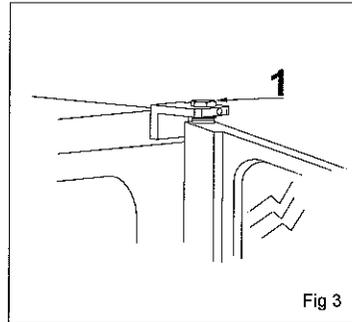


Fig 3

Controlar o fecho e a vedação da guarnição da porta sobre a câmara do forno. Regular as dobradiças da porta de maneira a assegurar a máxima hermeticidade do forno durante o funcionamento

Para regular a vedação da porta: afrouxar o parafuso (Ref 1); depois de obtida a regulação, bloquear apertando novamente o parafuso

Ambas as dobradiças são reguláveis: seja a superior e a inferior

1.4 LIGAÇÃO HÍDRICA

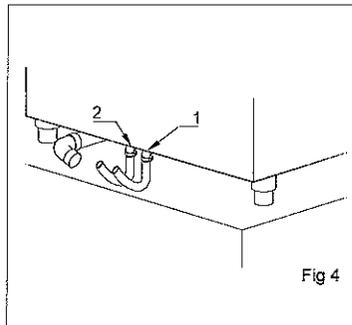


Fig 4

Pressão da água: máx. (250KPa) 2,5bar.

O forno está predisposto com duas entradas de água, uma para a ligação da água adoçada (Ref 1) e uma para a ligação à água da rede (Ref 2)

Aconselha-se sempre a instalação de um adoçador-descalcificador. $\sim 8 \pm 10 \text{ }^\circ\text{E}$

Antes de se ligar, deixar sair uma determinada quantidade de água para limpar a canalização de eventuais resíduos ferrosos. Verificar que os filtros das electroválvulas estejam limpos (veja parágrafo 4.1).

Ligar a canalização 'Água' à rede de distribuição da água fria específica e interpor uma torneira de intercepção. Se não se dispõe de água adoçada, ligar ambas as entradas à rede de distribuição

Rodar a alavanca da torneira da água garantindo uma pressão de 1,5 bar aprox

1.5 LIGAÇÃO DO TUBO DE SAÍDA

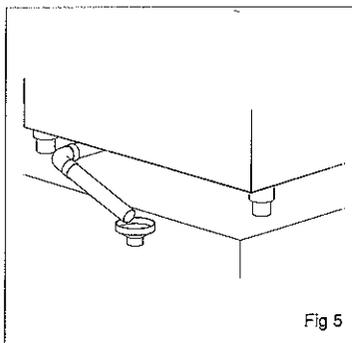


Fig 5

Para ligar a descarga, instalar à saída do aparelho o funil em dotação que garante um defluxo livre. O tubo de escape deve estar sempre aberto para evitar problemas de pressão na câmara (Fig 5)

1.6 LIGAÇÃO ELÉCTRICA



Verificar que esteja presente uma eficiente ligação a terra conforme a normativa em vigor controlar o valor da tensão e frequência de rede

Para a ligação da alimentação, é necessário interpor entre a aparelhagem e a rede um interruptor omnipolar dimensionado à carga e posicionado em modo facilmente acessível e cujos contactos tenham uma distância mínima de abertura de 3 mm.

Levar o interruptor geral ao que se ligará a ficha do cabo de alimentação à posição 0 (zero). Fazer verificar por pessoal profissionalmente qualificado que a secção dos cabos da tomada seja adequada à potência absorvida pelo aparelho.

Desapertar os parafusos que fixam a ilharga esquerda extrair a ilharga e sucessivamente desmontar a protecção da cablagem

Extrair o esquema eléctrico inserido num envelope no suporte da cablagem.

Utilizar um cabo adequado à carga! Aconselha-se para a ligação eléctrica o cabo harmonizado tipo H07RN-F 3X1 5. Enfiar o cabo de alimentação no furo do prensa-cabo que se encontra no chassis; sucessivamente fazê-lo passar dentro do prensa-cabo sobre a barra da cablagem estando atentos para manter um comprimento pelo menos de 60 cm do prensa-cabo do chassis

Ligá-lo ao quadro de bornes; o quadro de bornes está identificado da seguinte maneira:

L1 N \perp para as versões monofásicas (**respeitar a polaridade**)
L1 L2 L3 N \perp para as versões trifásicas

Bloquear o cabo com o prensa-cabos.

A tensão de alimentação com a máquina a funcionar, não deve afastar-se do valor da tensão nominal de $\pm 10\%$

A aparelhagem deve ser incluída num sistema equipotencial, cuja eficácia deve ser verificada segundo quanto referido pela normativa em vigor Para a ligação existe um borne colocado no chassis e marcado com a escrita "equipotencial".

Tendo a subtilidade de tornar a colocar o esquema eléctrico dentro do envelope e no suporte da cablagem para eventuais manutenções futuras esperar para tornar a posicionar a protecção e montar novamente a ilharga

2.

INSTRUÇÕES PARA O USO

A aparelhagem deverá ser destinada só ao uso para o qual a mesmo foi expressamente concebida Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio.

Durante o funcionamento vigiar a aparelhagem

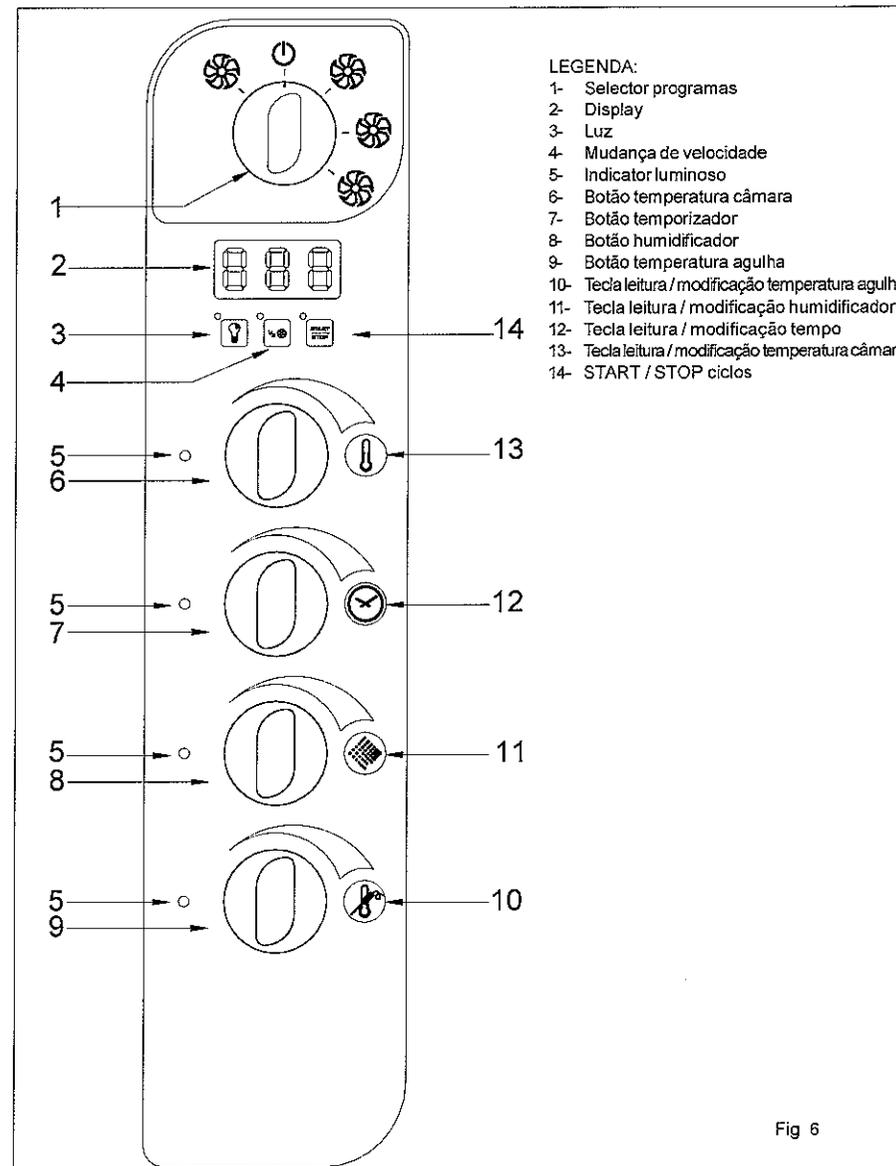


Fig 6

2.1 COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

Antes de colocar em função o aparelho pela primeira vez é necessário remover todo o material da embalagem e tornar a montar eventuais peças desmontadas para executar a instalação.
Para colocar o aparelho em função fechar o interruptor principal e abrir as torneiras de intercepção da água a montante do aparelho

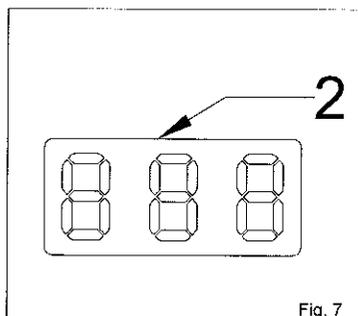


Fig. 7

DISPLAY

O forno está dotado de um único display de controlo (Fig 7 Ref.2) que se acende rodando o selector dos programas.

Ao acendimento do forno o valor visualizado é aquele da temperatura na câmara.

Na fase de cozedura no display lê-se a temperatura que consta na câmara mas em base ao botão seleccionado, visualiza-se: o tempo que falta, o nível de humedificação programado ou a temperatura do agulha.

Na fase de programação visualiza o valor do parâmetro que se está programando

Durante o ciclo de cozedura o led em baixo à direita lampeja; se a porta for aberta durante o ciclo de cozedura o led fica aceso

2.2 TIPOS DE COZEDURA

ANTES DE EXECUTAR A COZEDURA, ACONSELHA-SE DE PRÉ-AQUECER O FORNO A UMA TEMPERATURA DE CARGA +30°C/+40°C SUPERIOR ÀQUELA NECESSÁRIA

Se o timer estiver posicionado no zero e acende-se o forno (rodando o selector de programas) o mesmo emitirá um sinal acústico que toca por aprox. 10 segundos

O forno trivalente dispõe de três modos diferentes de cozedura:

- CONVENÇÃO
- VAPOR VENTILADO:
- MISTO

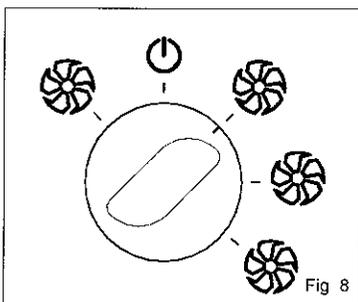


Fig 8

COZEDURA DE CONVENÇÃO

Rodar o selector dos ciclos de cozedura sobre a posição indicada na Fig.8.

No display aparecerá o valor da temperatura medida na câmara ao momento do acendimento

Programar os dados para activar o ciclo de cozedura seguindo as indicações referidas no parágrafo seguinte

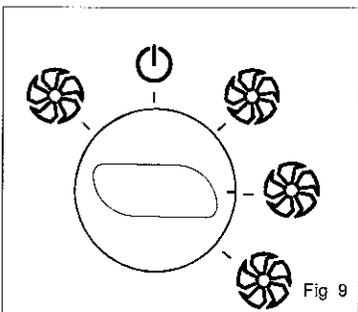


Fig 9

COZEDURA DE VAPOR VENTILADO

Rodar o selector dos ciclos de cozedura sobre a posição indicada na Fig 9

No display aparecerá o valor da temperatura medida na câmara ao momento do acendimento

Programar os dados para activar o ciclo de cozedura seguindo as indicações referidas no parágrafo seguinte

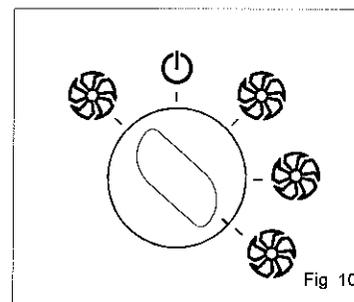


Fig 10

COZEDURA MISTA

Rodar o selector dos ciclos de cozedura sobre a posição indicada na Fig 10

No display aparecerá o valor da temperatura medida na câmara ao momento do acendimento

Programar os dados para activar o ciclo de cozedura seguindo as indicações referidas no parágrafo seguinte

2.3 PROGRAMAÇÃO

NOTAS SOBRE AS PROGRAMAÇÕES DOS CICLOS:

- quando se acende o forno todas as funções (temperatura tempo humidificador agulha) têm um valor de default preestabelecido;
- quando se passa de um tipo de cozedura a outro os valores programados retornam àqueles de default excepto a temperatura que (com a condição que o forno não seja desligado) manterá o último valor programado e o tempo que visualizará o dado programado inicialmente;
- durante um ciclo de funcionamento não se pode mudar a cozedura de timer a agulha e vice-versa;
- na fase de cozedura, o movimento de um botão qualquer mostra no display o valor correspondente mas não lhe consente a modificação.
- não são necessárias sequências particulares de programações

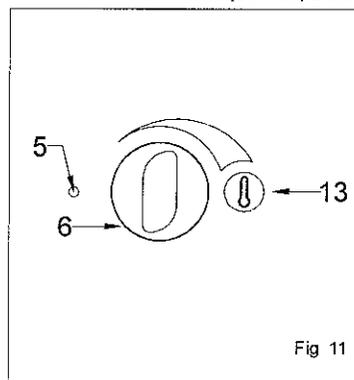


Fig 11

TEMPERATURA

O valor da temperatura ao momento do acendimento do forno (valor de default) varia em base ao ciclo de cozedura seleccionado e isto é:

CONVENÇÃO OU MISTO:
50°C DEFAULT programável manualmente desde 50°C até 270°C

VAPOR VENTILADO:
50°C DEFAULT programável manualmente desde 50°C

Se não se programa a temperatura o valor utilizado será aquele de DEFAULT

PROGRAMAÇÃO:

Para seleccionar a temperatura desejada na câmara rodar o botão (Ref 6) em sentido horário continuado até que no display não apareça o valor desejado

MODIFICAÇÃO:

Para modificar o valor da temperatura na fase de cozedura, pressionar o botão (Ref. 13), rodar o botão (Ref 6) até à obtenção do novo valor desejado; o dado memoriza-se após 5 segundos da libertação do botão passando directamente à programação sucessiva ou manualmente pressionando o botão (Ref 13).

O led (Ref 5) lampeará durante a fase de programação ou de modificação durante a cozedura permanecerá apagado

MODALIDADE DE COZEDURA

É possível escolher se efectuar uma cozedura de tempo ou então de agulha: rodando o botão do tempo ou da temperatura agulha, passa-se respectivamente da modalidade timer à modalidade agulha ou vice-versa
Quando se acende o forno a modalidade predefinida é aquela de tempo

COZEDURA A TEMPO

O valor predefinido ao momento do acendimento do forno (valor de default) é infinito (visualizado por três linhas no display)

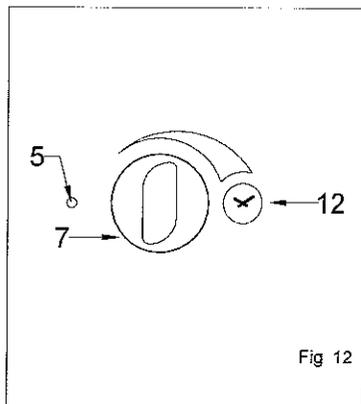


Fig 12

COZEDURA SEM TEMPO DEFINIDO:

Se não se programa o tempo, o ciclo de cozedura continuará até que o operador não apagar manualmente o forno; o led ficará apagado.

COZEDURA SEM TEMPO DEFINIDO:

PROGRAMAÇÃO:

Seleccionar o tempo de cozedura desejado (desde 1 até 120 minutos) rodando o botão (Ref. 7) em sentido horário; será possível ler o valor que se está a programar no display

MODIFICAÇÃO:

Para modificar o valor do tempo na fase de cozedura, pressionar o botão (ref. 12) que permitirá de visualizar o tempo residuo que poderá ser incrementado ou decrementado rodando o botão (Ref. 7); o dado memoriza-se após 5 segundos da liberação do botão, passando directamente à sucessiva programação ou manualmente pressionando o botão (Ref 12).

O led (Ref 5) lampeará durante a fase de programação ou de modificação durante e ao termo do ciclo de cozedura o led ficará aceso.

COZEDURA COM AGULHA DE CABEÇA (SONDA AO CORAÇÃO)

A cozedura com a agulha permite de controlar constantemente a temperatura ao interno do produto
O valor predefinido ao momento do acendimento do forno (valor de default) é de 20°C
A cozedura com agulha exclui automaticamente a função tempo

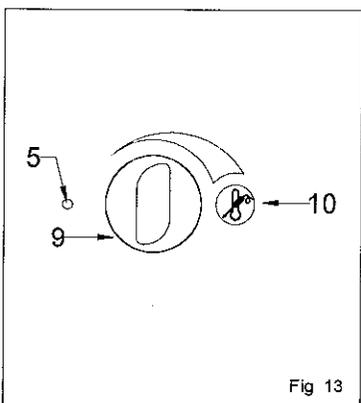


Fig 13

PROGRAMAÇÃO:

Inserir correctamente a agulha, alojada ao lado do quadro de comandos, no alimento que se deseja cozinhar.

O valor da temperatura da agulha deve ser inferior àquela programada para a câmara pelo menos de 5°C.

Seleccionar a temperatura que se quer atingir ao centro do producto (desde 20°C até 120°C) pressionando o botão (Ref 10) e rodando o botão (Ref 9) em sentido horário; será possível ler o valor que se está a programar no display

MODIFICAÇÃO:

Para modificar a temperatura na fase de cozedura, pressionar o botão (Ref 10) que permitirá de visualizar o valor medido na agulha e rodar o botão (Ref 9); o dado memoriza-se após 5 segundos da liberação do botão, passando directamente à sucessiva programação ou manualmente pressionando o botão (Ref 10).

Se for activada a função agulha, o led (Ref 5) restará sempre aceso excepto durante a fase de programação ou de modificação durante as quais lampeará

ACTIVAÇÃO E PARAGEM DO CICLO DE COZEDURA (START-STOP)

Atenção: Se se quiser fazer uso também do humidificador programá-lo antes de activar o ciclo de cozedura (veja parágrafo seguinte)

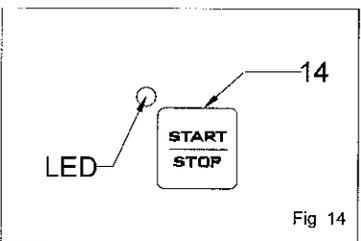


Fig 14

Depois de programados todos os parâmetros correctamente activar o ciclo de cozedura pressionando a tecla START (Ref. 14), o LED de sinalização acende-se. O ciclo pode-se interromper em qualquer momento pressionando a tecla STOP (Ref 14)

COZEDURA SEM TEMPO DEFINIDO:

O ciclo de cozedura terminará automaticamente ao vencimento do tempo. O forno emitirá um sinal acústico por 30 segundos que pode ser interrompido rodando um botão qualquer ou então abrindo a porta

CICLO COM AGULHA:

O ciclo de cozedura terminará automaticamente quando a agulha atingirá a temperatura programada O forno emitirá um sinal acústico por 30 segundos que pode ser interrompido rodando um botão qualquer ou então abrindo a porta.

CICLO COM TEMPO NÃO DEFINIDO:

Para interromper manualmente um ciclo de cozedura pressionar a tecla STOP (Ref 14) o LED de sinalização apaga-se.

Sucessivamente podem-se programar os valores para um novo ciclo de funcionamento

- NOTA: a abertura da porta bloqueia o ciclo de cozedura e pára o tempo; ao sucessivo fecho o ciclo reparte. Esta operação coloca o forno num estado de STOP temporário, os dados programados mantêm-se e são modificáveis.

2.4 FUNÇÕES COMPLEMENTARES

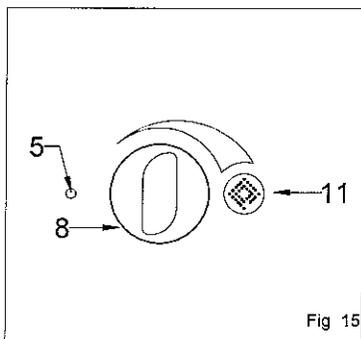


Fig 15

UTILIZAÇÃO DO HUMIDIFICADOR

A humidificação pode ser inserida unicamente com o ciclo de cozedura de convenção e é automaticamente excluída com os outros tipos de cozedura.

A função humidificador consente de aumentar a quantidade de humidade ao interno da câmara

Podem-se programar 11 valores que correspondem a porções de 6 seg por minuto (0 seg , 6 seg , 12 seg , 18 seg, ... , 60 seg.) para actuar a introdução de água nebulizada na câmara de cozedura

PROGRAMAÇÃO:

Pressionar o botão (Ref 11) rodar o botão (Ref 8) em sentido horário e verificar no display o grau de humidade que se deseja programar

MODIFICAÇÃO:

Para modificar o valor do humidificador na fase de cozedura, pressionar o botão (Ref 11), rodar o botão (Ref. 8) até à obtenção do novo parâmetro desejado; o dado memoriza-se após 5 segundos da libertação do botão passando directamente à programação sucessiva ou manualmente pressionando o botão (Ref. 11).

O led (Ref. 5) lampeará durante a fase de programação ou de modificação durante a cozedura e se acenderá só quando o humidificador está nebulizando a água ao interno da câmara Ao fim do ciclo o valor coloca-se a zero

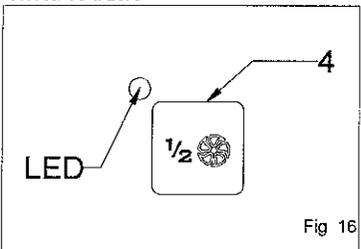


Fig 16

MUDANÇA DE VELOCIDADE

Esta função permite de escolher a velocidade de rotação da ventoinha

A velocidade preestabelecida é RÁPIDA, a pressão da tecla (Ref.4) faz mudar este estado em LENTO mais uma pressão leva o estado em RÁPIDO e assim por diante Se a função estiver o LED está aceso

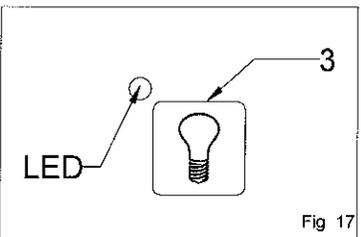


Fig 17

LUZ CÂMARA

A pressão da tecla (Ref.3) em qualquer fase e modalidade com a porta fechada, activa a iluminação da câmara por um período temporizado de 45 seg. Uma pressão sucessiva apaga as luzes (sem esperar a temporização).

As luzes são desactivadas quando se abre a porta; em todo o caso se vocês tornam a fechar a porta antes que tenha passado o tempo de 45 seg do apagamento automático das luzes estas se reacendem pelo tempo que falta.

O LED fica aceso durante os 45 seg de iluminação

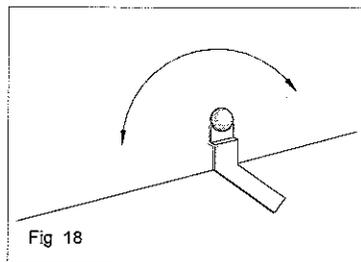


Fig 18

COMANDO DESCARGA VAPOR

A descarga do vapor tem a função de expelir o vapor que se pode formar na câmara durante o ciclo de cozedura. Rodando a alavanca (Fig 18) abre-se a válvula permitindo ao vapor de sair.

Mesmo fechando completamente a válvula não existe nenhum risco de sobrepressão na câmara de cozedura porque são controladas pela descarga

2.5 DESLIGAÇÃO

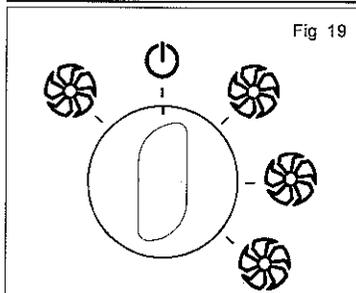


Fig 19

Terminado o ciclo de cozedura, levar o selector dos ciclos de cozedura à posição indicada na figura 19.

Fechar as torneiras de fecho da água a montante do aparelho
Abrir o interruptor omnipolar de parede

NOTA: O apagamento do forno (mesmo por falta de energia eléctrica) provoca a anulação do ciclo programado, em seguida ao reacendimento os dados devem ser programados de novo

2.6 CICLOS SUPLEMENTARES

ARREFECIMENTO

A função 'ARREFECIMENTO' permite ao operador de fazer baixar rapidamente a temperatura na câmara de cozedura

Este ciclo é importante executá-lo quando se deseja fazer uma cozedura a vapor e acabou-se apenas um ciclo de convenção ou misto com temperatura na câmara maior de 105°C (valor máximo de temperatura com o ciclo a vapor).

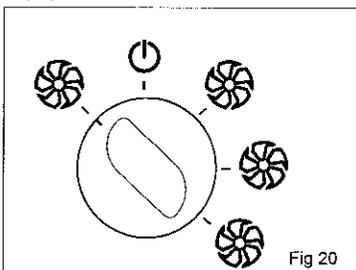


Fig 20

ACTIVAÇÃO

- Posicionar o botão como indicado na figura 20
- O ciclo partirá automaticamente.
- Terminará quando a temperatura na câmara de cozedura atingiu

os 50°C (valor visualizado no display)

Se se abre a porta durante o ciclo de arrefecimento, a emissão de água na câmara bloqueia-se mas o ciclo continua através da ventoinha que continua a aquecer.

Por toda a duração do ciclo o led no display continuará a lampear. Terminado o ciclo, o forno emitirá um sinal acústico da duração de 30 seg que se pode interromper rodando qualquer botão.

O ciclo de arrefecimento pode ser parado em qualquer momento rodando o botão do selector programas como indicado na figura 21

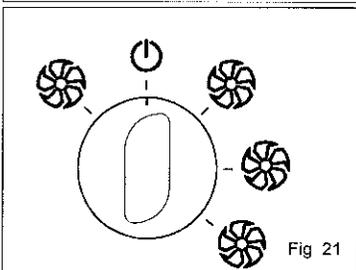


Fig 21

2.7 LIMPEZA

Ao fim de um dia de trabalho é necessário limpar a aparelhagem seja por motivos de higiene que para evitar avarias de funcionamento.

Não limpar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão e não utilizar palhas de aço, escovas ou raspadores em aço comum. Eventualmente pode-se usar lã de aço inoxidável, esfregando no sentido da acetinação. Para limpar a câmara do forno, fazer um ciclo de arrefecimento para abater rapidamente a temperatura e esperar que o valor visualizado no display seja inferior aos +50°C.

Levantar ligeiramente a estrutura porta grelhas para a desenfiar.

Tirar os resíduos removíveis manualmente e meter o filtro e as partes que se possam tirar na máquina de lavar louça.

Usar para a limpeza da câmara água tépida ensaboada em seguida enxaguar abundantemente certificando-se que não fiquem resíduos de detergente.

Para as partes exteriores usar um pano húmido e um detergente não agressivo

3.

MANUTENÇÃO

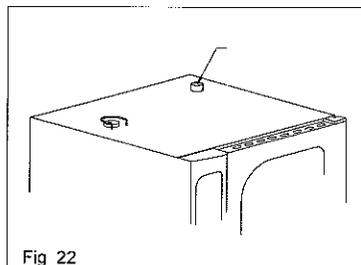


Fig 22

DESCARGA VAPOR

A descarga do vapor expelle os vapores produzidos dentro da câmara de cozedura.
Controlar que esteja sempre limpo e perfeitamente livre

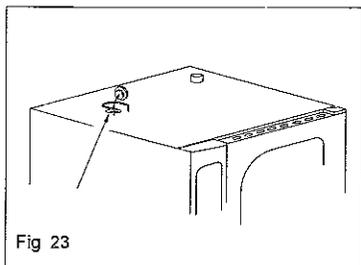


Fig 23

SAÍDA DO AR

O respiradouro está situado no plano superior do forno e permite a regulação das sobrepressões na câmara de cozedura através da saída vapor.
Levantar o tampão e verificar que a sua superfície esteja limpa
Em caso contrário limpá-lo com um pano, tornar a metê-lo no seu lugar fazendo atenção a posicioná-lo correctamente

LIMPEZA DO VIDRO

Para permitir a limpeza do vidro da porta em ambos os lados desaperar os parafusos de fixação abrir o vidro e limpá-lo com um detergente idóneo
Tornar a parafusar correctamente o vidro com os dois parafusos de fixação

3.1 COMPONENTES DE CONTROLO E SEGURANÇA

ELECTROVÁLVULA

As electroválvulas são dispositivos para a distribuição da água nos tempos e nos modos preestabelecidos

MICROINTERRUPTOR DA PORTA

O microinterruptor porta é o dispositivo que interrompe o ciclo de cozedura ao momento de abertura da porta do forno
Com o fecho da porta do forno o ciclo interrompido retoma normalmente
Não accionar este dispositivo manualmente com a porta do forno aberta

PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR

O motor da ventoinha está munido de uma protecção térmica incorporada que interrompe o funcionamento no caso de sobreaquecimento O restabelecimento é automático e tem lugar logo que a temperatura do motor se abaixe até permitir o funcionamento

TERMÓSTATOS DE SEGURANÇA

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA DA CÂMARA DE COZEDURA

Se a temperatura na câmara de cozedura atinge os 350°C o termóstato de segurança interrompe a alimentação eléctrica às resistências

Tal dispositivo de segurança pode ser restabelecido só por um técnico do serviço de assistência porque são necessários ulteriores controlos

4.

O QUE É QUE SE DEVE FAZER SE :

Se por acaso se verificasse uma anomalia é **importantíssimo** desligar a aparelhagem no interruptor omnipolar e fechar as torneiras de fecho da água a montante do aparelho

O FORNO NÃO PARTE

Controlar que o interruptor omnipolar esteja fechado.
Assegurar-se de que a porta do forno esteja bem fechada
Verificar que os dados programados estejam correctos
Se depois destas operações o forno ainda não parte contactar a assistência

O FORNO NÃO PRODUZ VAPOR

Controlar que a torneira da água a montante do aparelho esteja aberto
Controlar a pressão de entrada da água (veja parágrafo 1.4).
Verificar que a bossa nebulizador situada ao centro da ventoinha esteja livre de obstruções Eventualmente nebulizar com vinagre em modo a remover o material presente.
Se o vapor ainda não se produz contactar a assistência

PARA-SE A VENTONINHA DURANTE O FUNCIONAMENTO

Desligar o forno e esperar que a protecção térmica do motor se restabeleça automaticamente
Certificar-se que as aberturas de arrefecimento não estejam obstruídas
Se o inconveniente se repetir contactar a assistência

SAI VAPOR PELO DRENO

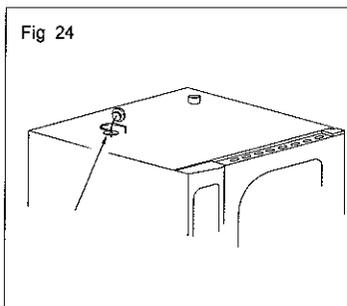


Fig 24

Se sai vapor pelo dreno proceder como a seguir:

- Desligar a aparelhagem rodando o selector na posição
- Abrir lentamente a porta fazendo atenção ao vapor;
- Esperar que o forno se tenha arrefecido;
- Levantar o tampão fazendo atenção a não queimar-se e verificar que a sua superfície esteja limpa Em caso contrário limpar com um pano;
- Tornar a posicionar correctamente o tampão;
- Certificar-se que não se tenha obstruído com resíduos de comida a descarga situada ao centro do fundo da câmara de cozedura; eventualmente enxaguar escrupulosamente com água corrente e controlar-lhe o livre defluxo

A LUZ INTERNA NÃO FUNCIONA

Para substituir a lâmpada proceder como a seguir:

- Desapertar os parafusos que fixam o vidro interno à porta;
- desenfiar os vidros de protecção das lâmpadas;
- substituir as lâmpadas de iluminação

SINALIZAÇÃO DE ALARME

Na presença de erros da ficha os alarmes apresentam-se como uma escrita no display (Fig 6 Ref 2) e com um sinal acústico de aviso que pode ser interrompido movendo um botão.

O reset do alarme obtém-se pressionando a tecla START depois de removida a causa

A placa sinaliza os seguintes erros e comporta-se nos seguintes modos:

- So1: causa do erro: sonda câmara;
acção: contactar a assistência técnica especializada.
- So2: causa do erro: sonda agulha visualiza-se só se estiver activo um ciclo de agulha;
acção: o ciclo está se a sonda agulha; pressionar a tecla STOP (Fig 6 Ref 14). É possível encaminhar outro ciclo não de agulha Contactar a assistência técnica especializada
- Sel: causa do erro: selecção do modo de cozedura;
acção: o ciclo de cozedura está suspenso contactar a assistência técnica especializada

- Mot: causa do erro: motor que entrou em térmica a mensagem é visualizada só na fase de cozedura
acção: esperar que se restabeleça automaticamente

4.1 CONTROLOS QUE PODEM SER EXECUTADOS SÓ POR UM TÉCNICO

TIRAR A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA ANTES DE EXECUTAR QUALQUER REGULAÇÃO OU INTERVENÇÃO.

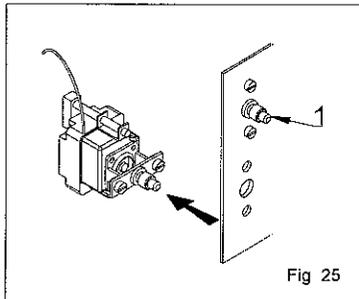


Fig 25

REARMAMENTO TERMOSTÁTICO DE SEGURANÇA

Desapertar o quadro de comandos e fazê-lo deslizar sobre as guias.

Individualizar no fundo da cavidade deixada pelo quadro dos comandos o termostato:

- o termostato "1", corresponde àquele da câmara de cozedura; e pressionar no pequeno botão vermelho até quando se fecham os contactos adverte-se um "clac" mecânico

Uma intervenção contínua dos termostatos de segurança é índice de um mau funcionamento do aparelho

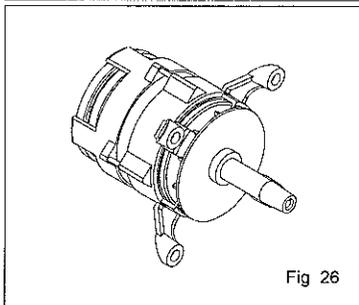


Fig 26

PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR

A protecção térmica do motor é de restabelecimento automático e se intervém verificar seja as aberturas e os dispositivos de arrefecimento assim como a ausência de atritos da rotação.

Recomenda-se de tirar a alimentação eléctrica

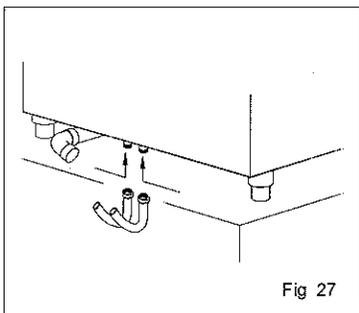


Fig 27

FILTROS DA ÁGUA

Se o forno não enche mais água, controlar os filtros das entradas da electroválvulas que se encontram por detrás do forno procedendo como a seguir:

Fechar as torneiras da água a montante do aparelho;

- desligar os tubos de ligação de ambas as entradas;
- tirar com uma pinça os filtros posicionados dentro das electroválvulas;
- limpá-los de eventuais impurezas e tornar a colocá-los correctamente na sua sede;
- restabelecer a ligação dos tubos

ATENÇÃO: se a ligação hídrica for executada através de uma rampa remover a rampa para aceder às electroválvulas

4.2 GESTÃO PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

A substituição das peças de substituição deve ser executada unicamente por pessoal do centro de assistência autorizado. Para a identificação dos códigos das peças de substituição contactar o serviço de assistência que providenciará a identificá-los e enviará regular encomenda escrita à empresa fabricante indicando claramente o modelo da aparelhagem, o número de matrícula a tensão de alimentação e a frequência para além naturalmente do código e descrição das peças interessadas

A EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES POR DANOS DEVIDOS À INSTALAÇÃO ERRADA, ALTERAÇÃO DO APARELHO, USO IMPRÓPRIO, MÁ MANUTENÇÃO, INOBSERVÂNCIA DAS NORMATIVAS VIGENTES E INCOMPETÊNCIA DE USOS.

O FABRICANTE RESERVA-SE O DIREITO DE MODIFICAR SEM PRÉVIO AVISO, AS CARACTERÍSTICAS DAS APARELHAGENS APRESENTADAS NESTA PUBLICAÇÃO