

**MANUAL DE INSTRUÇÕES  
PARA A INSTALAÇÃO  
USO E MANUTENÇÃO  
DOS FORNOS PARA PASTELARIA ELÉCTRICOS  
COM PAINEL MECÂNICO**



CÓD.: ZSL1015

REV. 00 / 2004

**SUMÁRIO**

<b>1. INSTALAÇÃO</b>	<b>Pág. 3</b>
1.1 ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES	Pág 3
1.2 COLOCAÇÃO	Pág 3
1.3 REGULAÇÃO DA PORTA	Pág 4
1.4 LIGAÇÃO HÍDRICA	Pág 4
1.5 LIGAÇÃO DO TUBO DE SAÍDA	Pág 4
1.6 LIGAÇÃO ELÉCTRICA	Pág 4
<b>2. INSTRUÇÕES PARA O USO</b>	<b>Pág. 5</b>
2.1 COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO	Pág 6
2.2 PROGRAMAÇÃO	Pág 6
ACENDIMENTO	Pág 6
TEMPERATURA	Pág 6
TEMPO	Pág 6
FUNÇÕES COMPLEMENTARES	Pág 7
HUMIDIFICADOR	Pág 7
MUDANÇA DE VELOCIDADE	Pág 7
COMANDO VÁLVULA CONDENSAÇÃO	Pág 7
2.4 DESLIGAÇÃO	Pág 7
2.5 LIMPEZA	Pág 7
<b>3. MANUTENÇÃO</b>	<b>Pág. 8</b>
DESINCRUSTAÇÃO	Pág 8
DESCARGA VAPOR	Pág 8
3.1 COMPONENTES DE CONTROLO E SEGURANÇA	Pág 8
ELECTROVÁLVULA	Pág 8
MICROINTERRUPTOR DA PORTA	Pág 8
PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR	Pág 8
TERMÓSTATOS DE SEGURANÇA	Pág 8
<b>4. O QUE É QUE SE DEVE FAZER SE</b>	<b>Pág. 9</b>
O FORNO NÃO PARTE	Pág 9
PARA-SE A VENTILADORA DURANTE O FUNCIONAMENTO	Pág 9
O FORNO NÃO HUMIDIFICA	Pág 9
A LUZ INTERNA NÃO FUNCIONA	Pág 9
4.1 CONTROLOS QUE PODEM SER EXECUTADOS SÓ POR UM TÉCNICO AUTORIZADO	Pág 9
REGULAÇÃO MICROINTERRUPTOR DA PORTA	Pág 10
REARMAMENTO TERMOSTÁTICO DE SEGURANÇA	Pág 10
PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR	Pág 10
FILTRO DA ÁGUA	Pág 10

# 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.

- A instalação deve ser efectuada segundo as instruções do fabricante por pessoal profissionalmente qualificado.
- O aparelhagem deve ser utilizada 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.

O aparelho está conforme às seguintes directivas:

CEE 89/336: FREQUÊNCIAS RÁDIO E INTERFERÊNCIAS ELECTROMAGNÉTICAS (E M C )  
CEE 73/23 – 93/68: BAIXA TENSÃO

### 1.2 COLOCAÇÃO

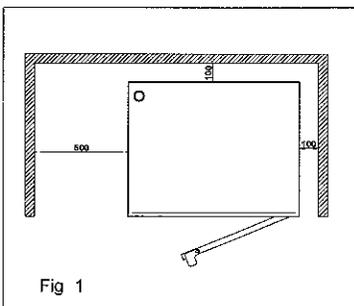


Fig 1

Tirar o aparelho da embalagem, verificar-lhe a integridade e arrumá-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. 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). Posicionar o aparelho num local ventilado.

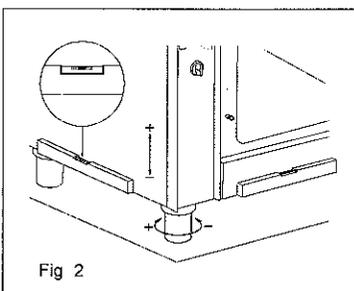


Fig 2

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

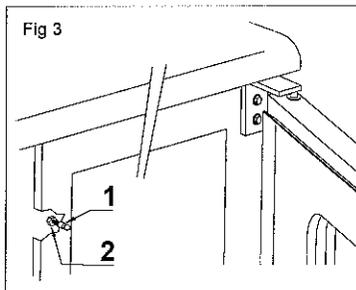


Fig 3

Controlar o fecho e a vedação da guarnição da porta sobre a câmara do forno.  
Se for necessário regular o trinco de fecho (1) afrouxando antes a contraporca interna (2) colocada por detrás do quadro de comandos.

### 1.4 LIGAÇÃO HIDRICA

Pressão da água: máx. (250K/Pa) 2,5bar. Ligar a canalização 'Água' à rede de distribuição da água fria específica através de um filtro mecânico (em dotação) e uma torneira de intercepção.

Antes de se ligar ao filtro, deixar sair uma determinada quantidade de água para limpar a canalização de eventuais resíduos ferrosos.

### 1.5 LIGAÇÃO DO TUBO DE SAÍDA

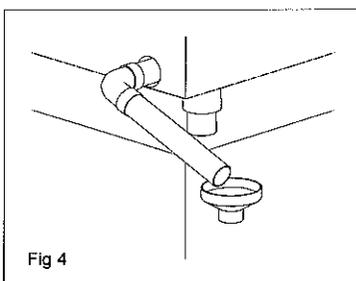


Fig 4

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 4).

### 1.6 LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Verificar que esteja presente uma eficiente ligação de terra segundo a normativa em vigor.

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.

Tirar a ilharga esquerda do aparelho desapertando os parafusos de fixação, enfiar o cabo de alimentação no furo prensa-cabo; ligar o cabo ao painel de bornes e bloqueá-lo com o prensa-cabo.

Utilizar um cabo adequado à carga! Aconselha-se para a ligação eléctrica o cabo harmonizado tipo H07RN-F 3X1 5. O painel de bornes identifica-se da seguinte maneira:

L1 N ⊥ para as versões monofásicas

L1 L2 L3 N ⊥ para as versões trifásicas (verificar o sentido de rotação da ventoinha, veja capítulo 4)

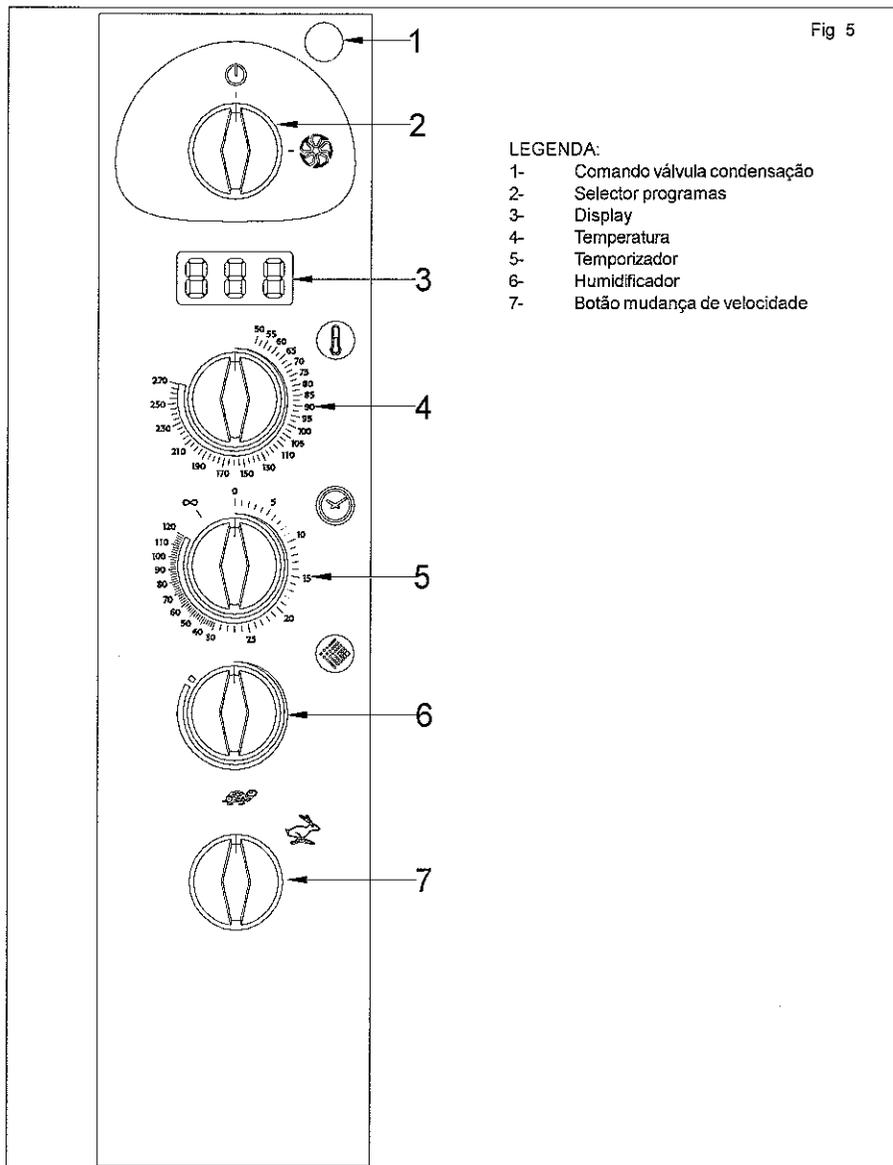
A tensão de alimentação com a máquina a funcionar, não deve afastar-se do valor da tensão nominal de ±10%.

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".

Verificar que o termóstato de segurança esteja fechado (veja capítulo 4).

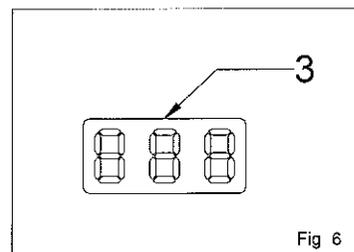
## 2. INSTRUÇÕES PARA O USO

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



### 2.1 COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

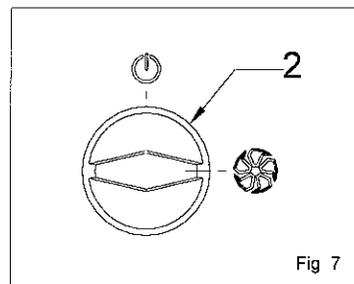
Antes de colocar em função o aparelho pela primeira vez é necessário remover todo o material da embalagem e tornar a montar eventuais peças desmontadas para executar a instalação.  
Para colocar o aparelho em função fechar o interruptor principal e abrir as torneiras de intercepção da água a montante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



#### DISPLAY

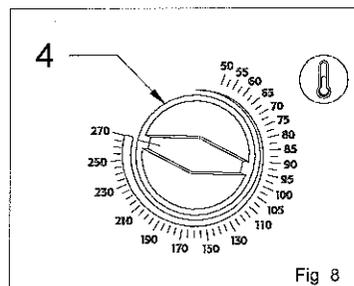
O forno está dotado de um único display de controlo (Fig 6 Ref 3) que se acende rodando o selector dos programas.  
O valor visualizado é aquele da temperatura na câmara

### 2.2 PROGRAMAÇÃO



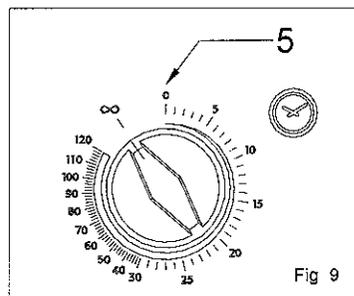
#### ACENDIMENTO

Para iniciar o ciclo de cozedura rodar o botão do selector (2) na posição 1 como na fig 7



#### TEMPERATURA

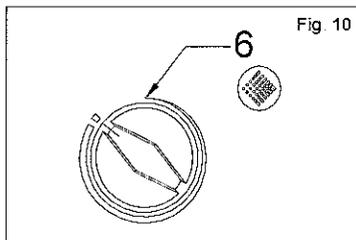
Programar a temperatura desejada (máx 270°C) na câmara rodando o botão (Ref 4) em sentido horário.  
Durante o funcionamento no display lê-se a temperatura na câmara de cozedura.  
A temperatura programada pode ser modificada em qualquer momento do ciclo de cozedura simplesmente rodando o botão sobre o valor desejado.



#### TEMPO

Todos os ciclos de cozedura podem ser executados sem o tempo de cozedura preestabelecido.  
Programar o tempo de cozedura desejado (desde 1 até 120 minutos) rodando o botão (Ref 5).  
Ao fim dos minutos programados o forno para-se automaticamente e emite um sinal de aviso.  
Para programar a cozedura em manual (sem limite de tempo) rodar o botão (Ref 5) na posição indicada na figura

## 2.3 FUNÇÕES COMPLEMENTARES

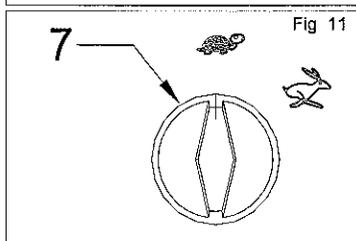


### HUMIDIFICADOR

O humidificação pode ser inserida unicamente com o ciclo de cozedura de convecção e é automaticamente excluído com os outros tipos de cozedura

Para aumentar a quantidade de humidade na câmara de cozedura proceder rodando o botão (Ref 6) que actua a emissão de água nebulizada

Rodando o botão como na figura tem-se a emissão contínua de água



### MUDANÇA DE VELOCIDADE

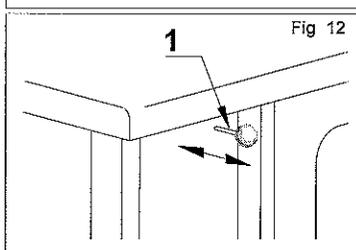
A mudança de velocidade tem a função de programar a ventilação do forno em dois modos:



Baixa velocidade de ventilação



Alta velocidade de ventilação

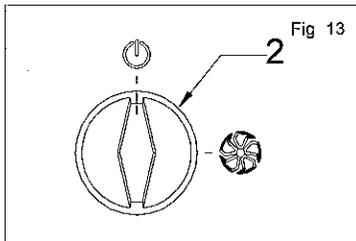


### COMANDO VÁLVULA CONDENSAÇÃO

A válvula de descarga condensação tem a função de expelir o vapor que se pode formar na câmara durante o ciclo de cozedura. Puxando a maçaneta (1) abre-se proporcionalmente a válvula permitindo ao vapor de sair empurrando-a a fim curso tem-se a fechadura total impedindo a saída do vapor

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

## 2.4 DESLIGAÇÃO



Terminado o ciclo de cozedura, levar o selector dos ciclos de cozedura à posição indicada na figura 13 e levar todos os botões à posição inicial

Fechar a torneira de intercepção da água a montante do aparelho  
Abrir o interruptor omnipolar de parede

## 2.5 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 lâ de aço inoxidável, esfregando no sentido da acetinação. Esperar que a câmara de cozedura esteja a uma temperatura inferior aos +50°C e levantar ligeiramente as anteparas porta grelhas para as desenfiar

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

Usar sobre as superfícies em aço água tépida ensaboada, em seguida enxaguar abundantemente e enxugar com um pano macio Para as partes exteriores usar um pano húmido e um detergente não agressivo.

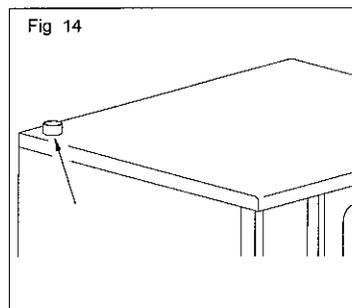
## 3.

## MANUTENÇÃO

### DESINCRUSTAÇÃO

A desincrustação da câmara de cozedura executa-se em três fases.

- Tirar as anteparas porta grelhas, executar um ciclo de 10-15 minutos a 130°C com o máximo da humidificação
  - Borrifar um produto para a limpeza ao interno da câmara de cozedura e deixá-lo agir.  
ATENÇÃO: o produto usado para a limpeza da câmara não deve conter coloro e deve ser adequado para a temperatura programada
  - Executar novamente um ciclo de 10-15 minutos a 130°C com o máximo de humidificação.
- Ao fim das fases de desincrustação é possível enxugar a câmara de cozedura com um breve funcionamento sem humidificação



### DESCARGA VAPOR

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

## 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 aquecimento e a ventilação ao momento de abertura da porta do forno

Ao fecho da porta do forno as funções retomam-se 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

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 onnipolar e fechar a torneira de intercepção da água a montante do aparelho

### O FORNO NÃO PARTE

Controlar que o interruptor onnipolar 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

### PARA-SE A VENTONINHA DURANTE O FUNCIONAMENTO

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

### O FORNO NÃO HUMIDIFICA

Certificar-se que a torneira de intercepção da água a montante do aparelho esteja aberta  
Controlar a programação do botão do humidificador.  
Se o inconveniente persiste contactar a assistência

### A LUZ INTERNA NÃO FUNCIONA

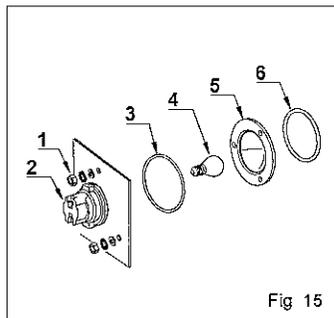


Fig 15

Substituir a lâmpada de iluminação ao interno da câmara de cozedura.

Tirar a ilharga esquerda do forno e desmontar as peças da Fig (14)

Usar lâmpadas resistentes ao calor

- 1- Porcas
- 2- Casquilho
- 3- Guarnição O-Ring
- 4- Lâmpada
- 5- Ventosa temperada
- 6- Guarnição O-Ring

Fig

### 4.1. CONTROLOS QUE PODEM SER EXECUTADOS SÓ POR UM TÉCNICO AUTORIZADO

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

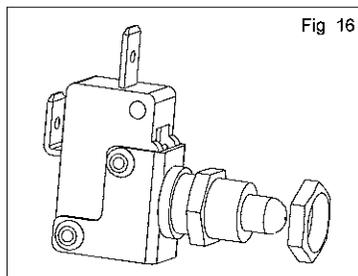


Fig 16

#### REGULAÇÃO MICROINTERRUPTOR DA PORTA

Regular a posição do microinterruptor da porta agindo na porca e contraporca de fixação.

Controlar que só com a porta fechada o microinterruptor fecha o contacto

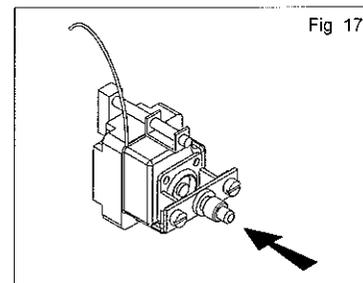


Fig 17

#### REARMAMENTO TERMOSTÁTICO DE SEGURANÇA

Abrir o quadro de comandos e pressionar no pequeno botão vermelho do termostato até quando se fecham os contactos adverte-se um "clac" mecânico

Uma intervenção contínua do termostato de segurança é indice de mau funcionamento do aparelho

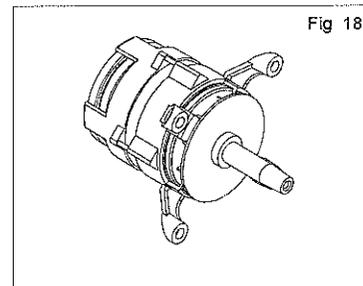


Fig 18

#### 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

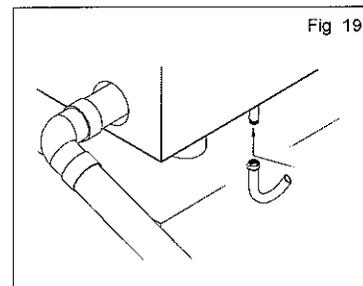


Fig 19

#### FILTRO DA ÁGUA

Se o forno não carrega mais água controlar o filtro da entrada da electroválvula procedendo como a seguir:

Fechar as torneiras da água a montante do aparelho;

- desligar o tubo de ligação da entrada;
- tirar com uma pinça o filtro posicionado dentro da electroválvula;
- limpá-lo de eventuais impurezas e tomar a colocá-lo correctamente na sua sede;
- restabelecer a ligação do tubo.
- restabelecer o termostato de segurança

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

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