

**MANUAL DE INSTRUÇÕES
PARA A INSTALAÇÃO
USO E MANUTENÇÃO
DOS FORNOS GASTRONOMIA A GÁS
COM PAINEL MECÂNICO**



CÓD.: ZSL1011

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 HÍDRICA | Pág 4 |
| 1.5 | LIGAÇÃO DO TUBO DE SAÍDA | Pág 4 |
| 1.6 | LIGAÇÃO ELÉCTRICA | Pág 4 |
| 1.7 | LIGAÇÃO GÁS | Pág 5 |
| | PRESCRIÇÃO PARA A INSTALAÇÃO | Pág 5 |
| | VERIFICAÇÕES A EFECTUAR ANTES DA INSTALAÇÃO | Pág 5 |
| | CONTROLO DA POTÊNCIA TÉRMICA | Pág 6 |
| | CONTROLO DA PRESSÃO DO GÁS | Pág 6 |
| | SUBSTITUIÇÃO DOS BICOS | Pág 6 |
| 1.8 | DESCARGA DOS FUMOS | Pág 7 |
| | LIGAÇÃO DO CANO DA CHAMINÉ COM TIRAGEM NATURAL | Pág 7 |
| | LIGAÇÃO DEBAIXO DO EXAUSTOR ASPIRANTE | Pág 7 |
| 2. | INSTRUÇÕES PARA O USO | Pág. 8 |
| 2.1 | COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO | Pág.9 |
| | DISPLAY | Pág.9 |
| 2.2 | PROGRAMAÇÃO | Pág.9 |
| | ACENDIMENTO | Pág.9 |
| | TEMPERATURA | Pág.9 |
| | TEMPO | Pág.9 |
| 2.3 | FUNÇÕES COMPLEMENTARES | Pág 10 |
| | HUMIDIFICADOR | Pág 10 |
| | COMANDO VÁLVULA CONDENSAÇÃO | Pág 10 |
| 2.4 | DESLIGAÇÃO | Pág 10 |
| 2.5 | LIMPEZA | Pág 10 |
| 3. | MANUTENÇÃO | Pág. 11 |
| | DESINCORUSTAÇÃO | Pág 11 |
| | DESCARGA VAPOR | Pág 11 |
| 3.1 | COMPONENTES DE CONTROLO E SEGURANÇA | Pág 11 |
| | ELECTROVÁLVULA | Pág 11 |
| | PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR | Pág 11 |
| | MICROINTERRUPTOR DA PORTA | Pág 11 |
| | TERMÓSTATOS DE SEGURANÇA | Pág 11 |
| | CONTROLO DA CHAMA | Pág 11 |
| 4. | O QUE É QUE SE DEVE FAZER SE : | Pág. 12 |
| | O FORNO NÃO PARTE | Pág 12 |
| | ACENDE-SE O BOTÃO DO CONTROLO DA VÁLVULA | Pág 12 |
| | PARA-SE A VENTONINHA DURANTE O FUNCIONAMENTO | Pág 12 |
| | O FORNO NÃO HUMIDIFICA | Pág 12 |
| | A LUZ INTERNA NÃO FUNCIONA | Pág 12 |
| 4.1 | CONTROLOS QUE PODEM SER EXECUTADOS SÓ POR UM TÉCNICO AUTORIZADO | Pág 13 |
| | A VENTONINHA RODA AO CONTRÁRIO | Pág 13 |
| | REGULAÇÃO MICROINTERRUPTOR DA PORTA | Pág 13 |
| | REARMAMENTO TERMOSTÁTICO DE SEGURANÇA | Pág 13 |
| | FILTRO DA ÁGUA | Pág 13 |
| | CONTROLO DA CHAMA | Pág 14 |

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.

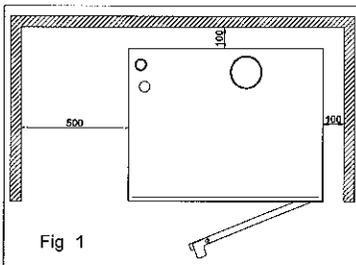
- A instalação deve ser efectuada segundo as instruções do fabricante por pessoal profissionalmente qualificado
- O aparelhagem deve ser utilizada só por pessoal instruído para a utilização da mesma
- Desactivar a aparelhagem no caso de avaria ou de mau funcionamento. Para a eventual reparação dirigir-se 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:

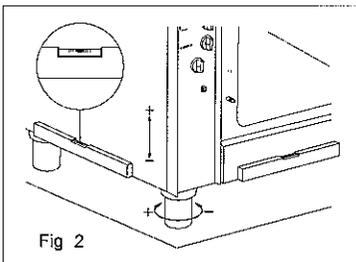
CEE 89/336: FREQUÊNCIAS RÁDIO E INTERFERÊNCIAS ELECTROMAGNÉTICAS (E M C)
CEE 73/23 – 93/68: BAIXA TENSÃO
CEE 90/396: DIRECTIVAS GÁS

EN 60335-1-36: CONVENÇÃO
EN 203 1 E 203 2: APARELHOS PARA COZINHAS ALIMENTADAS A GÁS - PRESCRIÇÕES DE SEGURANÇA

1.2 COLOCAÇÃO



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.

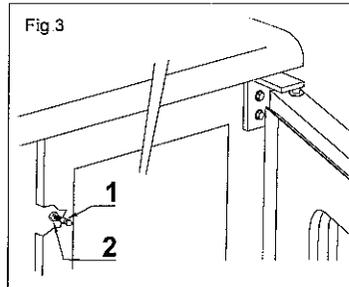


Proceder à colocação em plano e à regulação em altura agindo sobre os pézinhos niveladores como indicado na Fig 2.

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



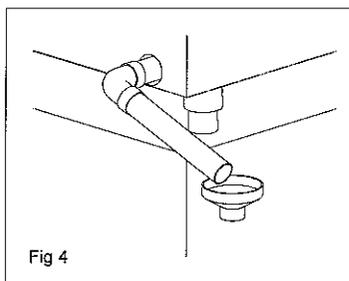
Controlar o fecho e a vedação da guarnição da porta sobre a câmara do forno.
Se for necessário regular o trinco de fecho (1) afrouxando antes a contraporca interna (2) colocada por detrás do quadro de comandos.

1.4 LIGAÇÃO HÍDRICA

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



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 lixarga 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! Consultar a tabela anexa ao esquema eléctrico o qual se encontra ao interno da lixarga desmontada.

O painel de bornes identifica-se da seguinte maneira:

L1 N \ominus para as versões monofásicas (respeitar a polaridade)

L1 L2 L3 N \oplus 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 $\pm 10\%$.

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".

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

1.7 LIGAÇÃO GÁS



PRESCRIÇÃO PARA A INSTALAÇÃO

As operações de instalação, as eventuais adaptações a outros tipos de gás, a colocação em função e a eliminação dos inconvenientes nas instalações devem ser executados unicamente por pessoal qualificado segundo os regulamentos e as normas em vigor

As instalações do gás, as ligações eléctricas e os locais de instalação dos aparelhos devem ser conformes aos regulamentos e às normas vigentes. Em particular, é necessário considerar que o ar necessário para a combustão dos queimadores é de 2m³/h para kW de potência instalada

Devem ser respeitadas as normas para a prevenção dos acidentes e as normativas de segurança anti-incêndio e anti-pânico nos locais abertos ao público

Durante a instalação, devem-se observar e respeitar as normas referidas a seguir:

Lei n.º 1083 de 06/12/71: normas para a segurança da utilização do gás combustível

Normas UNI-CIG7129/72 e UNI-CIG7131/72: normas para equipamentos a gás alimentados pela rede de distribuição ou gás GPL

Carta circular do ministério do Interno n.º 68 de 25/11/1969 e suas variantes: normas de segurança para instalações térmicas de gás de rede

Carta circular n.º 412/4183 DE 06/02/1975: normas de segurança para instalações fogões a gás de petróleo liquefeito GPL

Normas prevenções acidentes

VERIFICAÇÕES A EFECTUAR ANTES DA INSTALAÇÃO

Controlar sobre a chapa técnica colocada no lado esquerdo do forno que o aparelho tenha sido vistoriado e homologado para o tipo de gás disponível na casa do usuário

Verificar que os bicos montados na aparelhagem, correspondam ao tipo de gás disponível.

Controlar com os dados referidos na chapa técnica que a capacidade do reductor de pressão seja suficiente para a alimentação da aparelhagem (Fig 5)

Fig. 5

| | | CAT/KAT | GAS/GAZ | G30 | G31 | G20 | G25 | | |
|----------------|-------------------|--------------|---------------|-------|-----|-----|-----|----|----|
| | | II 2H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | IT | |
| | | II 2E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR | |
| | | II 2E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | BE | |
| | | II 2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | DK | |
| | | II 2H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | ES | |
| TIPO/TYPE | B11 | II 2H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | IE | |
| MOD | | II 2L3B/P | P mbar | 30 | 30 | | 25 | NL | |
| | | II 2H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | PT | |
| MAT. | | II 2H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | GB | |
| | | II 2 ELL3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE | |
| $\sum Q_n$ k W | | II 2H3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | | GR | |
| G30-G31 | G20 | II 2H3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | | AT | CH |
| Kg/h | m ³ /h | II 2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | SE | |
| | | II 2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | FI | |
| | | I3B/P | P mbar | 30 | 30 | | | NO | |
| Vac | kW | Hz | Made in Italy | | | | | | |

O aparelho, excepto pedidos diferentes ao momento da encomenda é regulado na fábrica para o funcionamento com gás Metano (G20) a uma pressão de 20mbar

Se a pressão na rede varia mais de 10% da pressão nominal é necessário montar um regulador de pressão a montante do aparelho para garantir a pressão nominal.

Evitar de interpor reduções de secção entre o reductor e o aparelho.

Aconselha-se de montar um filtro de gás a montante do regulador de pressão a fim de garantir um funcionamento óptimo

CONTROLO DA POTÊNCIA TÉRMICA

O aparelho funciona correctamente quando as pressões se mantêm nos seguintes valores:

| TIPOS DE GÁS | PRESSÃO EM m bar. | | |
|----------------|-------------------|-------|-------|
| | NOM. | MIN | MÁX |
| GÁS METANO G20 | 20 | 17 | 25 |
| G.P.L. G30/31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |

Se as pressões se colocam fora destes valores, não será possível obter um óptimo funcionamento do aparelho

Ligar a aparelhagem a um tubo especial para GPL de secção interna não inferior aos 16mm de diâmetro para conexões de G1/2" e para conexões de G3/4" de diâmetro não inferior aos 20mm A união deve ser em metal e o tubo pode ser fixo ou flexível

Providenciar torneiras ou componas que tenham um diâmetro interior não inferior ao tubo de união acima indicado. Depois do acendimento à rede do gás é necessário controlar que não existam fugas nas juntas e nas uniões. Para tal finalidade usar água ensaboada ou um produto espumoso específico para a individualização das perdas

CONTROLO DA PRESSÃO DO GÁS

Controlar que os bicos montados sejam aqueles previstos para o tipo e a pressão do gás de alimentação Para a eventual substituição veja parágrafo seguinte.

Quando o aparelho está ligado, verificar, com o aparelho ligado a pressão do gás.

A pressão do gás deve ser regulada directamente sobre a válvula de controlo agindo como a seguir:

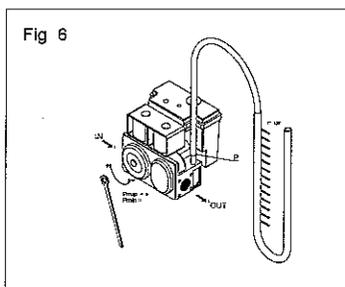


Fig 6

- Tirar o parafuso 'P' (Fig 6) sobre a tomada de pressão na válvula;
- Aplicar o manómetro à tomada de pressão;
- Controlar que os bicos sejam aqueles exactos;
- Acender o forno e fazer partir os queimadores;
- Regular a pressão do gás aos valores indicados na tabela agindo no parafuso de 8mm lembrando que rodando o parafuso em sentido horário aumenta-se a pressão e em sentido anti-horário diminui-se;
- Quando a pressão estiver correcta desligar o forno, tirar o manómetro e tornar a colocar o parafuso de vedação controlando que não existam perdas com o apropriado líquido busca-brechas

TABELA BICOS PARA O TIPO DE GÁS

Usar só bicos originais evitando qualquer tipo de alterações!

| FORNO | G30-30mbar. | G31-37mbar. | G20-20mbar. | G25-20mbar. | G25-25mbar. | G30/31-50mbar. |
|-------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------|
| GF5 | 120 | 120 | 165R | 185R | 165R | 105 |
| GF7 | 150 | 150 | 220R | 240R | 220R | 140 |
| GF10 | 160 | 160 | 230R | 250R | 230R | 150 |

SUBSTITUIÇÃO DOS BICOS

Para efectuar a ligação de um gás diferente daquele da chapa é necessário proceder à substituição dos bicos dos queimadores da câmara e do gerador de vapor procedendo como a seguir:

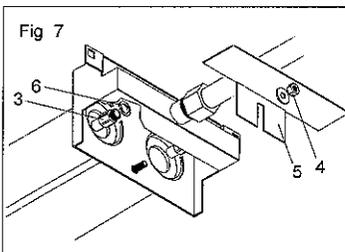


Fig 7

- Tirar o parafuso 4 (Fig7) e o regulador de ar 5, onde existente.
- Desapertar o bico 3 e substituí-lo com aquele correspondente ao tipo de gás escolhido
- Tornar a montar a anilha de vedação 6.
- Restabelecer o regulador de ar 5, onde estiver presente.
- Com o regulador de ar pode-se corrigir a chama do queimador
- Os bicos estão marcados em centésimos de milímetro.
- Após a substituição dos bicos é necessário o controlo da pressão do gás

1.8 DESCARGA DOS FUMOS



As aparelhagens devem ser colocadas a funcionar em locais adequados para a evacuação dos produtos da combustão no respeito das normas para a sua instalação

Existem os seguintes tipos de ligação:

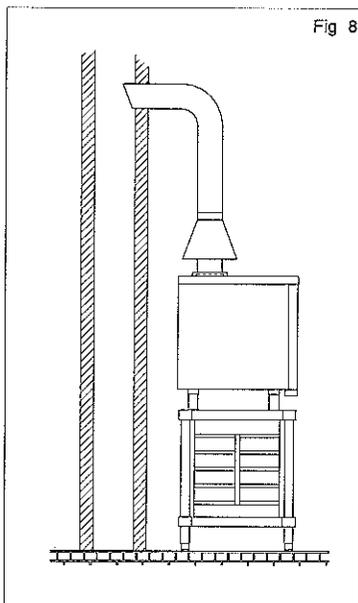


Fig 8

LIGAÇÃO DO CANO DA CHAMINÉ COM TIRAGEM NATURAL

A instalação dos aparelhos com descarga dos gases combustos para o exterior através de uma chaminé deve ser feita como indicado na figura:

O prosseguimento acontece para o exterior ou numa chaminé através de uma conduta apropriada resistente a uma temperatura de 300°C.

ATENÇÃO: Tal intervenção deve garantir que a evacuação dos fumos não aconteça dificultada por obstruções e/ou pelo excessivo comprimento do tubo de descarga (comprimento máximo 3m)

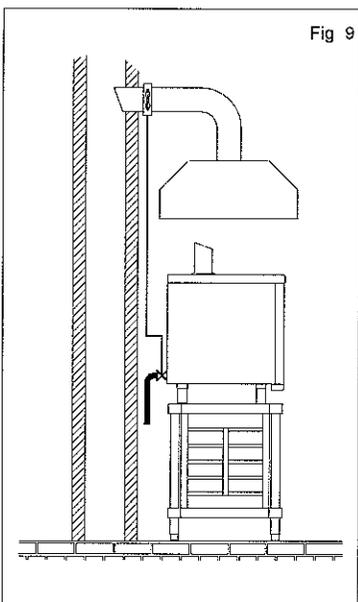


Fig 9

LIGAÇÃO DEBAIXO DO EXAUSTOR ASPIRANTE

Quando o aparelho se instala debaixo da campânula de aspiração é necessário que sejam respeitadas as seguintes indicações:

O volume aspirado deve ser superior àquele dos gases combustos gerados (ver a normativa em vigor)

A alimentação gás ao aparelho, deve ser controlada directamente por tal sistema e deve interromper-se se por acaso o caudal chega abaixo dos valores prescritos

A readmissão do gás ao aparelho deve poder fazer-se só manualmente.

O aparelho é fornecido com a união para a chaminé que deve ser montada depois de ter posicionado o forno debaixo do exaustor. Faça-se atenção ao material com o qual é composto o filtro do exaustor visto que a temperatura dos gases combustos à saída do encaminhador pode atingir os 300°C.

A parte terminal da conduta de evacuação da aparelhagem deve ser colocada ao interno da projecção do perímetro de base do exaustor (Fig 9)

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

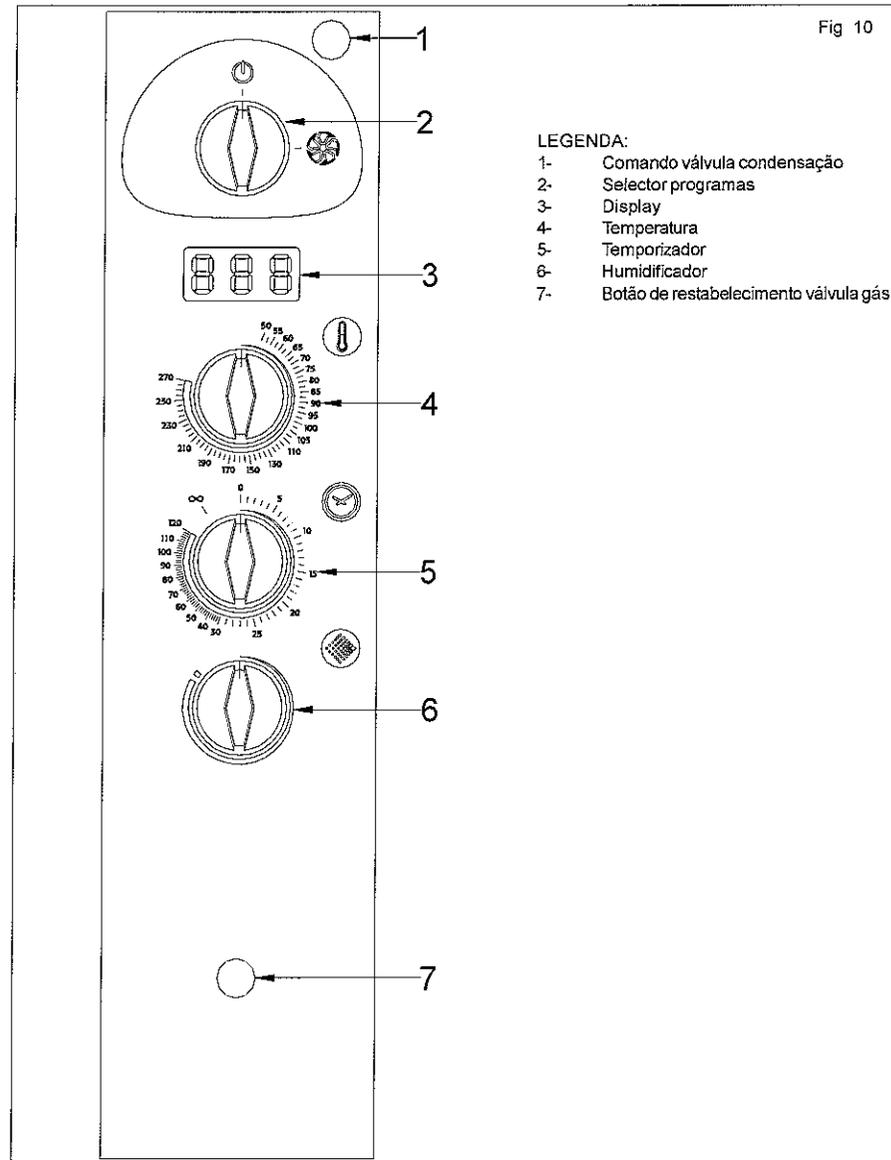


Fig 10

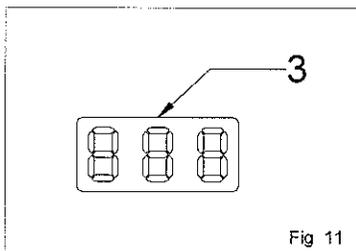
LEGENDA:

- 1- Comando válvula condensação
- 2- Selector programas
- 3- Display
- 4- Temperatura
- 5- Temporizador
- 6- Humidificador
- 7- Botão de restabelecimento válvula gás

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

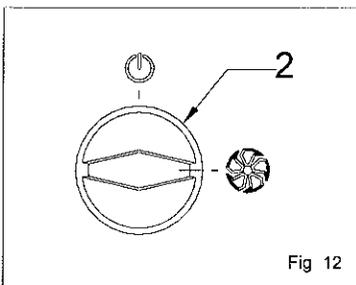
Para colocar o aparelho em função fechar o interruptor principal e abrir as torneiras de intercepção da água e do gás a montante do aparelho



DISPLAY

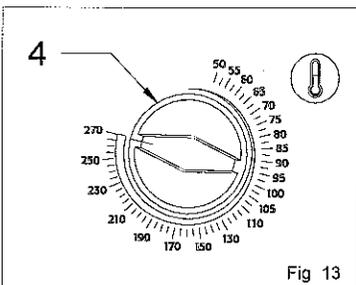
O forno está dotado de um único display de controlo (Fig 11 Ref.3) que se acende rodando o selector dos programas
O valor visualizado é aquele da temperatura na câmara

2.2 PROGRAMAÇÃO



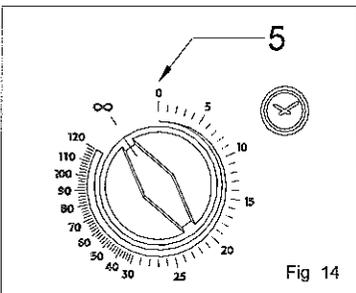
ACENDIMENTO

Para iniciar o ciclo de cozedura rodar o botão do selector (2) na posição 1 como na fig 12



TEMPERATURA

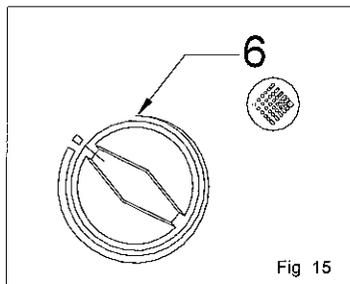
Programar a temperatura desejada (máx 270°C) na câmara rodando o botão (Ref 4) em sentido horário
Durante o funcionamento no display lê-se a temperatura na câmara de cozedura.
A temperatura programada pode ser modificada em qualquer momento do ciclo de cozedura simplesmente rodando o botão sobre o valor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

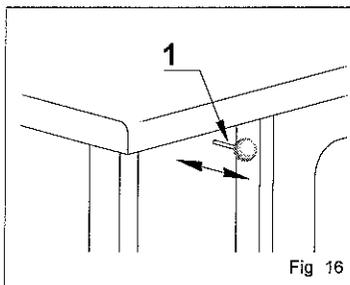


HUMIDIFICADOR

O humedecimento pode ser inserido 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

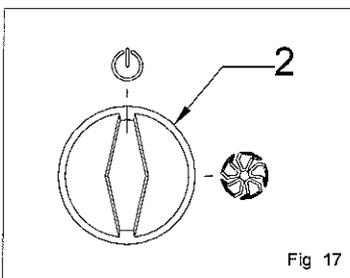


COMANDO VÁLVULA CONDENSAÇÃO

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 17 e levar todos os botões à posição inicial

Fechar a torneira de intercepção da água e do gás 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 lã 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.

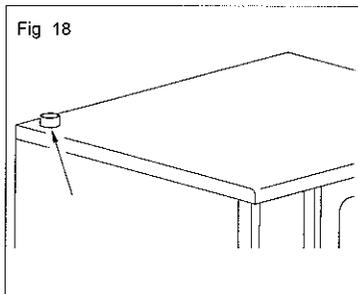
MANUTENÇÃO

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

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

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

TERMÓSTATOS DE SEGURANÇA

Se a temperatura na câmara de cozedura atinge os 350°C o termóstato de segurança interrompe a alimentação do gás aos queimadores.

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

CONTROLO DA CHAMA

O controlo da chama, através do apropriado eléctrodo, garante o normal funcionamento dos queimadores

No caso de apagamento accidental ou mau funcionamento dos queimadores o sistema bloqueia automaticamente a alimentação do gás e acende a apropriada luz indicadora de controlo (Fig 10 Ref 7)

Esperar pelo menos 10 segundos entre um tentativa de restabelecimento e o outro

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 intercepção da água e gás a montante do aparelho

O FORNO NÃO PARTE

Controlar que o interruptor omnipolar esteja fechado.

Controlar que a torneira de intercepção do gás a montante do aparelho esteja aberta

Assegurar-se de que a porta do forno esteja bem fechada

Verificar que os dados programados estejam correctos.

Controlar que o botão de restabelecimento da válvula esteja apagado

Se depois destas operações o forno ainda não parte contactar a assistência

ACENDE-SE O BOTÃO DO CONTROLO DA VÁLVULA

Controlar que a torneira de intercepção do gás a montante do aparelho esteja aberta

Restabelecer o controlo pressionando o botão.

Esperar pelo menos 10 segundos entre um tentativa de restabelecimento e o outro.

Se o forno continua a não funcionar pela falta de acendimento dos queimadores contactar a assistência

PARA-SE A VENTONHA 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

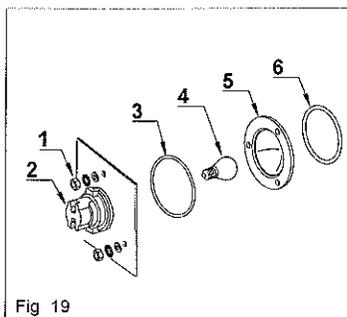
O FORNO NÃO HUMIDIFICA

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



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

Tirar a ilharga esquerda do forno e desmontar as peças da Fig 19

Usar lâmpadas resistentes ao calor

1- Porcas

2- Casquilho

3- Guarnição O-Ring

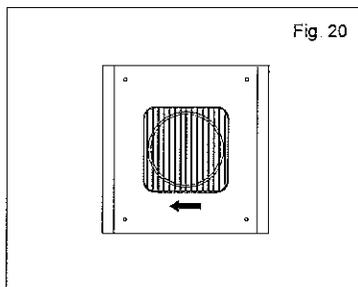
4- Lâmpada

5- Ventosa temperada

6- Guarnição O-Ring

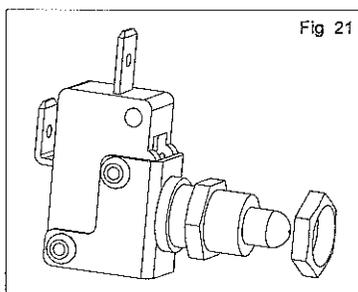
4.1 CONTROLOS QUE PODEM SER EXECUTADOS SÓ POR UM TÉCNICO

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



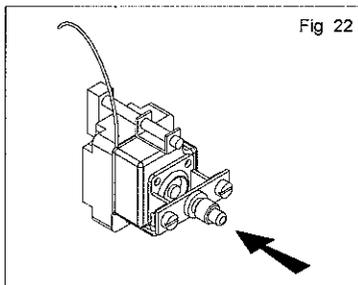
A VENTONHA RODA AO CONTRÁRIO

Depois da ligação da aparelhagem, controlar o sentido de rotação da ventoinha que deve girar em sentido horário Fig 20. Se não rodasse no sentido correcto o bom funcionamento do aparelho poderia ser comprometido com a consequente possibilidade de danos. A correcção do sentido de rotação da ventoinha faz-se trocando entre elas duas fases no painel dos bornes de alimentação



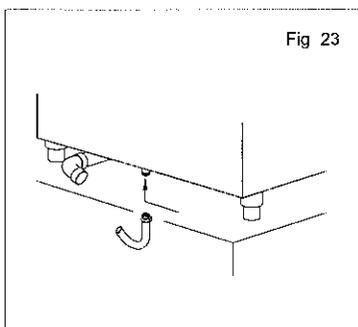
REGULAÇÃO MICROINTERRUPTOR DA PORTA

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



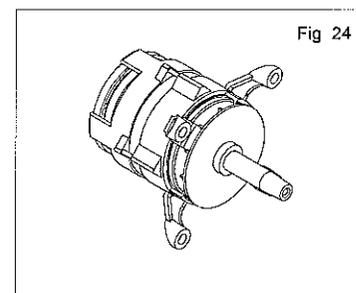
REARMAMENTO TERMOSTÁTICO DE SEGURANÇA

Abrir o quadro de comandos e pressionar o pequeno botão vermelho até quando se fecham os contactos adverte-se um "clic" mecânico. Uma intervenção contínua dos termostatos de segurança é indice de um mau funcionamento do aparelho



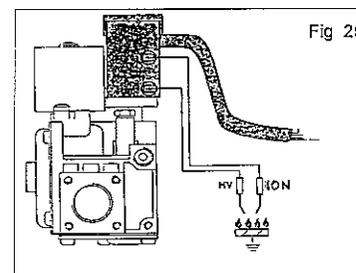
FILTRO DA ÁGUA

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



PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR

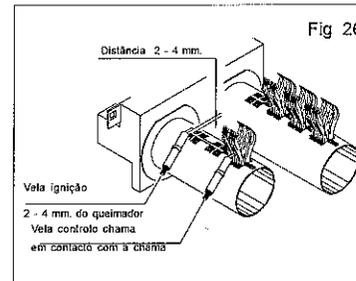
A protecção térmica do motor é de restabelecimento automático e se intervém verificar seja as aberturas e os dispositivos de arrefecimento, assim como a ausência de atritos da rotação. Recomenda-se de tirar a alimentação eléctrica



CONTROLO DA CHAMA

ATENÇÃO:
O CONTROLO DA CHAMA FUNCIONA CORRECTAMENTE SEA LIGAÇÃO DA MÁQUINA FOI FEITO RESPEITANDO A POSIÇÃO DA FASE E DO NEUTRO

Regular o eléctrodo do controlo da chama em modo que durante o funcionamento dos queimadores seja emitida na chama diferentemente não dará o consentimento à válvula do gás. Regular a vela de ignição a uma distância compreendida entre 2 e 4mm do queimador sobre a zona furada inicial do queimador e com o gás fechado controlar que gere faísca. Lembrar que o controlo da chama tem um tempo mínimo não inferior aos 10 segundos para o consentimento a um novo tentativa de restabelecimento



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 USO.

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