

*MANUAL DE INSTRUÇÕES
PARA A INSTALAÇÃO
USO E MANUTENÇÃO
DOS FORNOS
CONVECÇÃO-INJEÇÃO ELÉCTRICOS
DE CONTROLO ELÉCTRICO-MECÂNICO*



COD.: ZSL7051

REV. 00 / 2005

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. 5
2.A FORNO DE CONVECÇÃO : INSTRUÇÕES PARA O USO	Pág. 6
2.1A COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO	Pág. 7
DISPLAY.....	Pág. 7
2.2A TIPOS DE COZEDURA.....	Pág. 7
COZEDURA DE CONVECÇÃO.....	Pág. 7
2.3A IMPOSTAZIONE	Pág. 7
TEMPERATURA.....	Pág. 7
TEMPO.....	Pág. 8
2.4A FUNÇÕES COMPLEMENTARES	Pág. 8
HUMIDIFICADOR.....	Pág. 8
LUZ CÂMARA.....	Pág. 8
COMANDO DESCARGA VAPOR.....	Pág. 8
2.5A COZEDURA COM SONDA NO CORAÇÃO (OPÇÃO)	Pág. 9
2.6A DESLIGAR O FORNO	Pág. 9
2.7A LIMPEZA.....	Pág. 9
2.B FORNO MISTO INJECCAO : INSTRUÇÕES PARA O USO	Pág. 10
2.1B COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO	Pág. 11
DISPLAY.....	Pág. 11
2.2B TIPOS DE COZEDURA.....	Pág. 11
COZEDURA DE CONVECÇÃO.....	Pág. 11
COZEDURA DE VAPOR VENTILADO	Pág. 11
COZEDURA MISTA	Pág. 12
2.3B PROGRAMAÇÃO	Pág. 12
HUMIDIFICADOR.....	Pág. 12
TEMPO.....	Pág. 12
2.4B FUNÇÕES COMPLEMENTARES	Pág. 12
UMIDIFICATORE.....	Pág. 12
LUZ CÂMARA.....	Pág. 13
COMANDO DESCARGA VAPOR.....	Pág. 13
2.5B CICLOS SUPLEMENTARIOS.....	Pág. 13
CICLO DE ARREFECIMENTO	Pág. 13
2.6B COZEDURA COM SONDA NO CORAÇÃO (OPÇÃO)	Pág. 13
2.7B DESLIGAR O FORNO	Pág. 14
2.8B LIMPEZA.....	Pág. 14
3. MANUTENÇÃO	Pág. 14
DESCARGA DO VAPOR	Pág. 14
LIMPEZA DO VIDRO.....	Pág. 14
4. COMPONENTES DE CONTROLO E SEGURANÇA	Pág. 15
ELECTRO-VÁLVULA.....	Pág. 15
MICRO-INTERRUPTOR PORTA.....	Pág. 15
PROTECCÃO TÉRMICA DO MOTOR	Pág. 15
TERMÓSTATOS DE SEGURANÇA	Pág. 15
5. O QUE FAZER SE:	Pág. 16
O FORNO NÃO COMEÇA A FUNCIONAR	Pág. 16
O FORNO NÃO PRODUZ VAPOR (FORNO MISTO).....	Pág. 16
A VENTONHA PÁRA DURANTE O FUNCIONAMENTO	Pág. 16
A LUZ INTERIOR NÃO FUNCIONA	Pág. 16
SINALIZAÇÃO DE ALARME	Pág. 16
5.1 VERIFICAÇÕES QUE SÓ PODEM SER REALIZADAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO	Pág. 17
REPOSIÇÃO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA.....	Pág. 17
PROTECCÃO TÉRMICA DO MOTOR	Pág. 17
FILTROS DA ÁGUA.....	Pág. 17
5.2 GESTÃO DAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO	Pág. 17

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 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.
- Estas condições são válidas só para o país cuja sigla resulta na placa que refere os dados do forno.
- O não respeito de quanto acima descrito pode comprometer a segurança da aparelhagem.
- Durante o funcionamento, prestar atenção às zonas quentes da superfície externa.

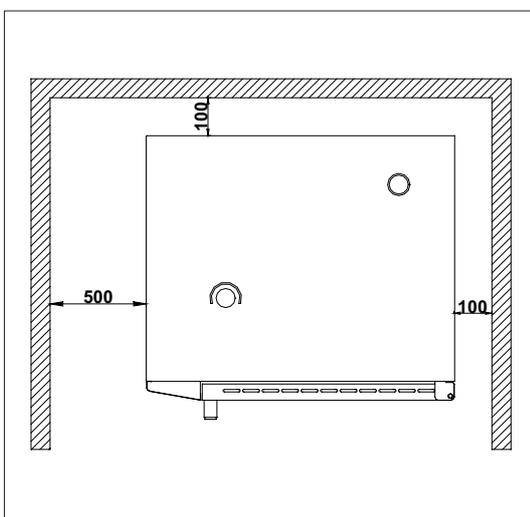
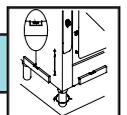
A aparelhagem está em conformidade com os requisitos essenciais das Directivas de Baixa Tensão 73/23/CEE e 93/68/CEE.

Ela satisfaz as prescrições das seguinte 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 POSICIONAMENTO



Os aparelhos são projectados para ser instalados no interior, não podem ser usados ao ar livre e não podem ser expostos à chuva.

Retirar o aparelho da embalagem, verificar que esteja íntegro e colocá-lo no local de utilização, prestando atenção para não o colocar contra muros, divisórias, móveis de cozinha ou revestimentos em material inflamável. O forno só pode ser instalado sobre o cavalete especial.

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

Posicionar o aparelho num local ventilado.

Todos os materiais utilizados para a embalagem são compatíveis com o ambiente. Podem ser conservados sem perigo ou ser queimados numa instalação adequado de combustão dos resíduos.

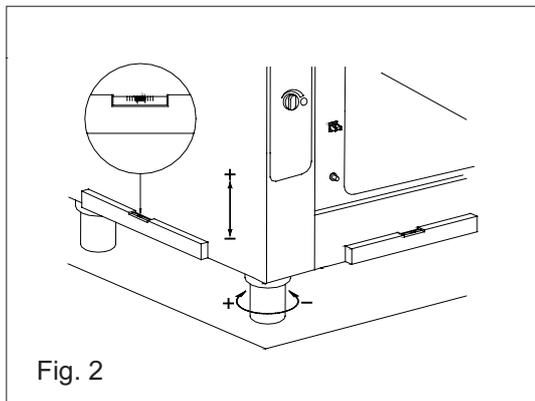


Fig. 2

Proceder com o nivelamento e a regulação da altura agindo nos pés niveladores como indicado na Fig. 2.

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

Retirar dos painéis externos a película de protecção despegando-a lentamente para evitar que fiquem vestígios de cola.

Controlar que aberturas e fissuras de aspiração ou de eliminação do calor não estejam entupidas.

1.3 REGULAÇÃO DA PORTA

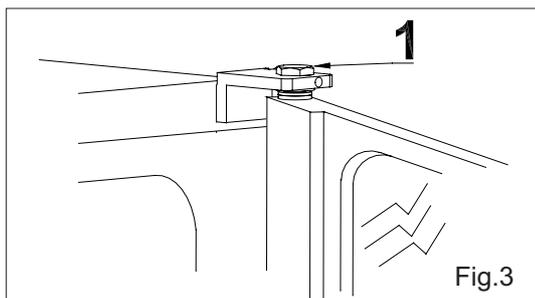


Fig.3

Verificar se a porta do forno se encerra bem e se a vedação da porta na câmara do forno é estanque. Regular as dobradiças da porta de modo a assegurar a máxima estanquicidade do forno durante o funcionamento.

Para regular a estanquicidade da porta: desapertar o parafuso (Ref. 1); conseguida a regulação, bloquear apertando novamente o parafuso.

São reguláveis ambas as dobradiças, superior e inferior.

1.4 LIGAÇÃO HÍDRICA

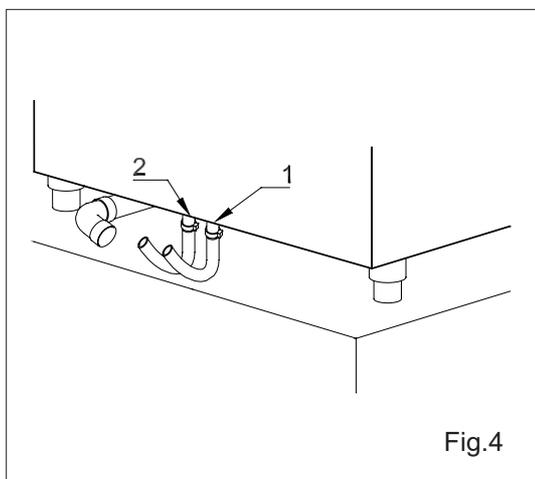
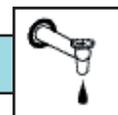


Fig.4

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

Os fornos mistos injecção são predispostos com duas entradas de água, uma para a ligação à água purificada (Ref.1) e uma para a ligação à água de rede (Ref.2). Os fornos convensão têm apenas uma entrada para água purificada.

Aconselha-se sempre a instalação de um dispositivo descalcificador $\sim 8 \div 10^\circ\text{F}$

Antes de efectuar a ligação, deixar sair uma certa quantidade de água para limpar a conduta de eventuais resíduos ferrosos. Verificar se os filtros das electro-válvulas estão limpos (ver parágrafo 4.1).

Ligar a conduta "Água" com a rede de suprimento da água fria específica e interpor uma torneira de intercepção. Se não se dispor de água descalcificada, ligar ambas as entradas com a rede de suprimento.

Fornos mistos injecção: vire a alavanca da torneira de água garantindo uma pressão de cerca 1,5 bar em funcionamento "vapor".

1.5 GAÇÃO DA DESCARGA

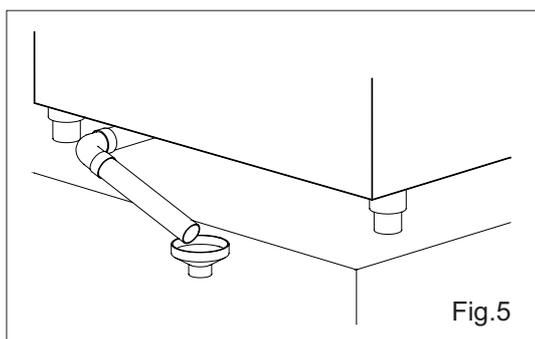
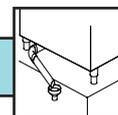
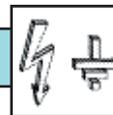


Fig.5

Para ligar a descarga, instalar à saída do aparelho o funil entregue anexo que garanta uma saída livre, o tubo de descarga 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.

Levantar o esquema eléctrico.

Use um fio apropriado para a carga, verifique com o esquema eléctrico e com a ficha de dimensão do fio.

Inserir o cabo de alimentação no furo do prensa-cabo que se encontra no caixilho.

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

L1 L2 L3 N  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, tornar a posicionar a protecção e montar novamente a ilharga.

2.A FORNO DE CONVECÇÃO : INSTRUCCIONES DE USO

O aparelho deverá ser destinado apenas ao uso para o qual foi expressamente concebido. Qualquer outro emprego deve ser considerado impróprio.

Durante o funcionamento vigiar o aparelho.

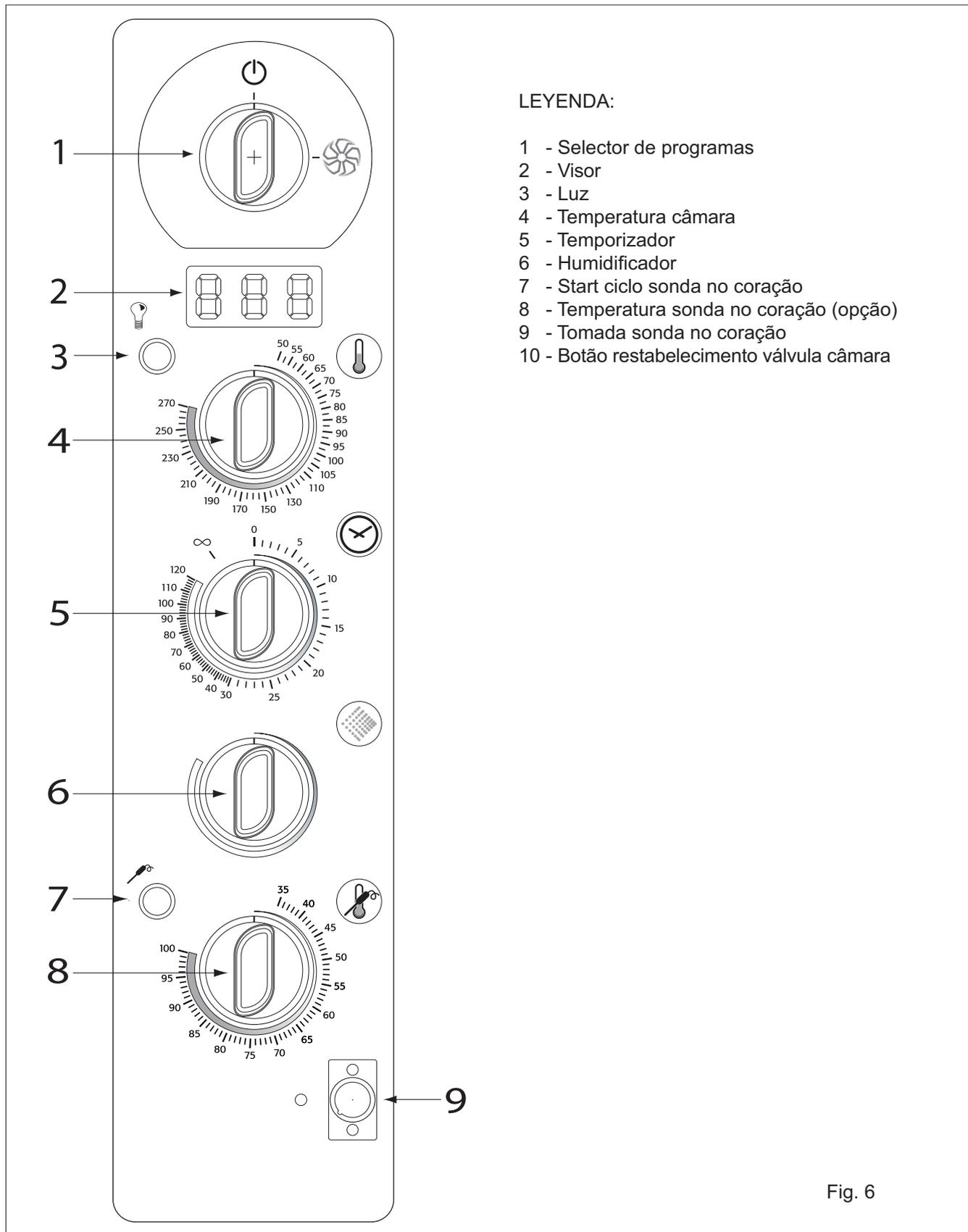
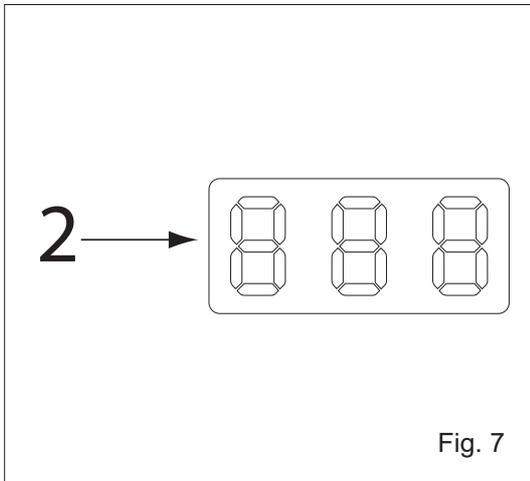


Fig. 6

2.1A PÔR EM FUNCIONAMENTO

Antes de pôr em funcionamento o aparelho pela primeira vez, é necessário remover todo o material da embalagem e remontar eventuais peças desmontadas para efectuar a instalação.

Para pôr em funcionamento o aparelho, desactivar o interruptor principal e abrir as torneiras de intercepção da água e do gás a montante do aparelho.



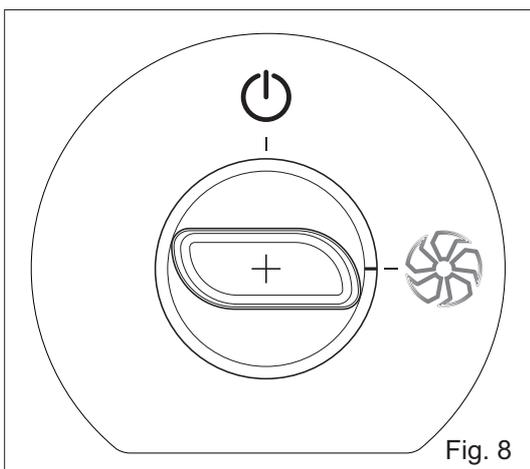
VISOR

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

O valor visualizado é aquele da temperatura na câmara.

2.2A 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.



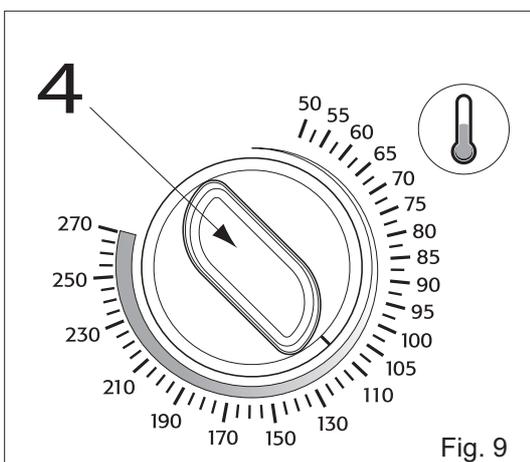
COZEDURA DE CONVENÇÃO

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.8.

En el display aparecerá el valor de la temperatura medida en la cámara en el momento del encendido.

Seleccionar los datos para activar el ciclo de cocción siguiendo las indicaciones que aparecen en el párrafo siguiente.

2.3A PROGRAMAÇÃO



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.

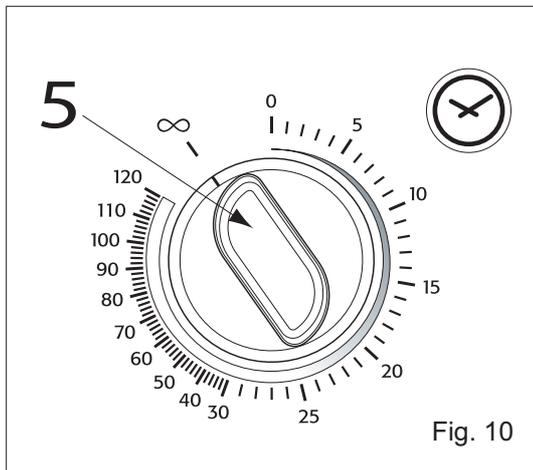


Fig. 10

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.

2.4A FUNÇÕES COMPLEMENTARES

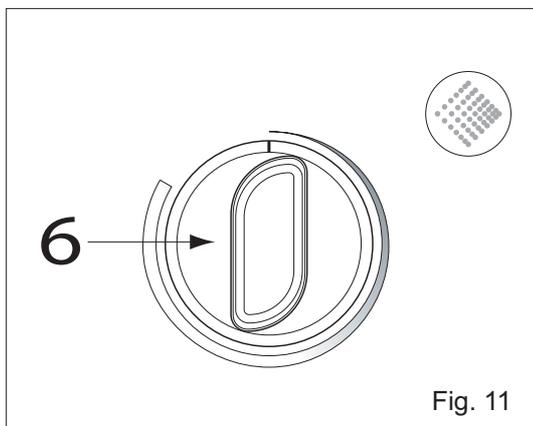


Fig. 11

HUMIDIFICADOR

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.

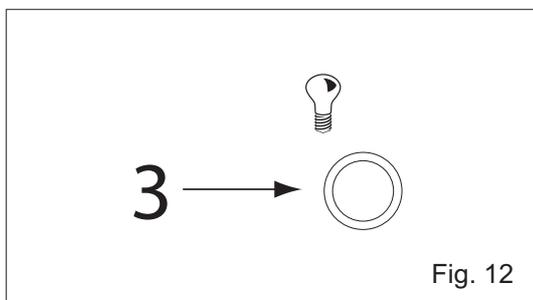


Fig. 12

LUZ CÂMARA

A iluminação interna da câmara de cozedura é comandada pelo botão colocado no painel (Ref. 3).

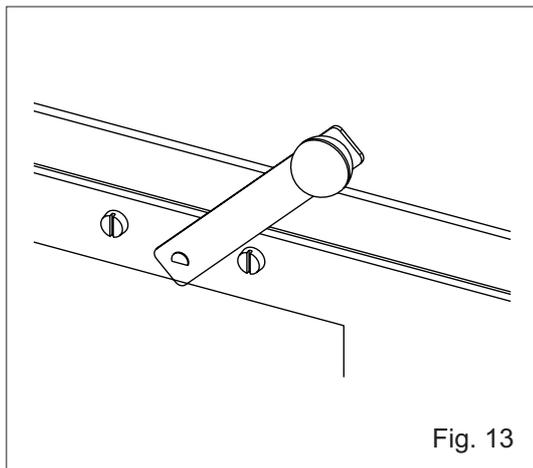


Fig. 13

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.13) abre-se a válvula permitindo ao vapor de sair.

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

2.B HORNO MISTO INJEÇÃO : INSTRUCCIONES DE USO

O aparelho deverá ser destinado apenas ao uso para o qual foi expressamente concebido. Qualquer outro emprego deve ser considerado impróprio.

Durante o funcionamento vigiar o aparelho.

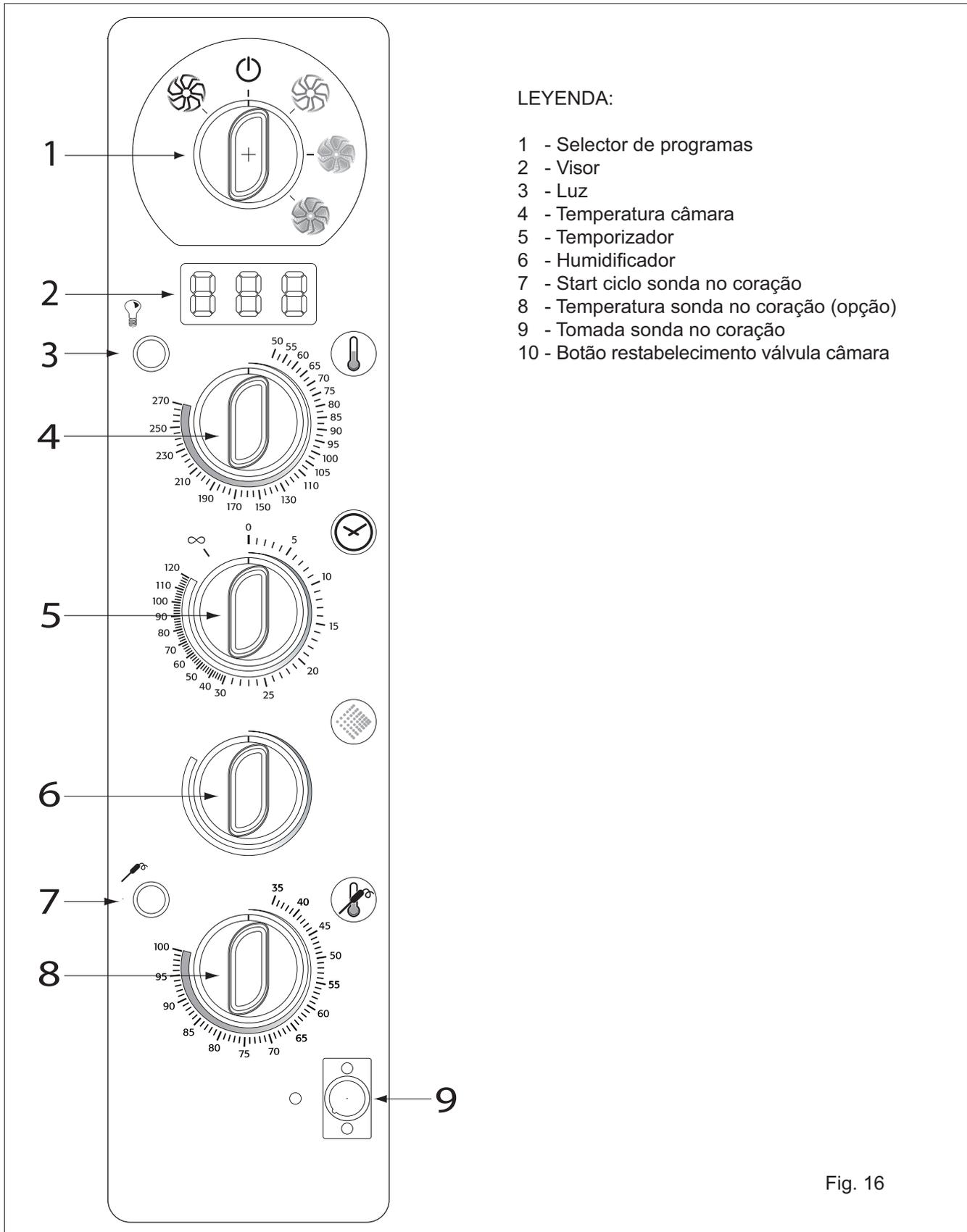
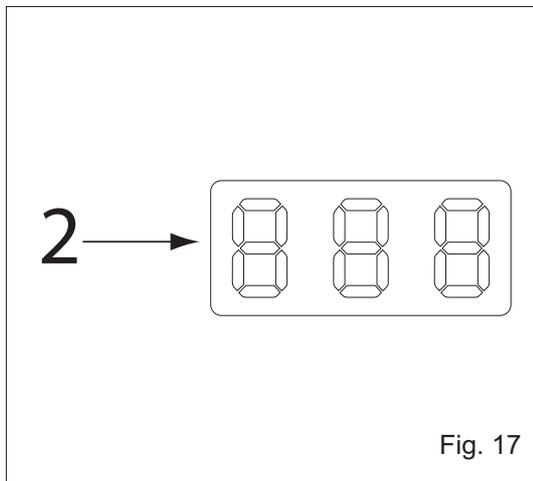


Fig. 16

2.1B PÔR EM FUNCIONAMENTO

Antes de pôr em funcionamento o aparelho pela primeira vez, é necessário remover todo o material da embalagem e remontar eventuais peças desmontadas para efectuar a instalação.

Para pôr em funcionamento o aparelho, desactivar o interruptor principal e abrir as torneiras de intercepção da água e do gás a montante do aparelho.



VISOR

O forno está dotado de um único display de controlo (Fig. 17 Ref.2) que se acende rodando o selector dos programas.

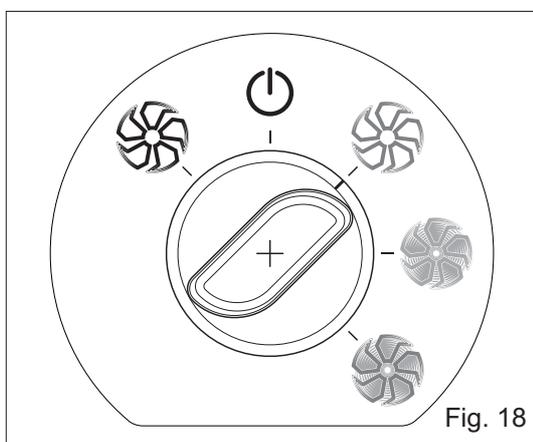
O valor visualizado é aquele da temperatura na câmara.

2.2B 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.

O forno trivalente dispõe de três modos diferentes de cozedura:

- CONVENÇÃO
- VAPOR VENTILADO:
- MISTO

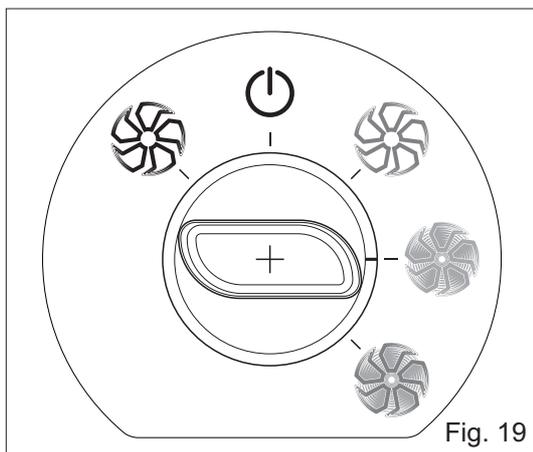


COZEDURA DE CONVENÇÃO

Rodar o selector dos ciclos de cozedura sobre a posição indicada na Fig.18.

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

O ciclo partirá automaticamente poucos segundos depois.

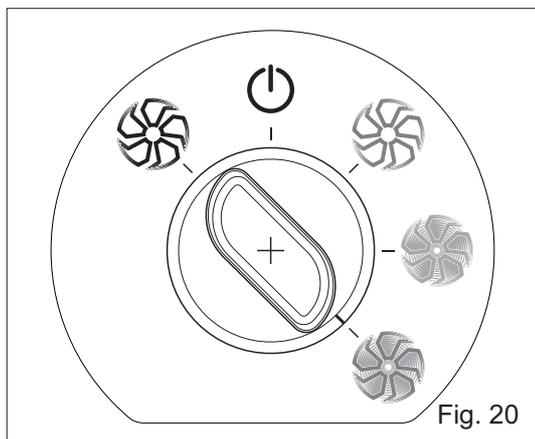


COZEDURA DE VAPOR VENTILADO

Rodar o selector dos ciclos de cozedura sobre a posição indicada na Fig.19.

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

O ciclo partirá automaticamente poucos segundos depois.



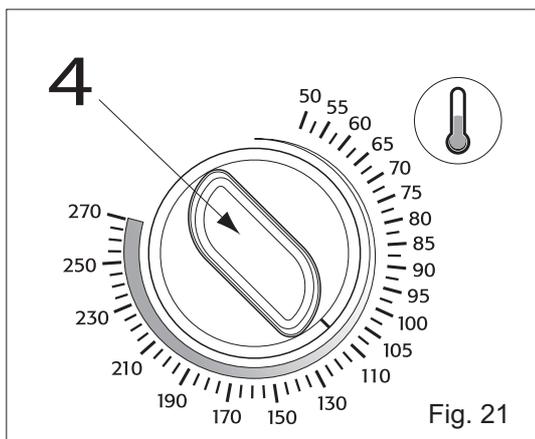
COTTURA MISTO

Rodar o selector dos ciclos de cozedura sobre a posição indicada na Fig.20.

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

O ciclo partirá automaticamente poucos segundos depois.

2.3B PROGRAMAÇÃO

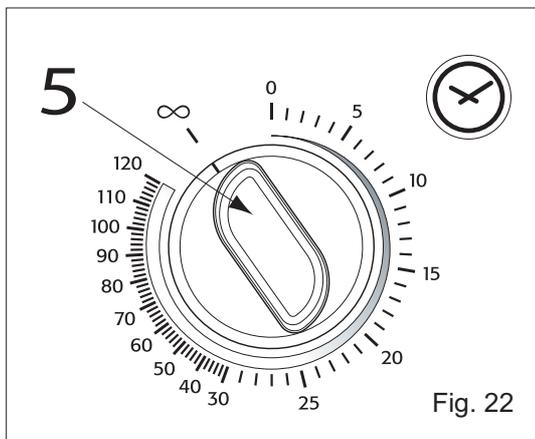


TEMPERATURA

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

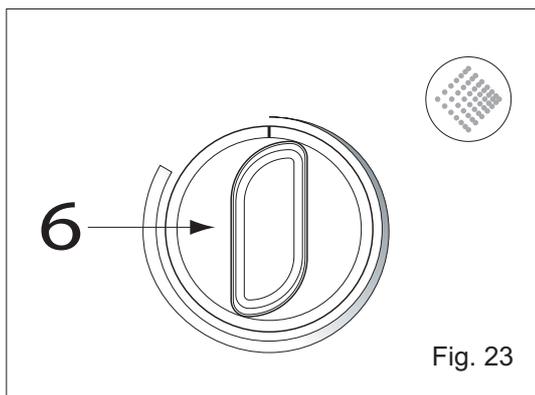
Todos os ciclos de cozedura podem ser executados sem o tempo de cozedura preestabelecido.

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.

2.4B FUNÇÕES COMPLEMENTARES



HUMIDIFICADOR

O humificação 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.

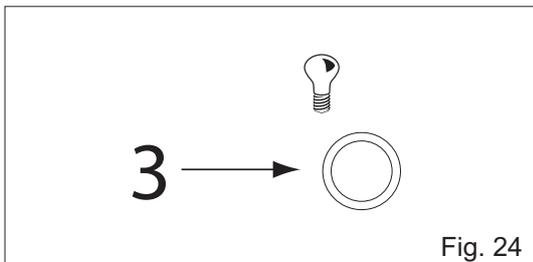


Fig. 24

LUZ CÂMARA

A iluminação interna da câmara de cozedura é comandada pelo botão colocado no painel (Ref. 3).

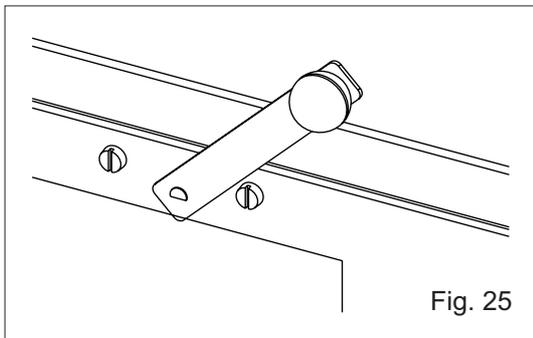


Fig. 25

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.25) 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.

2.5B CICLOS SUPLEMENTARES

ARREFECIMENTO

A função “ARREFECIMENTO” permite ao operador de fazer baixar rapidamente a temperatura na câmara de cozedura.

Pode-se programar um ciclo temporizado ou então um ciclo manual.

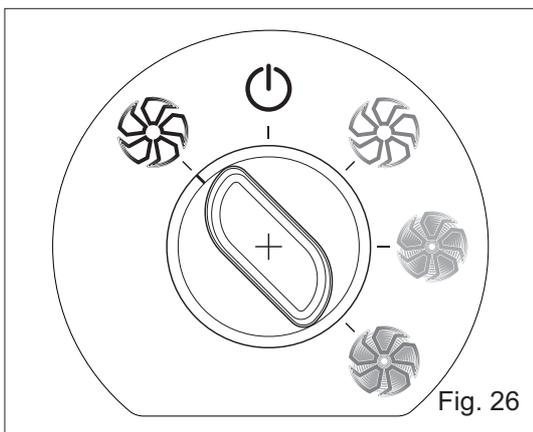


Fig. 26

ACTIVAÇÃO

- Posicionar o botão como indicado na figura 26.
- Programar o tempo de duração do ciclo.
- O ciclo partirá automaticamente poucos segundos de pois.
- No display visualiza-se a temperatura da câmara.
- Terminará ao esgotar do tempo programado e emitirá um sinal acústico.

Abre-se a porta durante o ciclo de arrefecimento, o ciclo bloqueia-se e partirá novamente sozinho com a porta fechada.

2.6B COZEDURA COM SONDA NO CORAÇÃO (OPÇÃO)

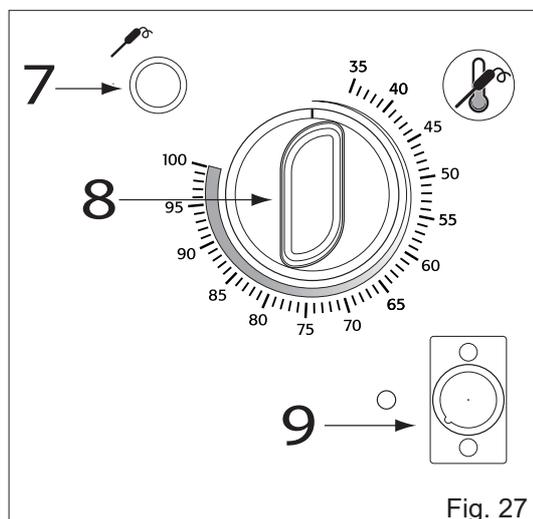


Fig. 27

A cozedura com espeto permite de controlar constantemente a temperatura dentro do produto.

ATENÇÃO: no ecrã durante a configuração dos dados, é visualizado o valor da temperatura presente na câmara.

CONFIGURAÇÃO:

Introduza correctamente o conector da sonda no núcleo na tomada apropriada no painel de controlo (Ref.9 Fig.27).

Introduza a ponta da sonda no núcleo no centro do alimentar a cozer.

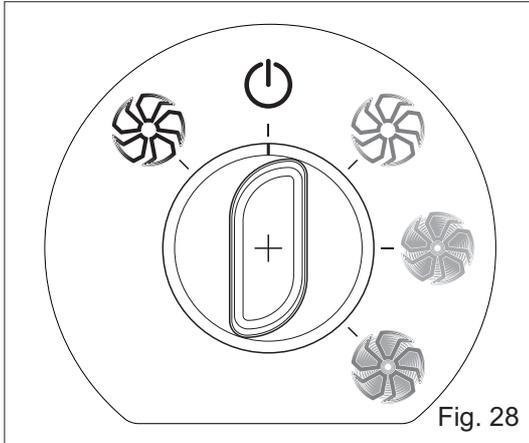
Posicione o manípulo do temporizador (Ref.5 Fig.22) na posição “infinito”.

Configure a temperatura da câmara virando o manípulo (Ref.4 Fig.21).

O valor da temperatura do espeto deve estar inferior àquela configurada para a câmara de pelo menos 5°C.

Selecione a temperatura que se quer alcançar no núcleo do produto (de 35°C até 100°C) virando o manípulo (Ref.8 Fig.27) em sentido horário. Para iniciar a cozedura carregue o botão (Ref.7 Fig.27). Durante o ciclo de cozedura, o ecrã visualiza a temperatura real dentro do produto. Os parâmetros configurados podem ser alterados a qualquer momento do ciclo virando o relativo manípulo.

2.7B DESLIGAÇÃO



Terminado o ciclo de cozedura, levar o selector dos ciclos de cozedura à posição indicada na figura 28 e levar todos os botões à posição inicial.

Fechar as torneiras de intercepção da água a montante do aparelho.

Abrir o interruptor omnipolar de parede.

2.8B 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.

Remova as anteparas ou levante de leve a estrutura de suporte das grelhas para extraí-la.

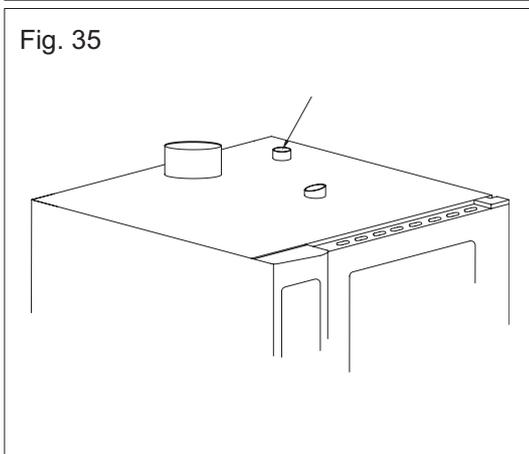
Tirar os resíduos removíveis manualmente e meter o filtro e as partes que se possam tirar na máquina de lavar louça.

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

3.

MANUTENÇÃO

Fig. 35



DESCARGA VAPOR

A descarga do vapor expelle os vapores produzidos dentro da câmara de cozedura.

Controlar que esteja sempre limpo e perfeitamente livre.

LIMPEZA DO VIDRO

Para permitir a limpeza do vidro da porta em ambos os lados, desapertar os parafusos de fixação, abrir o vidro e limpá-lo com um detergente idóneo.

4. COMPONENTES DE CONTROLO E SEGURANÇA

ELECTRO-VÁLVULA

As electro-válvulas são dispositivos para o fornecimento da água nos tempos e das maneiras preestabeleci-

MICRO-INTERRUPTOR PORTA

O micro-interruptor da porta é o dispositivo que interrompe o ciclo de cozedura se for aberta a porta do forno.

Ao encerramento da porta do forno o ciclo interrompido recomeça normalmente.

Não accionar este dispositivo manualmente com a porta do forno aberta.

PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR

O motor da ventoinha está provido de uma protecção térmica incorporada que interrompe o funcionamento em caso de sobreaquecimento. O restabelecimento é automático e tem lugar logo que a temperatura do motor descer até permitir o seu funcionamento.

TERMÓSTATOS DE SEGURANÇA

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA DA CÂMARA DE COZEDURA

Se a temperatura da câmara de cozedura atingir os 350°C, o termóstato de segurança interrompe a alimentação eléctrica às resistências.

Esse dispositivo de segurança pode ser restaurado somente por um técnico do serviço de assistência, pois são necessários ulteriores controlos.

5.

O QUE FAZER SE:

Caso ocorra uma anomalia, é **importantíssimo** desligar o aparelho no interruptor omnipolar e fechar as torneiras de interceptação de água e gás a montante do aparelho.

O FORNO NÃO FUNCIONA

Verificar se o interruptor omnipolar está activado.

Certificar-se de que a porta do forno está fechada bem.

Verificar se os dados programados são correctos.

Se depois destas operações o forno ainda não começa a funcionar, contactar a assistência.

O FORNO NÃO PRODUZ VAPOR (FORNOS MISTO INJEÇÃO)

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 o bico parafusado no suporte do manómetro esteja livre de obstruções, eventualmente remover o material presente no furo.

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.

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.

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

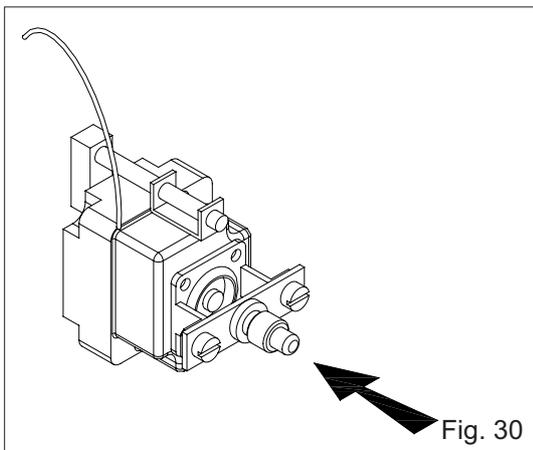
Sem presença de erros da ficha, os alarmes são apresentados com um escrito no visor (Fig.6 Ref.2, Fig.16 Ref.2).

A ficha assinala os seguintes erros e actua das seguintes maneiras:

- E 1: causa do erro: sonda câmara;
acção: contactar a assistência técnica especializada.
- E 2: causa do erro: sonda sensor temperatura alimento, é visualizado somente se estiver activo um ciclo com sensor temperatura alimento;
É possível accionar outro ciclo sem sonda sensor temperatura alimento.
Contactar a assistência técnica especializada.
- E 3: causa del error: potenciómetro câmara ou espeto se está activo um ciclo com espeto;
acção: o ciclo de cozedura é suspenso, contacte a assistência técnica especializada.

5.1 CONTROLOS QUE PODEM SER EXECUTADOS SÓ POR UM TÉCNICO

TIRAR A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA ANTES DE EXECUTAR QUALQUER REGULAÇÃO OU INTERVENÇÃO

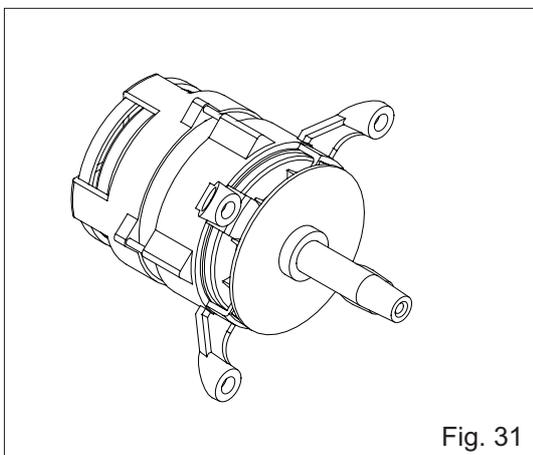


REARMAMENTO TERMOSTÁTICO DE SEGURANÇA

Remova a lateral der. do forno.

Identifique o termostato e carregue no botão vermelho até quando os contactos se fecham, ouve-se um “clique” mecânico

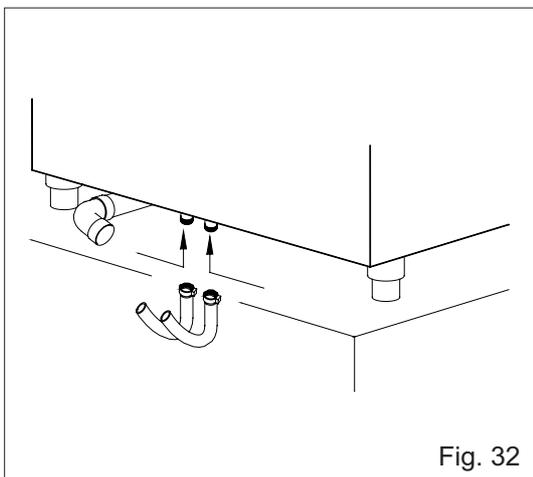
Uma intervenção contínua dos termostatos de segurança é índice de um mau funcionamento do aparelho.



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.



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.

5.2 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.