

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



COD.: ZSL7052

REV. 00 / 2005

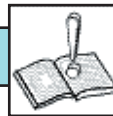
SUMÁRIO

1. INSTALAÇÃO	Pag. 3
1.1 ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES	Pag. 3
1.2 COLOCAÇÃO	Pag. 3
1.3 REGULAÇÃO DA PORTA	Pag. 4
1.4 LIGAÇÃO HÍDRICA	Pag. 4
1.5 LIGAÇÃO DO TUBO DE SAÍDA	Pag. 4
1.6 LIGAÇÃO ELÉCTRICA	Pag. 5
1.7 LIGAÇÃO GÁS	Pag. 5
PRESCRIÇÃO PARA A INSTALAÇÃO	Pag. 5
VERIFICAÇÕES A EFECTUAR ANTES DA INSTALAÇÃO	Pag. 5
SUBSTITUIÇÃO DOS BICOS	Pag. 6
CONTROLO DA POTÊNCIA TÉRMICA	Pag. 7
CONTROLO DA PRESSÃO DO GÁS	Pag. 7
1.8 DESCARGA DOS FUMOS	Pag. 8
2.A FORNO DE CONVECÇÃO : INSTRUÇÕES PARA O USO	Pag. 9
2.1A COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO	Pag. 10
DISPLAY	Pag. 10
2.2A TIPOS DE COZEDURA	Pag. 10
COZEDURA DE CONVENÇÃO	Pag. 10
2.3A IMPOSTAZIONE	Pag. 10
TEMPERATURA	Pag. 10
TEMPO	Pag. 11
2.4A FUNÇÕES COMPLEMENTARES	Pag. 11
HUMIDIFICADOR	Pag. 11
LUZ CÂMARA	Pag. 11
COMANDO DESCARGA VAPOR	Pag. 11
2.5A COZEDURA COM SONDA NO CORAÇÃO (OPÇÃO)	Pag. 12
2.6A DESLIGAR O FORNO	Pag. 12
2.7A LIMPEZA	Pag. 12
2.B FORNO MISTO INJECCÃO : INSTRUÇÕES PARA O USO	Pag. 13
2.1B COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO	Pag. 14
DISPLAY	Pag. 14
2.2B TIPOS DE COZEDURA	Pag. 14
COZEDURA DE CONVENÇÃO	Pag. 14
COZEDURA DE VAPOR VENTILADO	Pag. 14
COZEDURA MISTA	Pag. 15
2.3B PROGRAMAÇÃO	Pag. 15
HUMIDIFICADOR	Pag. 15
TEMPO	Pag. 15
2.4B FUNÇÕES COMPLEMENTARES	Pag. 15
UMIDIFICATORE	Pag. 15
LUZ CÂMARA	Pag. 16
COMANDO DESCARGA VAPOR	Pag. 16
2.5B CICLOS SUPLEMENTARIOS	Pag. 16
CICLO DE ARREFECIMENTO	Pag. 16
2.6B COZEDURA COM SONDA NO CORAÇÃO (OPÇÃO)	Pag. 16
2.7B DESLIGAR O FORNO	Pag. 17
2.8B LIMPEZA	Pag. 17
3. MANUTENÇÃO	Pag. 17
DESCARGA DO VAPOR	Pag. 17
LIMPEZA DO VIDRO	Pag. 17
4. COMPONENTES DE CONTROLO E SEGURANÇA	Pag. 18
ELECTRO-VÁLVULA	Pag. 18
MICRO-INTERRUPTOR PORTA	Pag. 18
PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR	Pag. 18
TERMÓSTATOS DE SEGURANÇA	Pag. 18
CONTROLO DE CHAMA	Pag. 18
5. O QUE FAZER SE:	Pag. 19
O FORNO NÃO COMEÇA A FUNCIONAR	Pag. 19
O FORNO NÃO PRODUZ VAPOR (FORNO MISTO)	Pag. 19
A VENTONHA PÁRA DURANTE O FUNCIONAMENTO	Pag. 19
A LUZ INTERIOR NÃO FUNCIONA	Pag. 19
ACENDE O BOTÃO DO CONTROLO DA VÁLVULA	Pag. 19
SINALIZAÇÃO DE ALARME	Pag. 19
5.1 VERIFICAÇÕES QUE SÓ PODEM SER REALIZADAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO	Pag. 20
REPOSIÇÃO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	Pag. 20
PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR	Pag. 20
FILTROS DA ÁGUA	Pag. 20
CONTROLO DE CHAMA	Pag. 21
5.2 GESTÃO DAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO	Pag. 21

1.

INSTALAÇÃO

1.1 ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES



Ler com atenção este manual pois proporciona indicações importantes relativas à segurança de instalação, de uso e de manutenção do aparelho. Conservar com cuidado este manual para qualquer ulterior consulta por parte dos vários operadores. Em caso de transferência do aparelho, anexar o manual (se necessário, pedir uma nova cópia ao revendedor autorizado ou directamente à firma construtora).

- A instalação, a adaptação a outro tipo de gás, a manutenção extraordinária, as operações de reparação devem ser efectuadas, conforme as instruções do construtor, apenas por pessoal profissionalmente qualificado.
- O aparelho deve ser utilizado somente por pessoal formado no seu uso.
- Desactivar o aparelho em caso de avaria ou funcionamento não correcto. Para a eventual reparação dirigir-se exclusivamente para um centro de assistência técnica autorizado pelo construtor e exigir apenas peças de origem.
- Estas condições só são válidas para o país cuja sigla aparece na plaqueta dos dados do forno.
- O não respeito de quanto referido atrás pode comprometer a segurança do aparelho.
- Durante o funcionamento, prestar atenção para as zonas quentes da superfície externa.

O aparelho está conforme os requisitos essenciais da Directiva Gás 90/396/CEE e está portanto provido de certificado de exame CE passado por um Organismo notificado.

O aparelho satisfaz as prescrições das seguintes normas gás:

- EN 203 + sucessivas actualizações;
- EN 437 + sucessivas actualizações.

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

- Normas UNI CIG n.8723 + sucessivas actualizações;

O aparelho está conforme os requisitos essenciais da Directiva de Baixa Tensão 73/23/CEE e 93/68/CEE.

O aparelho satisfaz as prescrições das seguintes normas eléctricas:

- EN 60335-1 + sucessivas actualizações;
- EN 60335-2-42 + sucessivas actualizações;
- EN 60335-2-46 + sucessivas actualizações;
- EN 60335-2-36 + sucessivas actualizações.

O aparelho está conforme os requisitos essenciais da Directiva de Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE.

1.2 POSICIONAMENTO

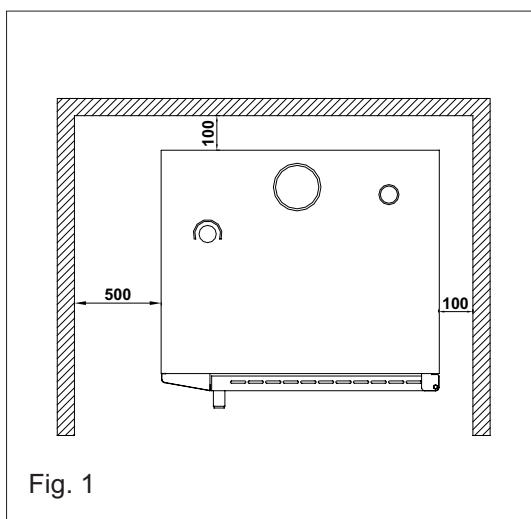
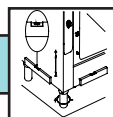


Fig. 1

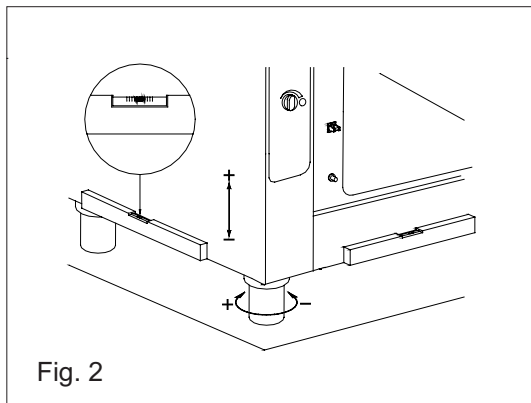
Os aparelhos são projectados para ser instalados no interior, não podem ser usados ao ar livre e não podem ser expostos à chuva.

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.



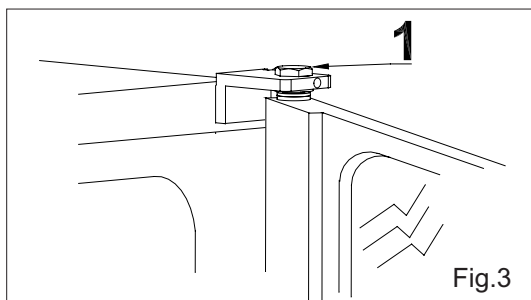
Proceder com o nivelamento e a regulação da altura agindo nos pés niveladores como indicado na Fig. 2.

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

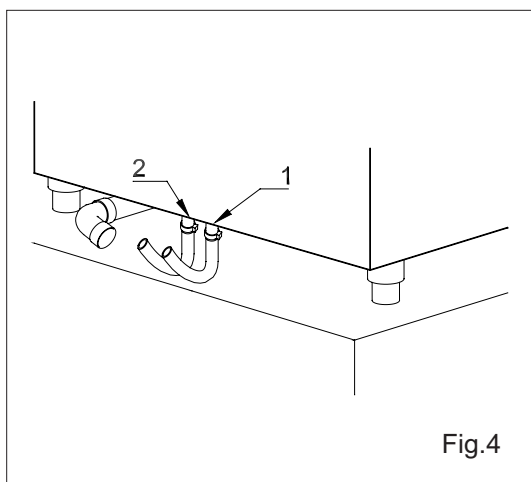


Verificar se a porta do forno se encerra bem e se a vedação da porta na câmara do forno é estanque. Regular as dobradiças da porta de modo a assegurar a máxima estanquicidade do forno durante o funcionamento.

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



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 convenção têm apenas uma entrada para água purificada.

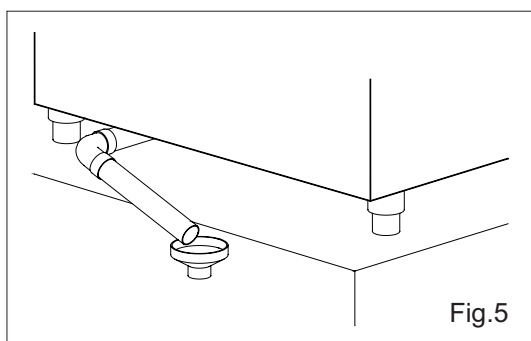
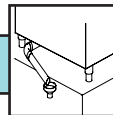
Aconselha-se sempre a instalação de um dispositivo descalcificador $\sim 8 \div 10^\circ\text{F}$

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



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 haja uma eficiente ligação à terra conforme as normas em vigor, controlar o valor da tensão e a frequência da rede.

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

Colocar o interruptor geral a que será ligada a ficha do cabo de alimentação na posição 0 (zero). Mandar verificar por pessoal profissionalmente qualificado que a secção dos cabos da tomada seja adequada à potência absorvida pelo aparelho.

Desaparafusar os parafusos que fixam o painel lateral der., remover o painel e sucessivamente desmontar a protecção da cablagem.

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 com o quadro de grampos; o quadro de grampos é identificado da seguinte forma:

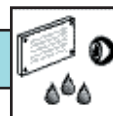
L1 N  Respeitar a polaridade

Bloquear o cabo com os prensa-cabos.

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

O aparelho deve ser incluído num sistema equipotencial cuja eficácia deve ser verificada segundo quanto referido nas normas em vigor. Para a ligação há um grampo posto no caixilho e marcado com a palavra “equipotencial”. Tomando o cuidado de guardar o esquema eléctrico no envelope com o manual de instruções, espere ter completado também a interligação a gás do aparelho antes de reposicionar a protecção e de remontar a lateral.

1.7 LIGAÇÃO DO GÁS



PRESCRIÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

As operações de instalação, as eventuais adaptações a outros tipos de gás, o primeiro arranque e a eliminação dos inconvenientes nas instalações, só podem ser realizadas por pessoal qualificado, de acordo com os regulamentos e as normas em vigor.

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

Devem ser respeitadas as normas para a prevenção dos acidentes e as normas de segurança anti-incêndio e anti-pânico nos locais abertos ao público. Durante a instalação, devem ser cumpridas e respeitadas as normas referidas no parágrafo 1.1.

A ligação com a conexão de alimentação do gás pode ser realizada utilizando tubos metálicos rígidos ou flexíveis, interpondo uma torneira de intercepção homologada, posta num ponto de fácil acesso. Prestar atenção para que o tubo flexível metálico de ligação com a conexão do gás, não toque em partes sobreaquecidas do forno e não esteja submetido a esforços de torção. Utilizar braçadeiras de fixação conformes as normas de instalação.

VERIFICAÇÕES A EFECTUAR ANTES DA INSTALAÇÃO

Controlar na plaqueta técnica posta no lado esquerdo do forno, que o aparelho tenha sido ensaiado e homologado para o tipo de gás disponível junto do utilizador.

Verificar se os bicos montados no aparelho correspondem ao tipo de gás disponível.

Controlar com os dados referidos na plaqueta técnica, se a capacidade do redutor de pressão é suficiente para a alimentação do aparelho (Fig. 6).

			CAT	GAS TYPE	G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
			II _{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
CE			II _{2H3B/P}	P mbar	30	30	20	/	LT-LK-PL-EE-NO LV-CZ-SK-DI-SE	
	TYPE	A ₁	B ₁₁	II _{2E+3+}	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD			II _{2H3B/P}	P mbar	50	50	20	/	AT-CH	
NR			II _{2ELL3B/P}	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II _{2L3B/P}	P mbar	30	30	/	25	NL	
Σ QN kW POT4 H _i			II _{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	/	LU	
G30	G20	G25	I _{3B/P}	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY	
Kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I ₃₊	P mbar	28-30	37	/	/	CY	
			I _{2E}	P mbar	/	/	20	/	PL	
PREDISPOSTO A GAS — PREVI AU GAZ PRESET FOR GAS — EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS — PREDISPOSTO À GÁS										
										mbar
				kW	IP	EN203/A1	MADE IN ITALY			

Fig. 6

O aparelho, salvo pedidos diferentes na altura da encomenda, é regulado na fábrica para o funcionamento com gás Metano (G20).

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

Aconselha-se a montar um filtro gás a montante do regulador de pressão para garantir o melhor funcionamento.

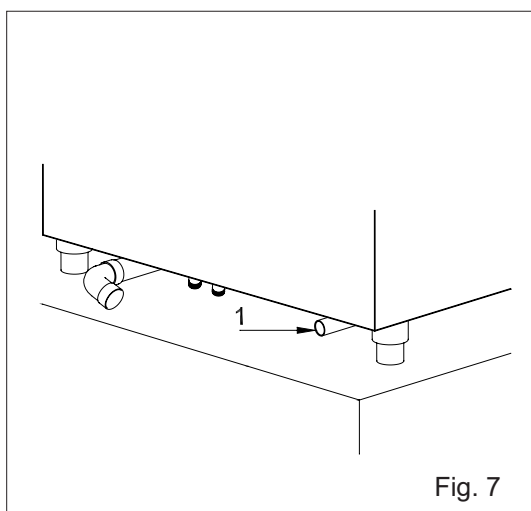


Fig. 7

Ligar o aparelho com um tubo especial de secção interior não inferior a 16 mm de diâmetro para conexões de G1/2" e para conexões de G3/4" de diâmetro não inferior aos 20 mm (Ref. 1 Fig.7). Prever torneiras ou comportas com um diâmetro interior não inferior ao tubo de conexão indicado acima. Após a ligação com a rede do gás é necessário verificar que não haja fugas das juntas e das conexões. Para isso utilizar água e sabão ou um produto que produz espuma específico para a detecção das perdas.

SUBSTITUIÇÃO DOS BICOS

Para efectuar a ligação com um gás diferente do indicado na placa, é preciso substituir os bicos dos queimadores da câmara e do gerador de vapor procedendo da seguinte forma:

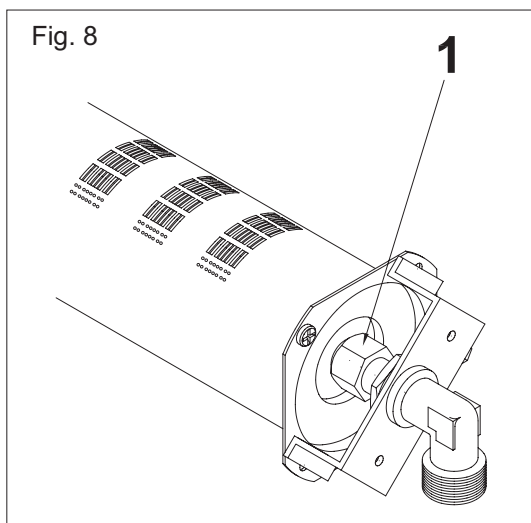


Fig. 8

- Chegar ao queimador e com uma chave adequada desapertar o bico 1 a substituir (Fig. 8).
- Substituí-lo pelo bico correspondente ao tipo de gás escolhido.
- Após a substituição dos bicos, é necessário verificar a pressão do gás.

ADVERTÊNCIA! Após cada adaptação a um novo gás certificar-se de:

- Aplicar na plaqueta dos dados um autocolante indelével com os dados relativos à nova instalação.
- Proceder com oportunas provas de estanquicidade do circuito do gás.

CONTROLO DA POTÊNCIA TÉRMICA

Em ocasião de cada intervenção de manutenção ou adaptação a outro tipo de gás, é necessário efectuar uma medição da potência térmica nominal. Esta medição pode ser feita utilizando o método volumétrico, com o auxílio de um conta-litros e de um cronómetro.

O aparelho funciona correctamente quando as pressões permanecerem nos seguintes valores:

TIPOS DE GÁS		PRESSÃO mbar		
		Nominale	MIN	MAX
METANO	G20	20	17	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	20/25	35/45

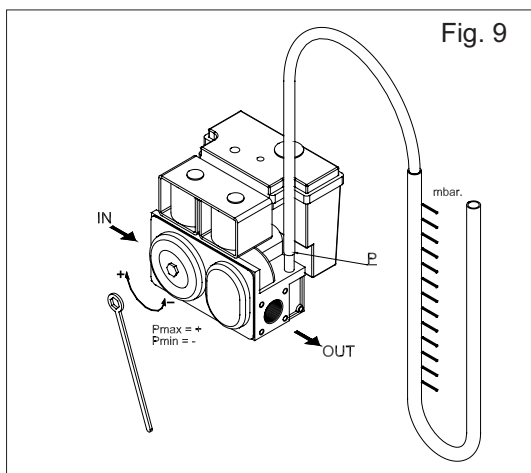
se as pressões se colocarem fora destes valores, não será possível obter o melhor funcionamento do aparelho e o funcionamento definitivo. Contactar o Organismo que fornece o gás.

Depois de controlada a pressão de ligação e o diâmetro dos injectores dos queimadores, medir a capacidade horária do gás e comparar o dado levantado com o referido na plaqueta (Fig. 6). É consentida uma tolerância de $\pm 5\%$.

CONTROLO DA PRESSÃO DO GÁS

Verificar se os bicos montados são os previstos para o tipo e a pressão do gás de alimentação. Para a eventual substituição, ver o parágrafo seguinte. Quando o aparelho estiver ligado, verificar, com o aparelho aceso, a pressão do gás em ambas as válvulas postas no lado esquerdo do forno que regulam respectivamente o funcionamento do gerador de vapor e da câmara de cozedura.

A pressão do gás deve ser regulada agindo da seguinte forma:

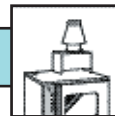


- verificar se os bicos são os adequados;
- retirar o parafuso "P" (Fig. 9) na tomada de medição da pressão na válvula;
- aplicar o manómetro à tomada de medição da pressão;
- ligar o forno e acender os queimadores;
- regular a pressão do gás aos valores indicados na tabela agindo no parafuso de 8 mm lembrando que girando o parafuso em sentido horário aumenta-se a pressão e em sentido anti-horário diminui-se; a pressão em saída da válvula para o G20 deve ser de 10mbar; para o G30/G31 o parafuso deve ser apertado a fundo (regulador da válvula excluído, regula-se a pressão com um regulador externo);
- quando a pressão estiver correcta, desligar o forno, retirar o manómetro e voltar a colocar o parafuso de vedação controlando que não haja perdas com o especial líquido para a procura das perdas.

TABELA DOS BICOS POR TIPO DE GÁS Usar só bicos originais evitando qualquer tipo de alteração!

FORNO	G30-30 mbar	G31-37 mbar	G20-20 mbar
6 GN 1/1	180 K	180 K	310 L
10 GN 1/1	245 K	245 K	420 K

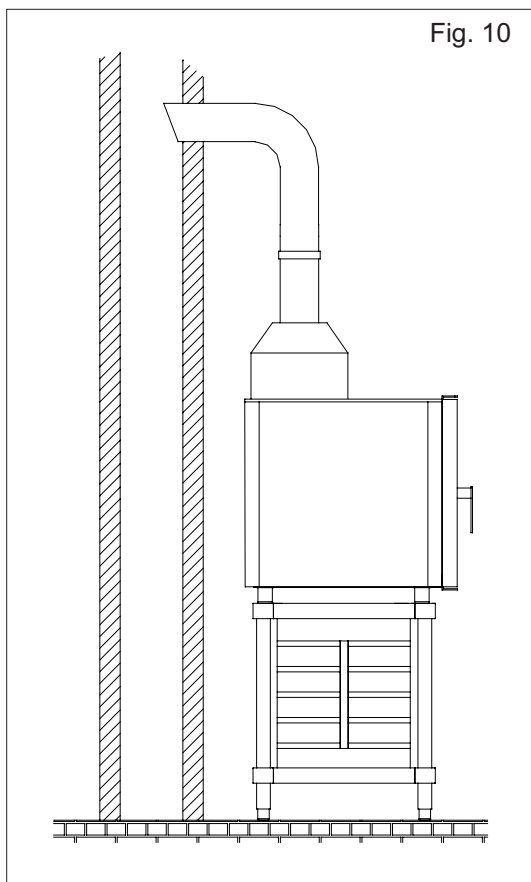
1.8 DESCARGA DOS FUMOS



Os aparelhos devem ser instalados em locais aptos para a evacuação dos produtos da combustão, no respeito das normas para a sua instalação.

Existem os seguintes tipos de ligação:

Fig. 10



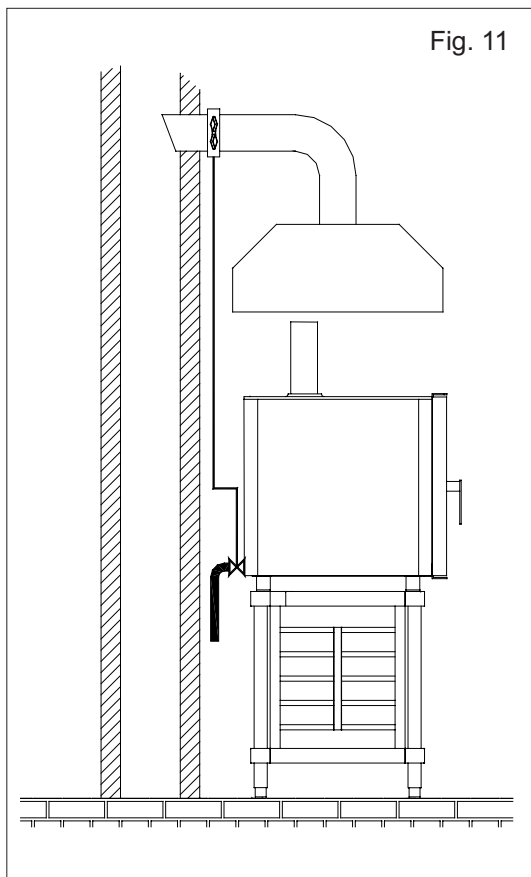
- com uma conduta natural como um cano de chaminé de tiragem natural de segura eficiência para evacuar os produtos da combustão directamente para o exterior (Fig. 10).

O prosseguimento é realizado para o exterior ou numa chaminé por meio de uma conduta apropriada resistente a uma temperatura de 300°C.

Essa intervenção deve garantir que a evacuação dos fumos não seja dificultada por obstruções e/ou pelo comprimento excessivo do tubo de descarga (comprimento máximo 3 m.)

ATENÇÃO: antes de posicionar o tubo de descarga dos fumos, retirar a conexão cilíndrica da chaminé do forno!

Fig. 11



- com um sistema de evacuação forçada como um exaustor provido de aspirador mecânico. Neste caso, a alimentação do gás para o aparelho deve ser controlada directamente por esse sistema e deve interromper-se no caso em que a capacidade desça abaixo dos valores prescritos.

Quando o aparelho for instalado sob um exaustor, é preciso verificar que sejam respeitadas as seguintes indicações:

o volume aspirado deve ser superior ao dos gases gerados pela combustão (ver as normas em vigor);

prestar atenção com o material de que é composto o filtro do exaustor, pois a temperatura dos gases de combustão à saída do condutor pode atingir os 300°C;

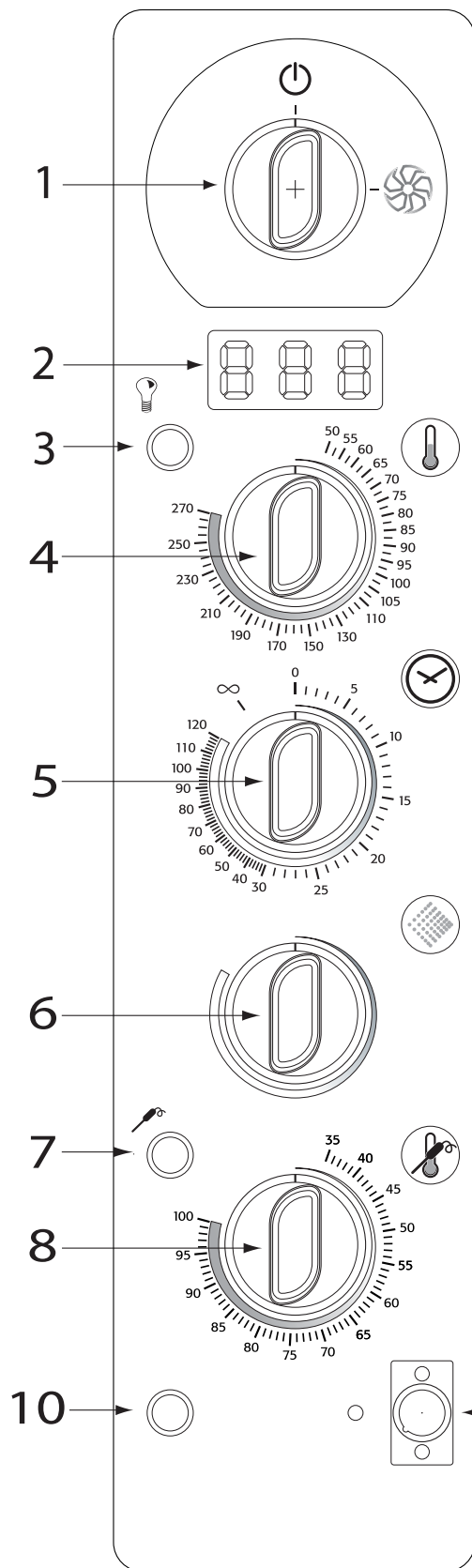
a parte terminal da conduta de evacuação do aparelho deve ser posta no interior da projecção do perímetro de base do exaustor;

a readmissão do gás no aparelho deve poder ser feita apenas manualmente (fig. 11).

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.



LEYENDA:

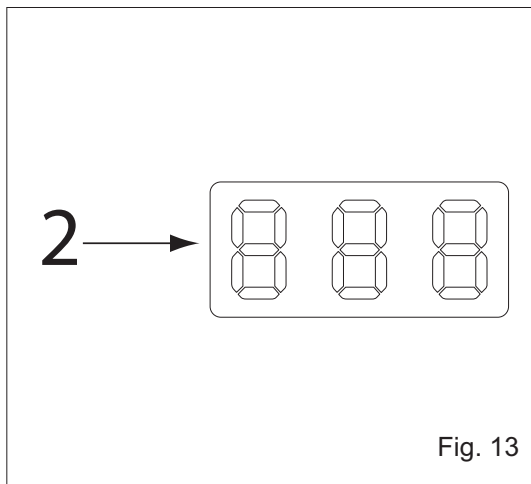
- 1 - Selector de programas
- 2 - Visor
- 3 - Luz
- 4 - Temperatura câmara
- 5 - Temporizador
- 6 - Humidificador
- 7 - Start ciclo sonda no coração
- 8 - Temperatura sonda no coração (opção)
- 9 - Tomada sonda no coração
- 10 - Botão restabelecimento válvula câmara

Fig. 12

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.

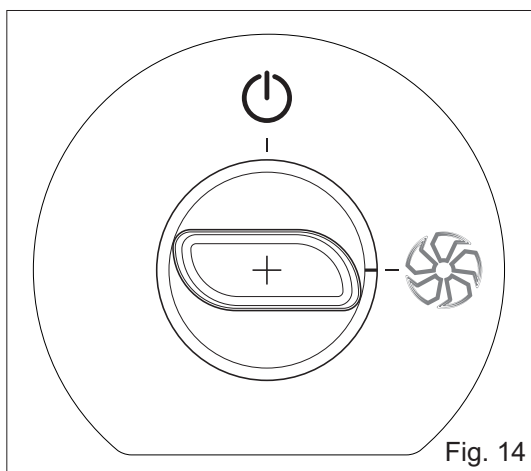


VISOR

O forno está dotado de um único display de controlo (Fig. 13 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.



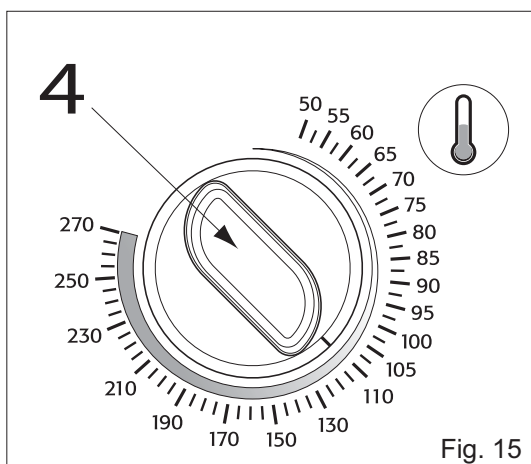
COZEDURA DE CONVENÇÃO

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.14.

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

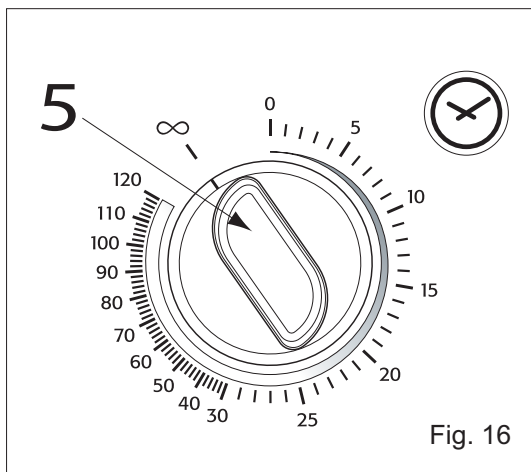


TEMPERATURA

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.



TEMPO

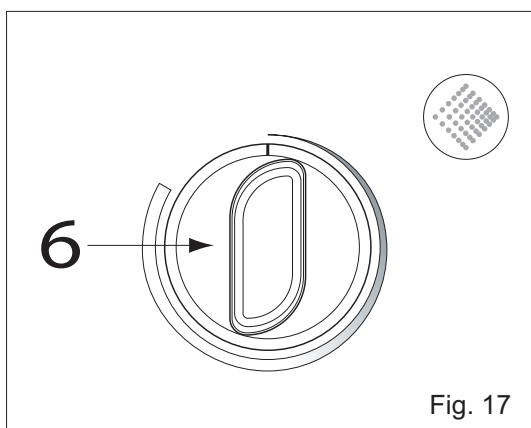
Todos os ciclos de cozedura podem ser executados sem o tempo de cozedura preestabelecido.

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.

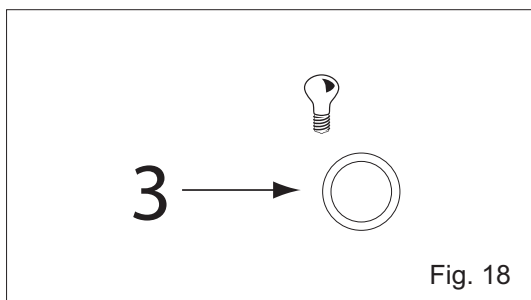
2.4A FUNÇÕES COMPLEMENTARES



HUMIDIFICADOR

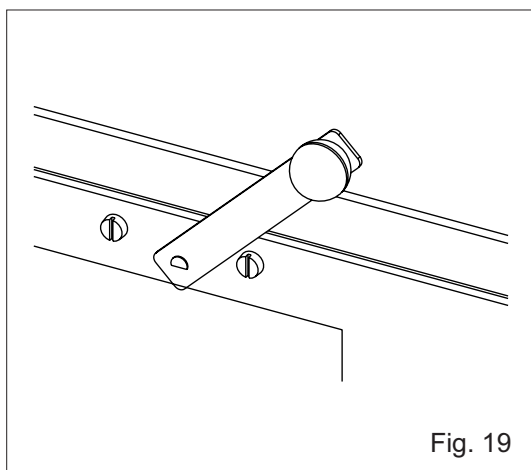
Para aumentar a quantidade de humidade na câmara de cozedura proceder rodando o botão (Ref. 6), que actua a emissão de água nebulizada.

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



LUZ CÂMARA

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



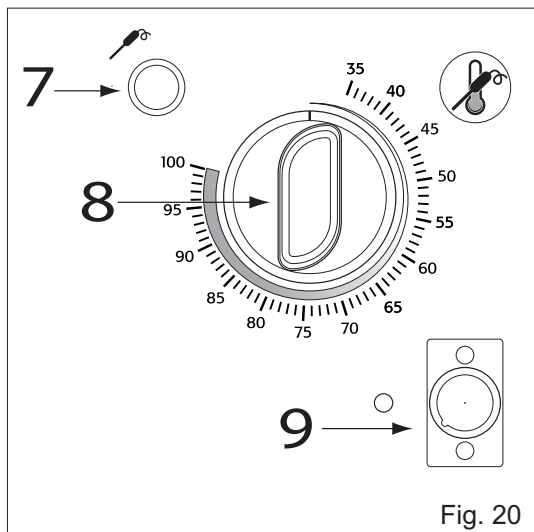
COMANDO DESCARGA VAPOR

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.19) 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.

2.5A COZEDURA COM SONDA NO CORAÇÃO (OPÇÃO)



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.20).

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

Posicione o manípulo do temporizador (Ref.5 Fig.16) na posição "infinito".

Configure a temperatura da câmara virando o manípulo (Ref.4 Fig.15).

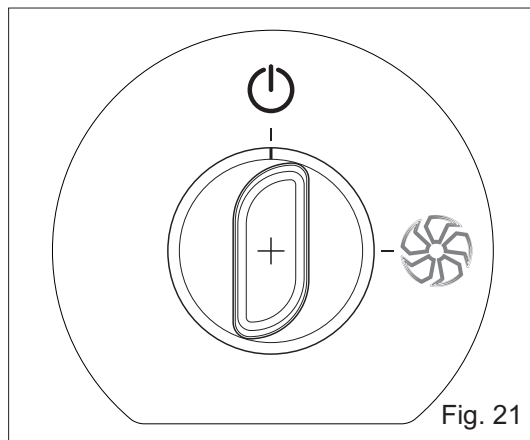
O valor da temperatura do espeto deve estar inferior àquela configurada para a câmara de pelo menos 5°C.

Selecione a temperatura que se quer alcançar no núcleo do produto (de 35°C até 100°C) virando o manípulo (Ref.8 Fig.20) em sentido horário. Para iniciar a cozedura carregue o botão (Ref.7 Fig.20).

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.

2.6A DESLIGAÇÃO



Terminado o ciclo de cozedura, levar o selector dos ciclos de cozedura à posição indicada na figura 21 e levar todos os botões à posição inicial.

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

Abrir o interruptor omnipolar de parede.

2.7A 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.

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.

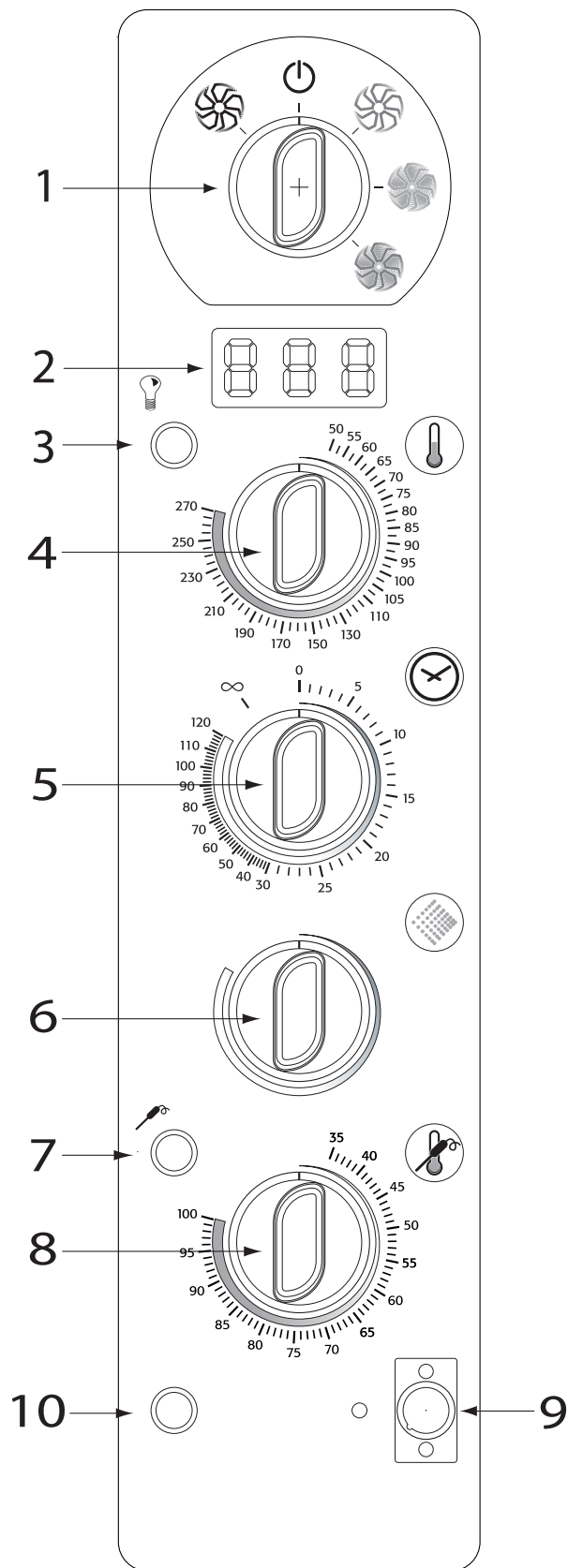
Usar para a limpeza da câmara água tépida ensaboada, em seguida enxaguar abundantemente certificando-se que não fiquem resíduos de detergente.

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

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.



LEYENDA:

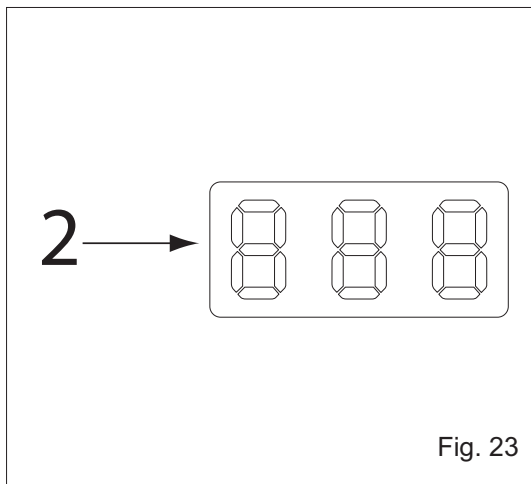
- 1 - Selector de programas
- 2 - Visor
- 3 - Luz
- 4 - Temperatura câmara
- 5 - Temporizador
- 6 - Humidificador
- 7 - Start ciclo sonda no coração
- 8 - Temperatura sonda no coração (opção)
- 9 - Tomada sonda no coração
- 10 - Botão restabelecimento válvula câmara

Fig. 22

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

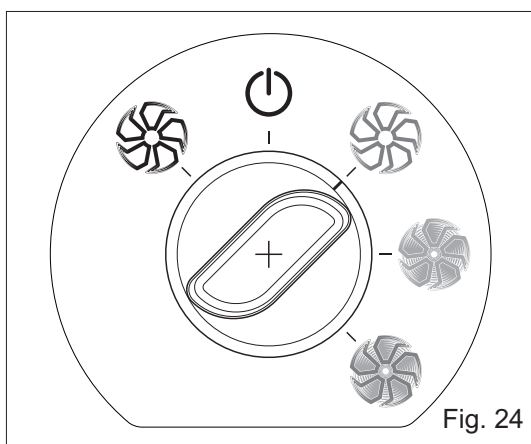
O forno está dotado de um único display de controlo (Fig. 23 Ref.2) que se acende rodando o selector dos programas. O valor visualizado é aquele da temperatura na câmara.

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

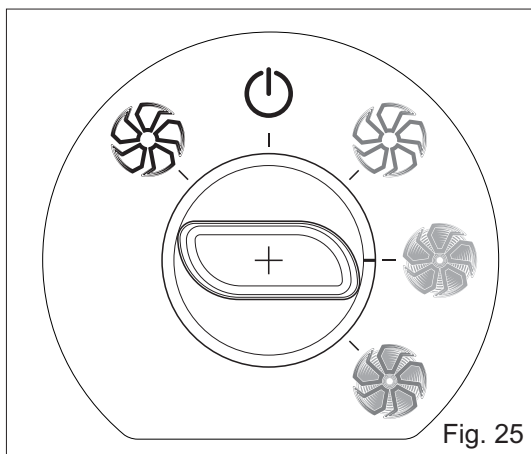


COZEDURA DE CONVENÇÃO

Rodar o selector dos ciclos de cozedura sobre a posição indicada na Fig.24.

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.25.

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

O ciclo partirá automaticamente poucos segundos depois.

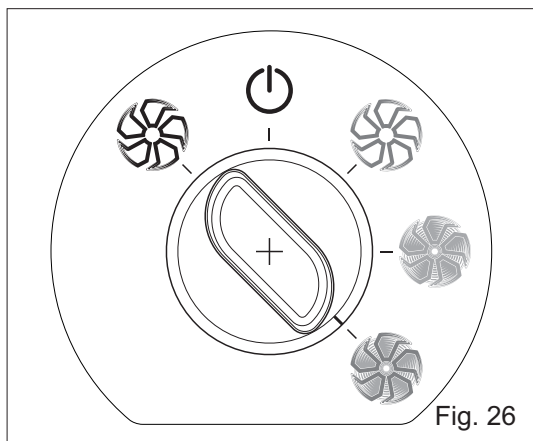


Fig. 26

COTTURA MISTO

Rodar o selector dos ciclos de cozedura sobre a posição indicada na Fig.26.

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 PROGRAMMAÇÃO

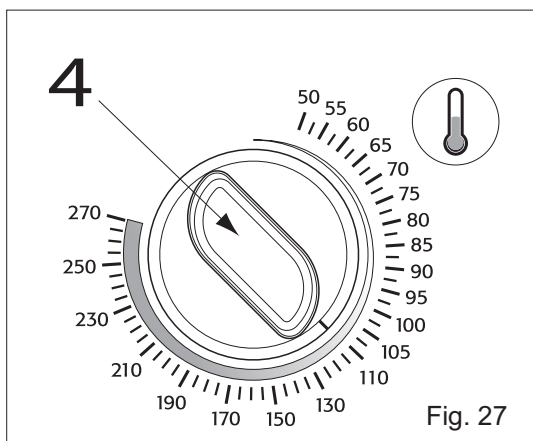


Fig. 27

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.

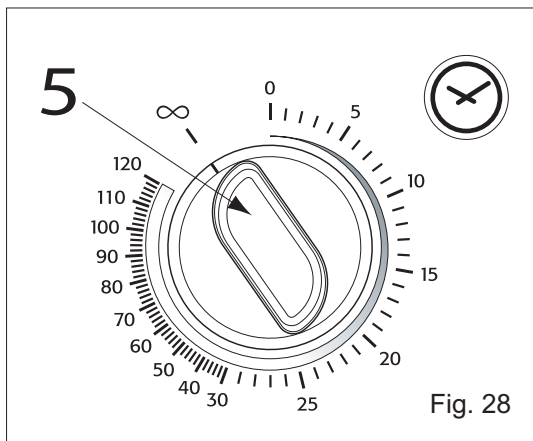


Fig. 28

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

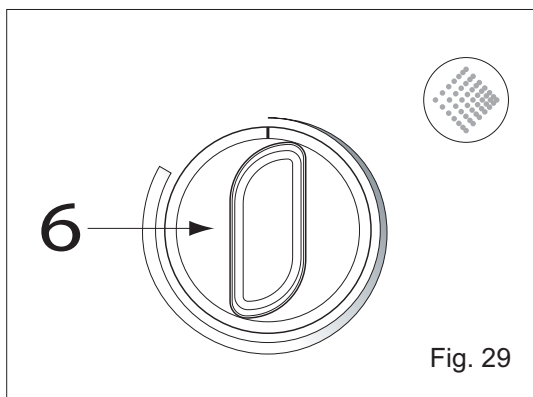


Fig. 29

HUMIDIFICADOR

O humedecimento pode ser inserido unicamente com o ciclo de cozedura de convenção 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.

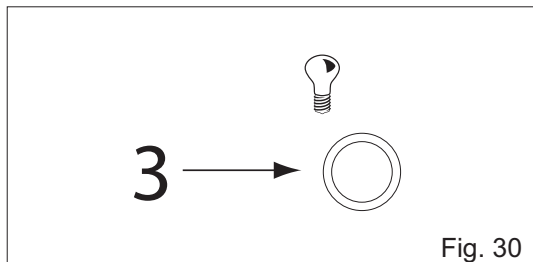


Fig. 30

LUZ CÂMARA

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

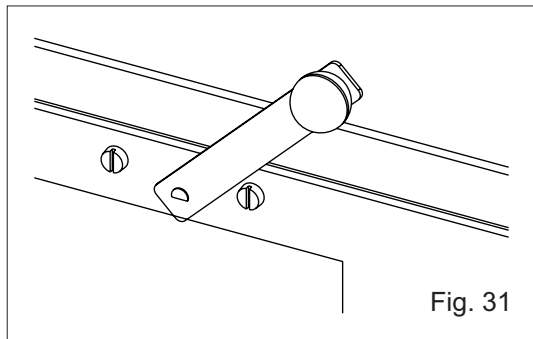


Fig. 31

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.31) 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.

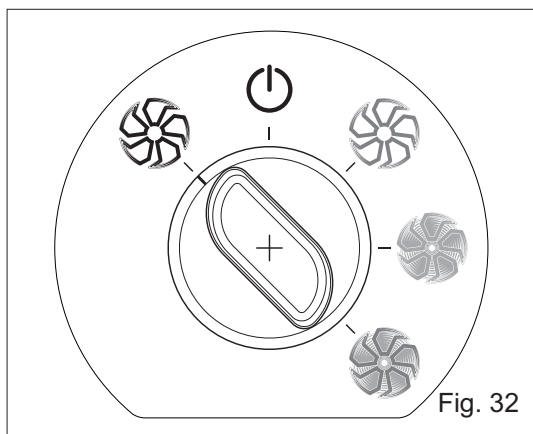


Fig. 32

ACTIVAÇÃO

- Posicionar o botão como indicado na figura 32.
- 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)

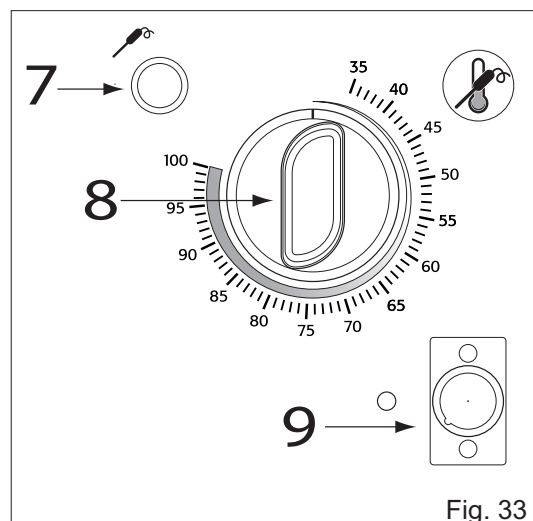


Fig. 33

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.33).

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

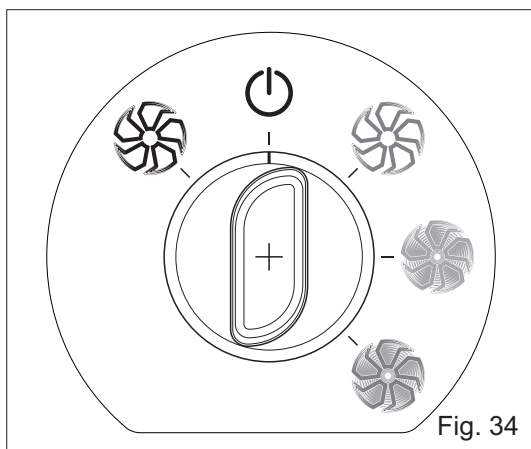
Posicione o manípulo do temporizador (Ref.5 Fig.28) na posição “infinito”.

Configure a temperatura da câmara virando o manípulo (Ref.4 Fig.27).

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.33) em sentido horário. Para iniciar a cozedura carregue o botão (Ref.7 Fig.33). 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 34 e levar todos os botões à posição inicial.

Fechar as torneiras de intercepção da água e do gás 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 extrai-la.

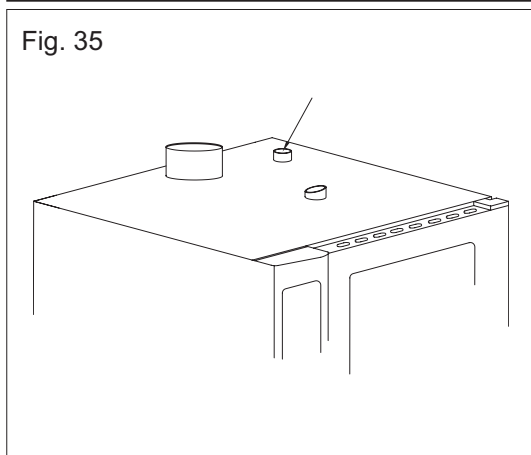
Tirar os resíduos removíveis manualmente e meter o filtro e as partes que se possam tirar na máquina de lavar louça.

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 preestabelecidas.

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 do gás aos queimadores.

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

CONTROLO DE CHAMA

O controlo de chama, por meio do eléctrodo especial, garante o funcionamento normal dos queimadores.

Em caso de desligamento accidental ou funcionamento incorrecto dos queimadores, o sistema bloqueia automaticamente a alimentação do gás e acende o indicador luminoso especial no painel de controlo (Fig.12 Ref.10, Fig.22 Ref.10).

Aguardar pelo menos 10 segundos entre uma tentativa de restabelecimento e a seguinte.

5.

O QUE FAZER SE:

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

O FORNO NÃO FUNCIONA

Verificar se o interruptor omnipolar está activado.

Verificar se a torneira de intercepção do gás a montante do aparelho está aberta.

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

Verificar se os dados programados são correctos.

Verificar se os botões de controlo da válvula estão apagados (Fig.12 Ref.10, Fig.22 Ref.10).

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

O FORNO NÃO PRODUZ VAPOR (FORNOS MISTO INJECCAO)

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.

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 que se acendeu (Fig.12 Ref.10, Fig.22 Ref.10).

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.

SINALIZAÇÃO DE ALARME

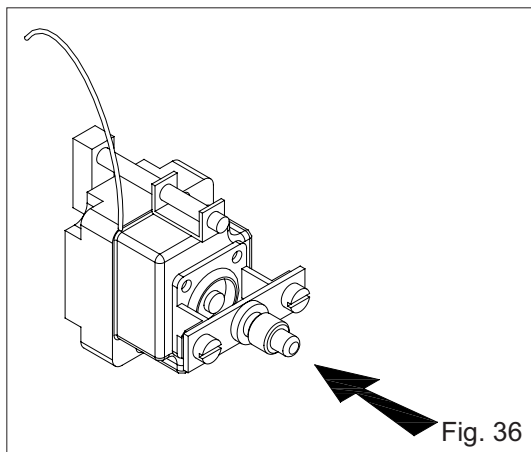
Sem presença de erros da ficha, os alarmes são apresentados com um escrito no visor (Fig.12 Ref.2, Fig.22 Ref.2).

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

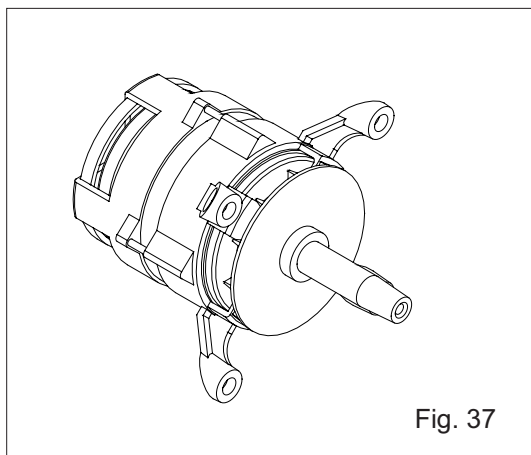


REARMAMENTO TERMOSTÁTICO DE SEGURANÇA

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

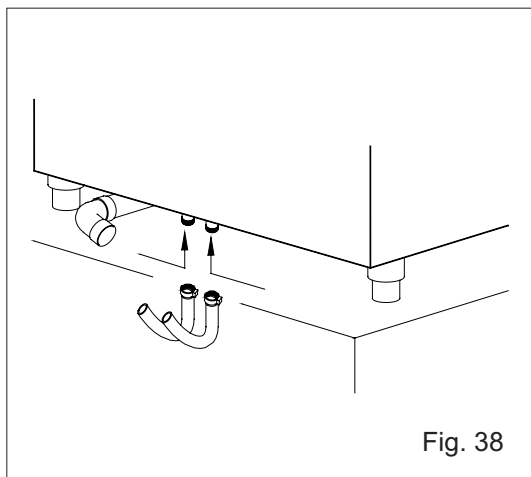
Uma intervenção contínua dos termostatos de segurança é índice de um mau funcionamento do aparelho.



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.



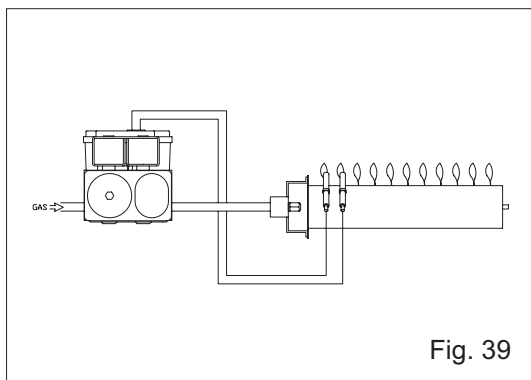
FILTROS DA ÁGUA

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.

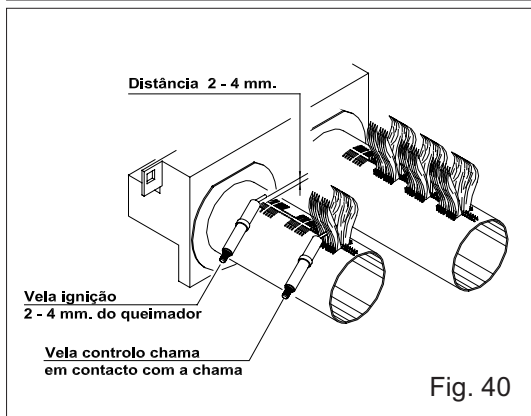
ATENÇÃO: se a ligação hídrica for executada através de uma rampa remover a rampa para aceder às electroválvulas.



CONTROLO DA CHAMA

ATENÇÃO:

O CONTROLO DA CHAMA FUNCIONA CORRECTAMENTE SE A 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.

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.