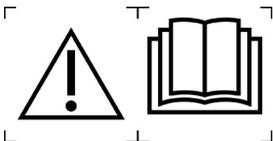

EASYair

**ETE523...ETE523X...ETE5...ETE5X...
ETG5...ETE7...ETE7X...ETG7...ETE10...
ETE10X...ETG10**



PORTUGUÊS: Manual de instalação, uso e manutenção



03/2017



Índice

1. INSTALAÇÃO	5
1.1 Advertências gerais e de segurança	5
1.2 Posicionamento	9
1.3 Ligação hídrica	10
1.4 Ligação à descarga	11
1.5 Ligação a detergente	11
1.6 Ligação elétrica	11
1.7 Ligação a gás (apenas para fornos a gás)	14
1.8 Descarga de fumos	16
1.9 Valores de funcionamento dos fornos a gás (apenas para versões a gás) ..	17
1.10 Regulação da perna de fecho da porta	18
1.11 Colocação em funcionamento e teste do forno	18
2. COZEDURA	21
2.1 Legenda dos pictogramas	21
2.2 Ecrã Início	23
2.3 Como interagir com o ecrã tátil	23
2.4 Cozedura manual	24
2.4a Modo de cozedura: convecção, misto e vapor	25
2.4b Modo de manutenção - HOLD	27
2.4c Modo de fumagem	27
2.4d Modalidade mensagem	28
2.4e Iniciar e parar a cozedura	29
2.5 Programas de cozedura personalizados	29
2.6 Criação de um programa de cozedura	30
2.7 Guardar um programa de cozedura	31
2.8 Modificar um programa de cozedura	33
2.9 Copiar, mover, mudar de nome ou apagar	33
2.10 Selecionar um programa do menu	35
2.11 As interfaces RecipeTuner	36
2.13 Modalidade de serviço Rack Control	37
2.12a Utilização da função Rack Control	38
2.12b Criação de um novo programa RackControl	41
2.13 Utilização da função EasyService no RackControl	42
2.14 O arranque programado	44
2.15 A sonda de núcleo e a cozedura em ΔT	44
2.16 Dicas para a cozedura: assar, grelhar e fritar	45
2.16a Conselhos para a cozedura: uniformidade de cozedura ..	45
2.16b Conselhos para a cozedura: cozedura no vácuo e pasteurização .	

3. Menu FUNÇÕES	45
3.1 LAVAGEM	47
3.2 ARREFECIMENTO	47
3.3 SERVIÇO	47
3.3.1 CONFIGURAÇÃO.....	48
3.3.1a Data e Hora.....	48
3.3.1b Informação do Sistema	48
3.3.1c Idioma	48
3.3.1d Iluminação	48
3.3.1e Volume buzzer	49
3.3.2 VISUALIZAÇÃO DO REGISTO	49
3.3.3 SERVIÇOS AVANÇADOS.....	49
3.3.4 IMPORTAR / EXPORTAR.....	49
4. MANUTENÇÃO e LIMPEZA	50
4.1 DESCARGA DA HUMIDADE	51
4.2 LIMPEZA DO VIDRO	51
4.3 LIMPEZA DO FILTRO DE VENTILAÇÃO	51
5. CONTROLOS EFETUADOS APENAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO	52
5.1 REARMAMENTO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	52
5.2 PROTEÇÃO TÉRMICA DO MOTOR	52
5.3 FUSÍVEIS DE PROTEÇÃO	53
5.4 CONTROLO DA CHAMA	53
5.5 GESTÃO DAS PEÇAS SOBRESSALENTES	53
6. DESCRIÇÃO DOS ALARMES	53
7. ESQUEMAS ELÉTRICOS	54
7.1 ETE523(W): ZSE2252.....	54
7.2 ETE5(W) - ETE5X(W) - ETE523X(W) : ZSE2253.....	55
7.3 ETE7(W) - ETE7X(W) - ETE10(W) : ZSE2254.....	56
7.4 ETG5(W): ZSE2255	57
7.5 ETG7(W) - ETG10(W) : ZSE2256	58
8. ELIMINAÇÃO DO APARELHO	59

Prezado cliente,

Agradecemos a sua preferência ao adquirir o nosso produto.

Este forno faz parte de uma linha de aparelhos elétricos projetados para a gastronomia. São fornos com grande facilidade de uso, ergonomia e controlo de cozedura, com um design agradável e moderno. O forno possui garantia de 12 meses contra eventuais defeitos de fabrico, a partir da data indicada na fatura de compra. A garantia abrange o funcionamento normal do forno e não inclui consumíveis (lâmpadas, vedantes, etc.) e avarias causadas por procedimentos incorretos de instalação, desgaste, manutenção, reparação, descalcificação e limpeza, adulterações e uso impróprio.

1. INSTALAÇÃO

1.1 Advertências gerais e de segurança

- Leia atentamente o presente manual antes de instalar e colocar em funcionamento o forno, uma vez que o texto fornece indicações importantes relativas à segurança da instalação, de uso e de manutenção do aparelho.
- Guarde este manual com cuidado e num local facilmente acessível para ser consultado por parte dos operadores.
- Inclua sempre o manual no caso de cedência do forno; caso seja necessário, poderá solicitar uma nova cópia ao revendedor autorizado ou diretamente ao fabricante.
- Uma vez removida a embalagem, certifique-se de que o aparelho está íntegro e não apresenta danos provocados pelo transporte. Em circunstância alguma poderá ser instalado e colocado em funcionamento um aparelho danificado; em caso de dúvida, contacte a assistência técnica ou o revendedor de confiança.
- O material da embalagem, uma vez que é potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance das crianças ou animais, e deve ser eliminado segundo as normas locais.
- Antes de instalar o aparelho, verifique se os equipamentos se encontram em conformidade com as normas em vigor no País de utilização e com o indicado na chapa de identificação.
- Uma instalação ou manutenção diferentes das indicadas no libreto podem provocar danos materiais, ferimentos ou acidentes mortais.
- A instalação, a manutenção extraordinária e as operações de reparação do aparelho devem ser

efetuadas unicamente por técnicos qualificados e seguindo as instruções do fabricante.

- Durante a montagem do aparelho, não é permitido a passagem ou a permanência de indivíduos não alocados à instalação no perímetro da área de trabalho.
 - O aparelho foi concebido para cozinhar alimentos em ambientes fechados e deve ser usado unicamente para tal função: por conseguinte, qualquer utilização distinta deve ser evitada, uma vez que é inadequada e perigosa.
 - O aparelho só deve ser usado por pessoas a d e q u a d a m e n t e instruídas acerca da sua utilização. Para evitar o risco de acidentes ou danos do aparelho, é também fundamental que os operadores recebam com regularidades instruções precisas relativas à segurança.
 - O aparelho não deve nunca ser utilizado por
- pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, excetuando-se se se tal for feito sob supervisão ou se tiverem sido instruídas acerca do uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- O aparelho deve ser colocado num local com ventilação adequada, para prevenir uma acumulação excessiva de substâncias nocivas para a saúde no ar da divisão onde é instalado.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho nem o usam.
 - Durante o funcionamento, é necessário prestar atenção às zonas quentes da superfície externa do aparelho que, em condições de exercício, podem inclusivamente ultrapassar os 60° C.
 - Não é necessário que o

-
- utilizador use proteções auditivas, uma vez que o nível de pressão acústica do forno é inferior a 70 dB(A).
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, o aparelho deve ser desativado; para a sua eventual reparação, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicite peças sobressalentes originais.
 - Antes de efetuar qualquer intervenção de instalação ou manutenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica.
 - As intervenções, manipulações e modificações não expressamente autorizadas que não respeitem o indicado no presente manual fazem expirar a garantia.
 - Não coloque outras fontes de calor, como por exemplo frigideiras ou placas elétricas nas proximidades do forno.
 - Não deposite nem utilize substâncias inflamáveis nas vizinhanças do aparelho.
 - No caso de não utilização durante longos períodos de tempo, deve ser interrompida a dispensação de água, de energia elétrica e de gás.
 - Antes da colocação em funcionamento do aparelho, assegure-se de que removeu todas as peças da embalagem, tendo o cuidado para as eliminar em conformidade com as normas em vigor.
 - Cada modificação à instalação do aparelho que seja necessária deve ser aprovada e efetuada por técnicos autorizados.
 - O aparelho destina-se exclusivamente a uso profissional.
 - Não são admitidas modificações de qualquer tipo de cablagem do aparelho.
 - O incumprimento das anteriores advertências pode comprometer tanto a segurança do aparelho como a nossa.
-

-
- Quando a câmara de cozedura está quente, preste atenção durante a abertura da porta. PERIGO DE QUEIMADURAS!!
 - A extração dos tabuleiros ou das grelhas do forno quente deve ser feita protegendo as mãos com luvas resistentes ao calor para o efeito.
 - Durante as operações de limpeza da câmara de cozedura, utilize óculos de proteção e luvas adequadas.
 - ATENÇÃO: o piso nas proximidades do forno pode estar escorregadio.
 - A chapa técnica fornece importantes informações técnicas: estas são indispensáveis em caso de solicitação de intervenção para uma manutenção ou uma reparação do aparelho; como tal, é recomendável não o remover, danificar nem modificar.
 - As versões a gás do forno encontram-se em conformidade com os requisitos da Diretiva de Gás 2009/142/CE e são assim dotados do certificado de exameção CE emitido por um Organismo notificado.
 - O aparelho encontra-se em conformidade com os requisitos essenciais da Diretiva de Máquinas 2006/42/EC.
 - O aparelho encontra-se em conformidade com os requisitos essenciais da Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/EU.
 - O aparelho encontra-se em conformidade com os requisitos essenciais da Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/EU.

1.2 Posicionamento

Os aparelhos foram projetados para serem instalados em locais fechados, não podem ser usados em exteriores e não podem ser expostos aos agentes atmosféricos.

O local designado para a instalação do forno deve apresentar uma superfície rígida, plana e horizontal que deve poder sustentar com segurança tanto o peso do conjunto aparelho/suporte como a carga máxima.

O aparelho deve ser transportado até ao local de instalação embalado na sua palete de madeira.

A movimentação deve ser feita com a transpaleta, adotando todas as precauções destinadas a evitar o tombamento do forno. Também no fim da vida útil o forno deve ser carregado na paleta e movimentado com o máximo cuidado, a fim de evitar perigos de tombamento.

O aparelho deve ser colocado num local com ventilação adequada, para prevenir uma acumulação excessiva de substâncias nocivas para a saúde no ar da divisão onde é instalado.

Todos os materiais usados para o embalamento são compatíveis com o ambiente; podem ser conservados sem perigo ou serem eliminados segundo as normas em vigor.

O forno deve ser colocado num local nivelado: para regular a altura das pernas niveladoras usa-se como referência um nível de bolha de ar, como indicado na **Fig. 1**.

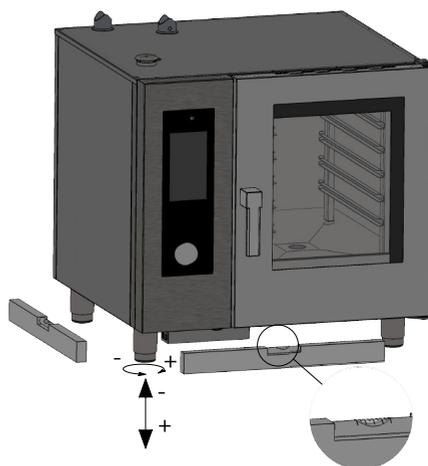


Fig. 1

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

Retirar dos painéis externos do aparelho toda a película protetora descolando-a lentamente para evitar que restem vestígios de colante.

Verificar se as aberturas e fissuras de aspiração ou de eliminação do calor não estão obstruídas.

O forno deve ser instalado apenas sobre um suporte estável.

Retire o aparelho da embalagem, verifique a sua integridade e disponha-o no local de utilização tendo o cuidado de não o colocar sobre ou contra

paredes, placas, paredes divisórias, móveis de cozinha ou revestimento em material inflamável.

É recomendável observar rigorosamente as normas de combate a incêndios em vigor.

Deve ser mantida uma distância mínima de 50 mm em todos os lados entre o forno e as paredes ou outros equipamentos. É aconselhável deixar 500 mm de espaço entre o lado direito do forno e a correspondente parede da divisão (**Fig. 2**) para facilitar a instalação do forno e a sua posterior manutenção.

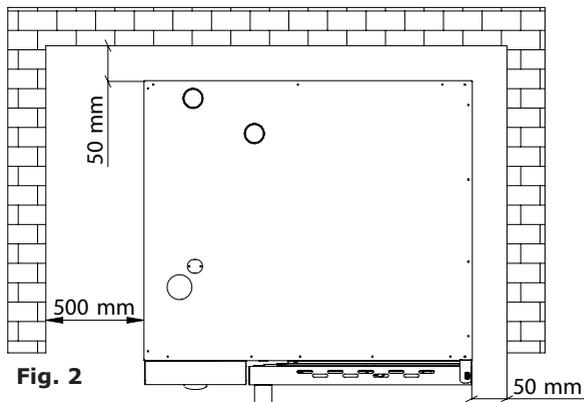


Fig. 2

É necessário efetuar com periodicidade anual, em conformidade com as normas específicas, a manutenção periódica dos fornos por parte de um técnico autorizado; nesta ocasião, serão efetuados todos os controlos relativos ao funcionamento dos componentes elétricos (contatores, eletrónica, eletroválvula, elementos que aquecem, motores, ventiladores de arrefecimento, etc.) e os controlos mecânicos relativos à funcionalidade das portas, das dobradiças, dos mecanismos de fecho e das guarnições.

1.3 Ligação hídrica

A pressão da água deve ser no máximo de 6 bar (600 KPa). Se a pressão da água da rede de distribuição for superior a tal valor, é necessário instalar um redutor de pressão a montante do forno.

A pressão mínima da água para um funcionamento correto do forno deve ser superior a 1,5 bar.

O forno tem uma entrada para água de rede (1). É recomendável a instalação de um amaciador descalcificador para levar a dureza da água à entrada do aparelho

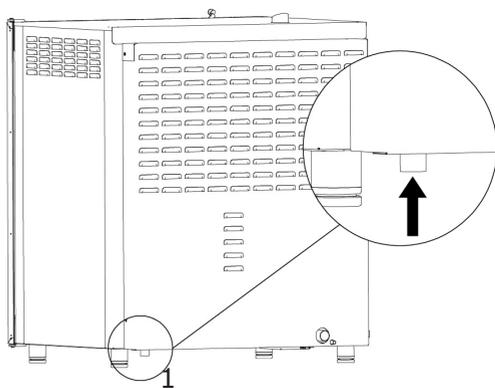


Fig.3

para valores compreendidos entre 8° e 10° f.

Antes da ligação, deixe fluir uma quantidade de água suficiente para limpar a conduta de eventuais resíduos ferrosos.

Ligue a conduta "Água" à rede de distribuição da água fria específica e coloque uma torneira de intercetação e um filtro.

Certifique-se de que a torneira de interceção seja colocada no local de forma a ser facilmente acionável a qualquer momento pelo operador.

Atenção: em caso de avaria do tubo de carga da água, este deve ser substituído por um novo, enquanto o velho e avariado não deve ser mais reutilizado.

1.4 Ligação à descarga

O forno é dotado de um dispositivo de descarga da água; é colocado em baixo na parte posterior do aparelho e apresenta um tubo com 32 mm de diâmetro.

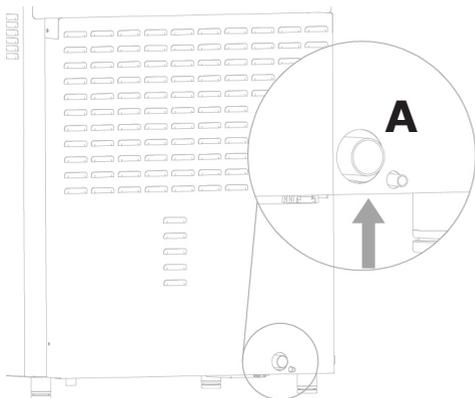


Fig. 4

Efetue a ligação do tubo que sai da parte de trás (**Fig. 4, ref. A**). Recomenda-se ligar o tubo a um funil aberto.

1.5 Ligação a detergente

Para o arranque correto das fases de lavagem, é necessário ligar o forno ao recipiente do detergente. Para efetuar a ligação, é necessário inserir o tubo branco para o detergente no recipiente. O tubo encontra-se em baixo à esquerda do forno (**fig. 5**).

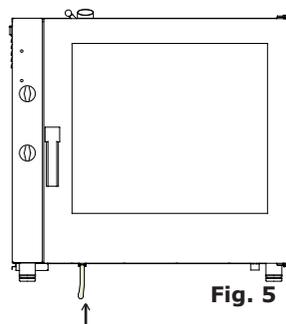


Fig. 5

1.6 Ligação elétrica

A instalação elétrica, como prescrito e especificado na norma em vigor, deve ser dotada de uma ligação à terra eficaz. É possível garantir a segurança elétrica do aparelho unicamente na presença de um equipamento elétrico em conformidade com as normas.

Antes de efetuar a ligação elétrica, devem ser controlados os valores de tensão e de frequência da rede elétrica para verificar se estão em conformidade com os requisitos do aparelho indicados na chapa técnica (**Fig. 6**).

Para a ligação direta à rede de alimentação, é necessário colocar entre o aparelho e a própria rede um dispositivo de dimensões baseadas na sua carga, que assegure o desligamento e cujos contactos tenham uma distância de abertura que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação; este dispositivo deve ainda ser colocado no local de forma a que seja facilmente acionável a qualquer momento pelo operador.

MOD	ETE5	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW	6,3	CE	G*	IP	

Fig. 6

Coloque o interruptor geral, o qual será ligado à ficha do cabo de alimentação, na posição 0 (zero). Solicite a verificação, por parte de técnicos qualificados, se a secção dos cabos da ficha é adequada para a potência absorvida pelo aparelho.

Desparafuse os parafusos que fixam o lado esquerdo do forno e retire-o (**Fig. 7**). O cabo flexível deve ser de policloropreno ou de elastómero sintético, sob revestimento equivalente resistente ao óleo. Utilize um cabo de secção adequada para a carga correspondente a cada aparelho, como indicado na tabela (**tab. 1**).

Enfie o cabo de alimentação no orifício do prensa-cabo que se encontra na parte posterior, à esquerda do forno.



Fig. 7

Modelo ELÉT.	ETE523	ETE523X	ETE5	ETE5X	ETE7	ETE7X	ETE10	ETE10X
Peso	53	53	75	75	105	105	110	110
Tensão	1N 230V	3N 400V						
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência absorvida (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Secção mínima cabo alimentação (mm ²)	3 x 1,5	5 x 2,5	5 x 2,5	5 x 4				

Modelo GÁS	ETG5	ETG7	ETG10
Peso	120	130	160
Tensão	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60
Potência absorvida (kW)	0.3	0.6	0.6
Secção mínima cabo alimentação (mm ²)	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

tab. 1

Fornos elétricos	Fornos a gás
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Entre a fase e ⏚ deve existir uma diferença de potencial de 230 V.

tab. 2

Ligue o cabo à caixa de terminais, seguindo as indicações indicadas na **tab. 2**.

Bloqueie o cabo com o prensacabo. A tensão de alimentação da máquina funcionante não deve afastar-se do valor da tensão nominal de $\pm 10\%$.

O aparelho deve ser incluído num sistema equipotencial cuja eficácia deve ser verificada, segundo o indicado pelas normas em vigor.

Para a ligação existe um terminal situado na estrutura e marcado com o símbolo **Fig. 8**, ao qual deve ser ligado um cabo com secção mínima de 10 mm².

Para fornos a gás, aguarde até que tenha terminado também a ligação de gás do aparelho, antes de remontar o lado do forno; para fornos elétricos, por sua vez, uma vez terminada a ligação elétrica, remonte o lado.



Fig.8

1.7 Ligação a gás (apenas para fornos a gás)

Observações:

O forno foi calibrado de origem para o funcionamento com o tipo de gás especificado no ato de encomenda.

O tipo de gás para o qual é regulado o forno é indicado na chapa técnica situada no aparelho (**Fig. 8, ref. A**).

Durante o teste, certifique-se de que as calibrações de fábrica efetuadas nos queimadores são apropriadas para o tipo específico de instalação, através da análise dos gases produzidos pela combustão (CO₂ e CO) e verifique a capacidade térmica.

No caso específico, com o forno em funcionamento em pleno regime, os valores de CO não diluído presente na descarga devem permanecer até 1000 ppm. Caso seja detetada a presença de CO não diluído para além deste limite, será necessário proceder a uma verificação das regulações dos queimadores por parte de um técnico autorizado pelo fabricante, que efetuará as devidas alterações aos dispositivos que controlam a combustão e os respetivos parâmetros.

Os dados apurados devem ser anotados e fazem parte integrante da documentação técnica do aparelho.

Prescrições para a instalação

As operações de instalação e de colocação em funcionamento do forno devem ser efetuadas unicamente por pessoal qualificado, segundo os regulamentos e as normas em vigor.

Os equipamentos a gás, as ligações elétricas e os locais de instalação dos aparelhos devem encontrar-se em conformidade com os regulamentos e as normas em vigor.

Recorde-se que o ar necessário para a combustão dos queimadores é de 2 m³/h por kW de potência instalada.

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	IT - ES - IE - PT GB - DE - CH	
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	IT - DE - FR - EE - NO LV - CZ - SK - SI - 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 Q _n kW		II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I 3B/P	P mbar	30	30	/	MT - IS - HU - CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A				mbar	
			kW		IP	EN 203-1		MADE IN ITALY

Fig. 9

Nos estabelecimentos abertos ao público, devem ser respeitadas as normas para prevenção de acidentes e as normas de segurança anti-incêndio e anti-pânico.

A ligação à junta de alimentação do gás pode ser efetuada utilizando tubos metálicos flexíveis, colocando uma torneira de interceção homologada num ponto facilmente acessível.

Preste atenção para que o tubo flexível metálico de ligação à junta de entrada do gás não toque nas peças quentes do forno e que não seja submetido a esforços de torção ou extensão.

Utilize faixas de fixação em conformidade com as normas de instalação.

A verificação deve ser efetuada antes da instalação

Verifique na chapa técnica situada à direita do forno se o aparelho foi testado quanto ao tipo de gás disponível junto do utilizador (**Fig. 9, ref. A**).

Verifique com os dados indicados na chapa técnica (**Fig. 9**) se a capacidade do redutor de pressão é suficiente para alimentar do aparelho.

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

É aconselhável montar um filtro de gás a montante do regulador de pressão, a fim de garantir um funcionamento ótimo do forno.

Ligue o forno ao equipamento de alimentação do gás através de um tubo de diâmetro 3/4" com uma secção interna não inferior a 20 mm (**Fig. 10**).

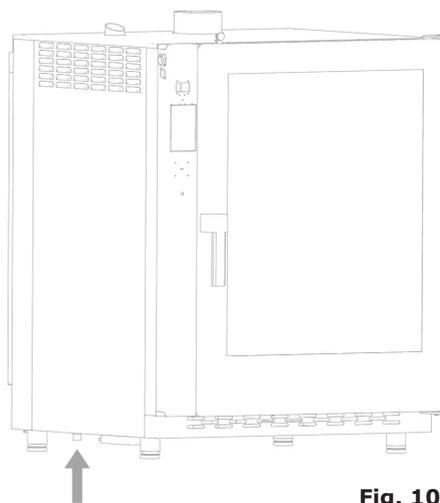


Fig. 10

Coloque torneiras ou válvulas de passagem direta com um diâmetro interno não inferior ao tubo de ligação anteriormente indicado.

Após a ligação à rede de gás, é necessário garantir que não existem fugas nas juntas e nas ligações. Para tal, utilize água com sabão ou um produto de espuma específico para a identificação das perdas.

É oportuno efetuar com periodicidade anual, em conformidade com as normas específicas, a manutenção periódica dos fornos a gás por parte de um técnico autorizado; nesta ocasião, poderá ser efetuada a análise de gases combustíveis e o controlo da potência térmica.

1.8 Descarga de fumos

Os fornos, respeitando as normas de instalação, devem ser colocados em funcionamento em locais adequados à evacuação dos produtos da combustão.

É possível ligar a descarga dos fornos mediante um sistema de evacuação forçada, como um exaustor munido de aspirador mecânico (**Fig. 11**).

Neste caso, a alimentação de gás do aparelho deve ser controlada diretamente por tal sistema e deve ser interrompida, sempre que a capacidade da aspiração desça abaixo dos valores prescritos.

Quando o aparelho é instalado sob um exaustor, é necessário verificar se são respeitadas as seguintes indicações:

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

b) o material com o qual é composto o filtro do exaustor deve poder resistir à temperatura dos gases de combustão que, à saída do transportador, pode atingir 300 °C;

c) a parte terminal da conduta de evacuação do aparelho deve ser colocada no interior da proteção do perímetro de base do exaustor;

d) a reposição da alimentação a gás na sequência de um bloqueio provocado por aspiração insuficiente deve ser feita manualmente.

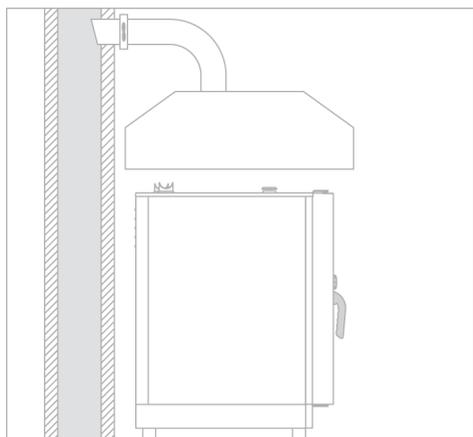


Fig. 11

1.9 Valores de funcionamento dos fornos a gás (apenas para versões a gás)

Capacidade térmica nominal

Modelo	ETG5	ETG7	ETG10
Tensão	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60
Potência absorvida (kW)	0,3	0,6	0,6
Capacidade térmica nominal (kW)	9,5	16	19
Secção cabo alimentação (mm ²)	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

Consumo gás

	ETG5	ETG7	ETG10
G30 kg/h	0,29	0,50	0,59
G20 m ³ /h	1,01	1,69	2,01
G25 m ³ /h	1,17	1,97	2,34

Pressão do gás

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.10 Regulação da perna de fecho da porta

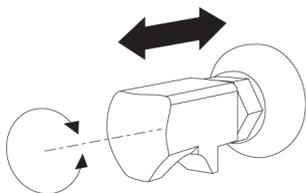


Fig. 12

Uma vez corretamente disposto o forno no local designado para a instalação, é necessário verificar o fecho e a estanquicidade da guarnição da porta na câmara do forno.

A perna de fecho da porta pode ser ajustada em profundidade, para eliminar eventuais extravasamentos de vapor durante a cozedura.

É possível ajustar a pressão exercida pela porta na guarnição, apertando a cavilha para a aumentar ou desapertando para a diminuir (**Fig.12**).

Uma vez terminada a regulação, aperte novamente a cavilha, certificando-se de que colocou voltada para baixo a fixação do fecho da serradura.

1.11 Colocação em funcionamento e teste do forno

Antes de colocar em funcionamento o forno, devem ser efetuadas rigorosamente todas as verificações necessárias para determinação da conformidade dos equipamentos e da instalação do aparelho com as normas de lei e segundo as indicações técnicas e de segurança presentes neste manual.

Além disso, devem ser satisfeitos os seguintes pontos:

A temperatura ambiental do local de instalação do forno deve ser superior a +4° C. A câmara de cozedura deve estar vazia.

Todas as embalagens devem ser removidas na totalidade, incluindo a película de proteção aplicada às paredes do forno.

Os respiradouros e as grelhas de arejamento devem ser abertas e não estar obstruídas.

As peças do forno eventualmente desmontadas para efetuar a instalação devem ser remontadas.

O interruptor elétrico geral deve ser fechado e as torneiras de interceção da água e do gás a montante do aparelho devem ser abertos.

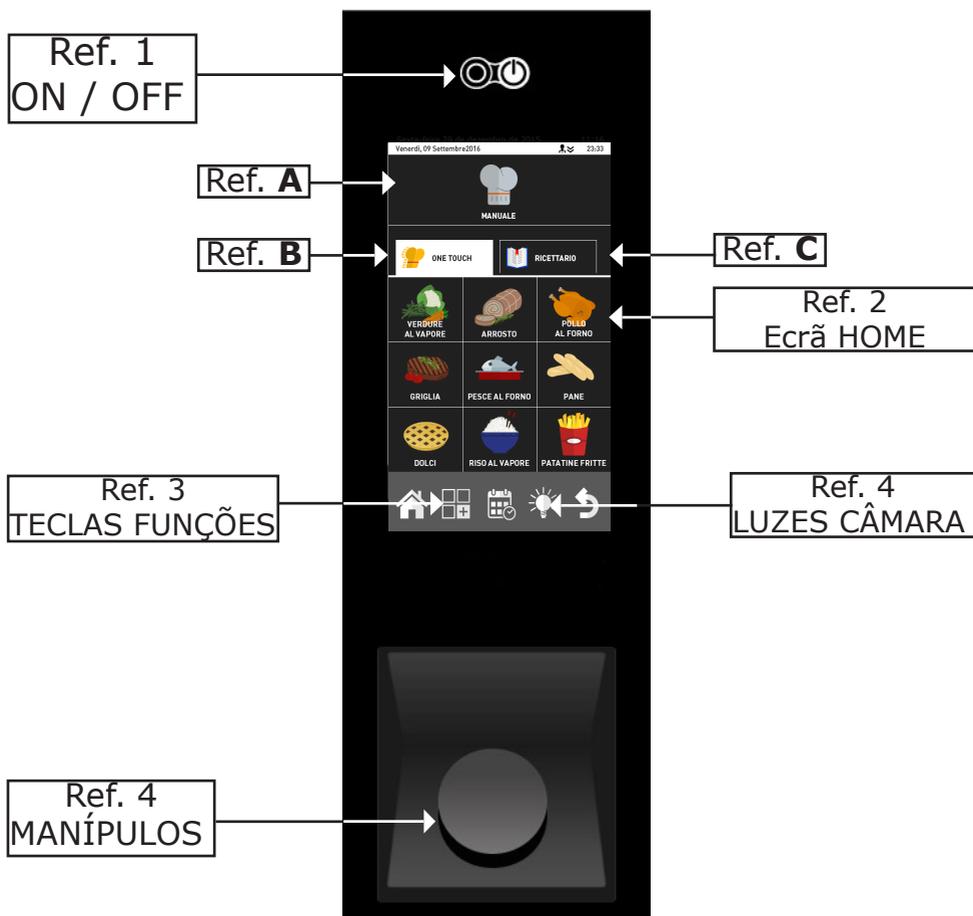


Fig. 13

Teste

O teste do forno efetua-se completando um ciclo de cozedura de amostra que permita verificar o funcionamento correto do aparelho e a ausência de anomalias ou problemas.

Ligue o forno com a tecla "ON / OFF" **Ref. 1 Fig.13.**

Configure um ciclo de cozedura com a temperatura de 150 °C, um tempo de 10 min. e humidade de 5%.

Verifique rigorosamente os pontos da lista seguinte:

As luzes na câmara de cozedura premindo o botão adequado (**Fig.13 - Ref.4**) acendem-se e, após 45 segundos, se não forem desligadas premindo novamente o botão, apagam-se automaticamente.

O forno para se for aberta a porta e retoma o funcionamento quando a porta aberta é fechada.

O(s) motor(es) da(s) ventoinha(s) efetua(m) a inversão automática do sentido de rotação; a inversão é feita a cada 3 minutos (tempo variável conforme o tempo de cozedura).

Nos fornos com duas ventoinhas na câmara de cozedura, os motores têm o mesmo sentido de rotação.

Verifique o extravasamento de água em direção da ventoinha do tubo de introdução de humidade na câmara de cozedura.

No final do ciclo de cozedura, o forno emite um sinal sonoro de aviso.

2. COZEDURA

2.1 Legenda dos pictogramas

Ecrã inicial



MANUAL

 ONE TOUCH			 RECEITAS		
					
Massas e arroz	Carne	Peixe			
Aves	Pão	Legumes			
			Doces		Extra
					Rack Control
	FUNÇÕES			LUZES CÂMARA	

Ecrã cozedura manual



Modo cozedura: convecção



Válvula descarga humidade:
fechada



Modo cozedura: misto



Válvula descarga humidade:
aberta



Modo cozedura: a vapor



Percentagem humidade
relativa



Modalidade: manutenção



Tecla desbloquear: permite
modificar um programa



Arrefecimento automático.
*Presente apenas a partir da
fase 2.*



Indicador de programa mo-
dificado pelo utilizador, ou
novo programa



Modalidade: mensagem



Durante a cozedura permite
verificar o SET do programa



Modalidade: fumados



Tecla humidificador manual



Tempo / timer



Tecla arranque programado



Modalidade com sonda de
núcleo



Tecla Home: permite regres-
sar ao ecrã inicial



Modalidade Delta-T

2.2 Ecrã Início

Ligue o forno pressionando a tecla "ON/OFF" (ref.1 Fig.13), no ecrã surgirá a janela inicial "HOME" (Ref. 2 Fig. 13).



É possível escolher se executar uma cozedura "Manual" (ref. **A**), ou utilizar um dos programas preferidos, configurados pelo utilizador no programa "One touch" (ref. **B**) ou nas "Receitas" (ref. **C**).

Premindo o botão **D**, liga-se o botão "Função" onde será possível configurar a lavagem, importar e exportar os programas de cozedura e usar as configurações do sistema do forno. (Algumas destas funções são protegidas por palavra-passe e reservadas aos técnicos especializados).

Os grupos "One touch" (ref. **B**) permitem aceder diretamente às próprias receitas preferidas, iniciando a cozedura pretendida apenas com um toque do ícone, minimizando os tempos. Dentro destes grupos encontram-se programas de cozedura que o utilizador decidiu configurar personalizando assim o próprio menu e o ícone de referência.

As "Receitas" (ref.**C**) agrupam os programas de cozedura divididos por tipo de produto como por exemplo: carne, legumes, doces, etc.

2.3 Como interagir com o ecrã tátil

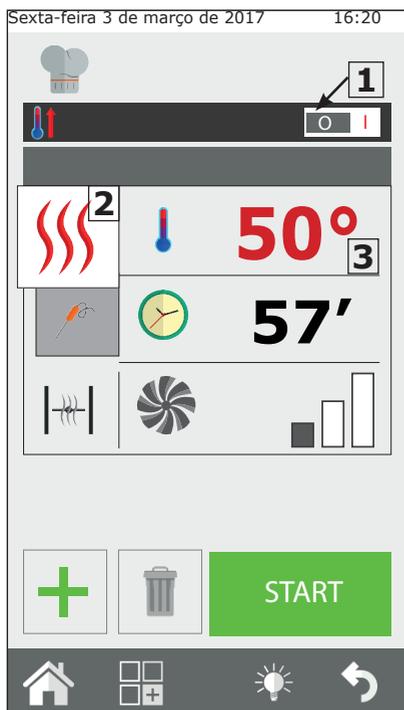
Podem ser seleccionadas todas as operações clicando no item ou no pictograma desejado.

Para modificar um parâmetro de cozedura, como por exemplo a temperatura, clique no respetivo campo e rode o manípulo.

Para confirmar a modificação, é possível clicar novamente no parâmetro ou premir o manípulo.

2.4 Cozedura manual

No ecrã "Home", premindo "Manual", acede-se ao ecrã de configuração dos parâmetros de cozedura.



Na cozedura "Manual", será possível configurar o forno para uma cozedura única com uma ou mais fases e/ou configurar um programa de cozedura e guardá-lo nas receitas.

Configuração do preaquecimento automático

A função "preaquecimento" coloca o forno à temperatura antes de serem inseridos os pratos para cozedura.

Se o forno tiver uma temperatura mais alta do que a indicada pelo preaquecimento, o forno é automaticamente arrefecido e colocado à temperatura correta.

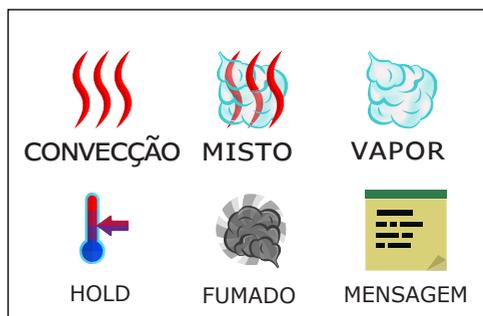
O "preaquecimento" é configurado automaticamente, mas é possível modificar esta função depois de ser premido "start", clicando na temperatura apresentada.

Além disso, usando o botão **1** à direita ou à esquerda, é possível ativar ou desativar esta função.

Efetuar o preaquecimento com o forno no vácuo.

Configuração do modo de cozedura

O botão **2** é predefinido no modo cozedura de convecção (ar quente). Premindo esta botão, é possível mudar o modo de cozedura para misto ou vapor. Ou configurar um ciclo de manutenção (HOLD) ou configurar um ciclo de mensagens. Além disso, é possível configurar o forno no modo fumagem.

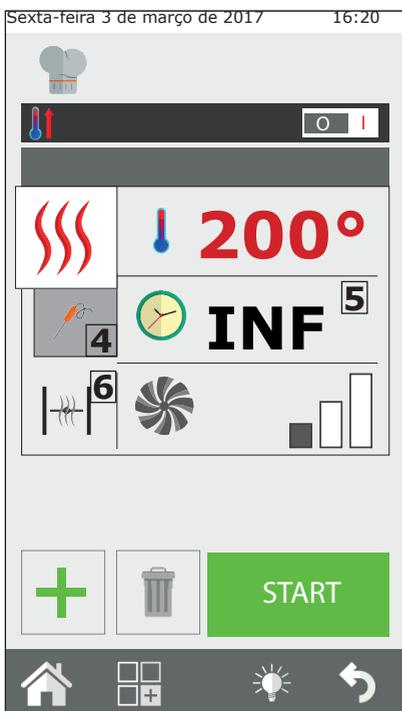


2.4a Modo de cozedura: convecção, misto e vapor

Configuração da temperatura de cozedura

Premindo o botão **3** é possível configurar a temperatura da câmara de cozedura. A temperatura configurável varia consoante o modo de cozedura selecionado.

Configuração do temporizador / sonda / Delta-T



Depois de selecionar o "Modo de Cozedura", é possível cozinhar "a tempo", ou através da "sonda de núcleo".

Premindo o botão **5**, é possível configurar o temporizador (contagem decrescente).

O tempo é indicado com o formato em minutos (1h30 = 90 minutos).

Uma vez terminado tempo, o forno soa um alarme e a cozedura para.

Se o tempo não for configurado, a cozedura continuará de forma "infinita" (**INF**), o forno continuará a cozinhar até que o operador intervenha manualmente para parar a cozedura.

Por sua vez, ao cozinhar com a "sonda de núcleo" é possível escolher entre punção (**4a**) ou ΔT (**4 b**).

Este modo permite uma cozedura mais precisa do produto.

Mais informações relativas à cozedura **ΔT** são descritas no capítulo 2.16.

Configuração da válvula de depuração da humidade

Só na modalidade de convecção é possível configurar manualmente a abertura ou o fecho da válvula de descarga da humidade. Quando está aberta, a humidade presente na câmara de cozedura é evacuada, permitindo limpar a câmara de cozedura e, assim, o produto. Prima o botão **6** para manobrar a válvula.

 **4a** Modo cozedura com sonda de núcleo

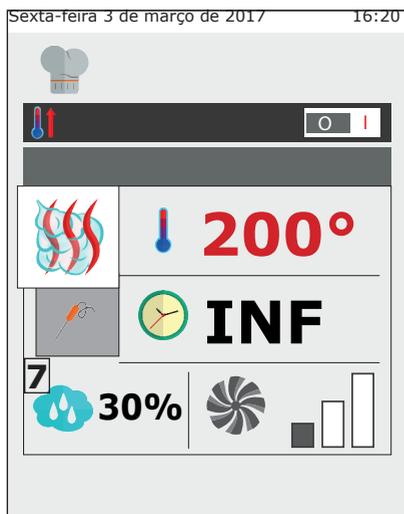
 **4b** Modo cozedura em ΔT

 **6a** Válvula fechada

 **6b** Válvula aberta

Configuração da percentagem relativa de vapor

Só no modo "Misto" é possível configurar a percentagem de humidade que o forno manterá durante a cozedura.



Para configurar o grau de humidade desejado, prima o botão **7** e configure o valor.

Configuração da velocidade de rotação da ventoinha

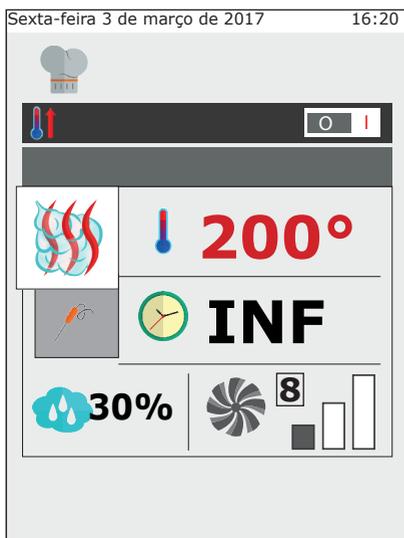
No modo "Convecção" e "Misto", é possível modificar também o parâmetro da velocidade de rotação da ventoinha.

No modo "Vapor", por sua vez, a configuração é automática.

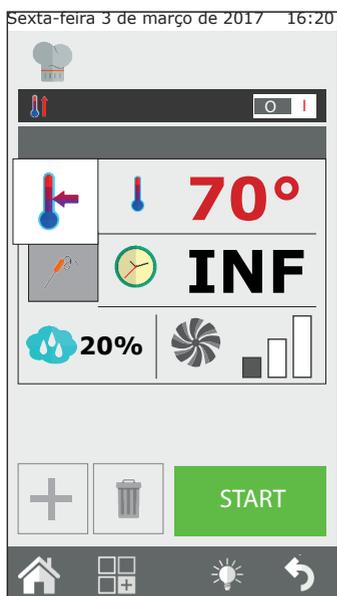
A função da ventoinha, em relação à temperatura configurada, é principalmente a de distribuir de forma homogénea o calor no interior da câmara do forno, para uniformizar a cozedura e o aspeto dourado dos produtos entre os vários tabuleiros.

Mais informações são descritas no capítulo **2.17c**.

Para configurar a velocidade de rotação, prima o botão **8** e seleccione o nível desejado.



2.4b Modo de manutenção - HOLD



O modo de manutenção tem como objetivo manter os produtos a uma temperatura higienicamente segura ($> 65^{\circ}\text{C}$), sem que a cozedura com no interior do produto sofra modificações. É utilizada no final de uma cozedura noturna, para manter os produtos cozidos até que o operador volte à cozinha.

A modalidade HOLD apresente uma humidade predefinida a 20% e a ventoinha à velocidade 1. Para uma manutenção eficaz, é aconselhável não modificar a velocidade da ventoinha. No caso dos assados, é aconselhável que a humidade de manutenção seja configurada para 20% e 35%, no caso dos refogados ou cozeduras em humidade, a humidade aconselhável é de 90% a 100%.

Para modificar a fase de manutenção, clique no botão modo de cozedura (2) e seleccione HOLD.

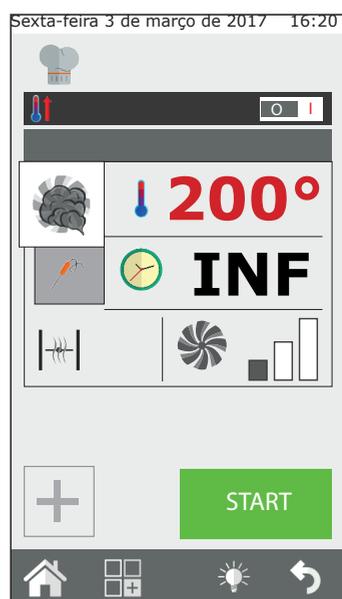
2.4c Modo de fumagem

Para libertar fumos no interior do forno, é preciso o acessório "Smoker". Este é inserido no forno num tabuleiro antes do início da fase de fumagem.

Caso o programa de cozedura preveja uma fase de cozedura posterior à fase de fumagem, o acessório "Smoker" deve ser retirado do forno. Para mais informações sobre a ligação e a utilização do gerador de fumo, consulte o manual do acessório.

Depois de iniciada a cozedura através da tecla Start, o forno pedirá para inserir o gerador de fumos antes do início da fase de fumagem. No fim da fase de fumagem, o forno solicita a remoção do gerador de fumos. Ambas estas passagens são confirmadas pelo operador. O forno só passa à fase seguinte após a confirmação.

No modo de fumagem, é possível regular a temperatura, o tempo, a ventilação e a



válvula de descarga da humidade. Contudo, é aconselhável manter esta última fechada, para não deixar sair o fumo da câmara.

A fumagem pode ser efetuada a frio ou a quente, consoante o tipo de produto e do resultado desejado.

No primeiro caso, configure uma temperatura entre 10 °C e 30 °C. A temperatura mínima na câmara de fumo será semelhante à temperatura ambiente. É possível arrefecer ainda mais a câmara inserindo gelo na câmara de cozedura.

Nesta modalidade, a temperatura máxima configurável é 200 °C.

2.4d Modalidade mensagem

A modalidade “mensagem” tem a função de permitir a gestão das fases de cozedura através de mensagens que funcionam como anotações para o utilizador.

É válido para qualquer programa de cozedura e é utilizada para permitir ao utilizador ter todo o ciclo de cozedura descrito, incluindo as fases manuais que necessitam de uma intervenção manual.

Seleciona-se a modalidade “mensagem” entre as modalidades de cozedura dentro de uma nova fase, a partir do menu que surge digita-se no ecrã a mensagem pretendida (por exemplo, cortar a pele) e configura-se o tempo pretendido. Se for selecionado o tempo INF infinito, o ciclo de cozedura não continua até que o utilizador cumpra a ação desejada e confirme.

Se se selecionar um tempo diferente, a fase de mensagem durará pelo tempo pretendido e, em seguida, passará à fase seguinte sem necessitar de confirmação.

Ao selecionar a modalidade mensagem, é possível inserir uma mensagem selecionando-a na lista das mensagens existentes ou é possível escrever uma nova.

A mensagem é gerida como uma fase de cozedura.

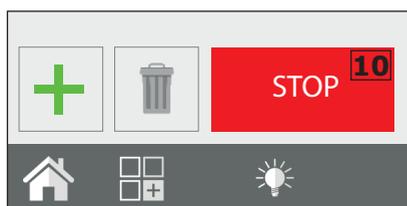


2.4e Iniciar e parar a cozedura

Depois de ter configurado os parâmetros de cozedura conforme desejado, prima o botão **START**, botão **9**, para iniciar a cozedura.



O forno ativa-se no modo de preaquecimento se este tiver sido anteriormente selecionado ou, caso contrário, diretamente no modo de cozedura. Ao pressionar o botão "personalização avançada", é possível selecionar manualmente a fase específica de início da cozedura ou passar de uma fase para a outra do ciclo, selecionando a fase interessada e pressionando a tecla **GO** que é visualizada ao lado do número de fase.



A cozedura durará até que, ao terminar o tempo configurado ou ao atingir a temperatura do núcleo, no modo de cozedura com sonda de núcleo. Se o tempo

for configurado para infinito, é possível parar manualmente a cozedura.

Para parar a cozedura, prima o botão **STOP**, botão **10**.

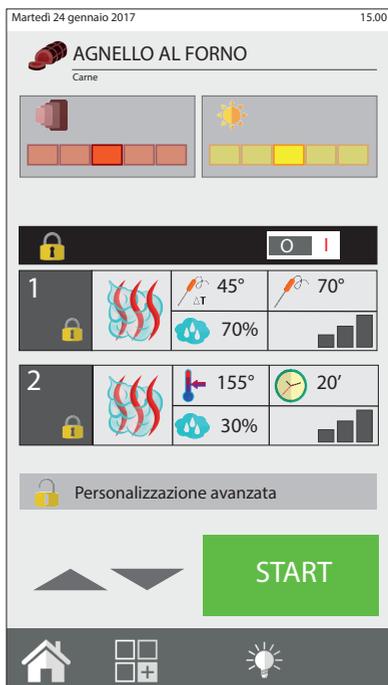
2.5 Programas de cozedura personalizados

É possível e simples criar programas de cozedura personalizados que podem ter até 9 fases diferentes mais o preaquecimento.

Cada fase de cozedura é representada por um modo de cozedura (convecção, misto, vapor, etc.) com parâmetros específicos de tempo, humidade, ventilação, etc.

Por exemplo: para um assado, é possível criar um programa que contenha uma fase de alourar, uma de cozedura e uma de manutenção.

A condição fundamental para criar uma fase seguinte é que a fase anterior tenha um tempo definido: por exemplo, se a fase 1 tiver o tempo definido para infinito, não será possível criar uma fase 2, porque a primeira não tem fim. Constitui uma exceção a fase



de manutenção, que poderá ser configurada para "INFINITO" para depois ter uma ou mais fases sucessivas que deverão ser iniciadas manualmente. Por ex., na cozedura noturna de alguns assados, é preferível dourar o assado quando o operador voltar à cozinha, ou seja, após a fase de manutenção.

Para passar de uma fase à outra da cozedura, mantenha premido o número da fase a que deseja passar, ou selecione com as setas o número da fase desejada e prima o botão "GO" ao lado do número de fase.

É possível ativar um programa de uma fase específica (diferente da anteriormente configurada): depois de ter selecionado o programa, prima o botão "Personalização avançada" e coloque a seta na fase desejada. Premindo Start, o programa inicia a partir desta fase. Se neste programa era previsto o preaquecimento, este não é efetuado. É ainda possível modificar o programa com a interface Cooking Tuner, antes de premir o botão "Personalização Avançada".

2.6 Criação de um programa de cozedura

Um programa de cozedura é composto por mais fases que o forno desenvolverá por ordem crescente (fase 1, fase 2, fase 3, etc.) passando de uma à seguinte automaticamente.



Depois de ter definido os parâmetros relativos à fase inicial (fase 1), prima o botão nova fase (botão **11**) para criar a fase seguinte.

De seguida, defina os parâmetros da fase 2.

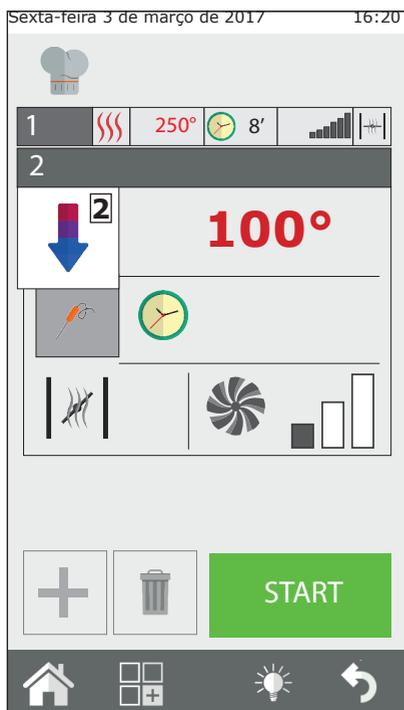
Continue com as passagens 1 e 2 para a criação de fases posteriores. É possível também criar e inserir novas fases entre as fases criadas anteriormente. A nova fase irá posicionar-se sob a selecionada no momento da digitação do botão "nova fase".

No fim da programação, prima o botão START para ativar a cozedura. Para cancelar uma fase, prima o botão "**Eliminar fase**" (botão **12**).

Configuração de uma fase de arrefecimento entre duas fases

Entre uma fase de cozedura e a outra, poderá ser necessário arrefecer a temperatura no interior da câmara do forno. Por exemplo, na cozedura de um assado, é necessário arrefecer a câmara entre a fase de alourar (a alta temperatura) e a fase de cozedura (a baixa temperatura).

É possível programar esta operação automaticamente no forno, configurando uma fase de arrefecimento automático.



A fase de arrefecimento automático é configurável apenas a partir da fase 2 em diante.

Depois de ter configurado uma fase a alta temperatura, crie uma nova fase e, a partir do campo modos de cozedura (ref. 2), selecione o arrefecimento automático.

Uma vez selecionado este modo, o forno propõe valores predefinidos para a temperatura, ventilação e válvula de descarga da humidade. Configure a temperatura de arrefecimento desejada (min. 100°C).

A fim de tornar o arrefecimento o mais rápido possível, é aconselhável não modificar, salvo exigências particulares, os valores de ventilação e a válvula de descarga da humidade.

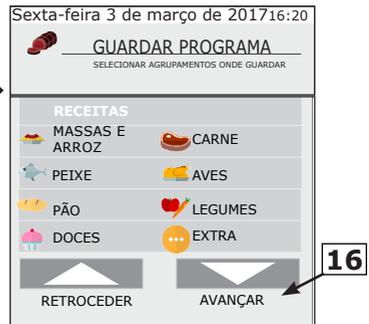
2.7 Guardar um programa de cozedura

É possível guardar um programa de cozedura criado para poder utilizar uma segunda vez, dentro do grupo "Tipo de Produto" nas receitas clássicas (carne, peixe, frango, etc.).

Depois de ter criado um programa de cozedura, prima a tecla funções (ref. **13**) para aceder ao ecrã de funções do programa.

Selecione a função "Guardar Programa" (ref. **14**) e, no ecrã seguinte, prima a tecla Guardar (botão **15**) e escolha em que grupo guardar o programa e prima a tecla "Seguinte" (botão **16**).

De seguida, introduza o nome do programa e prima a tecla enviar (botão **17**) para guardá-lo.



2.8 Modificar um programa de cozedura

No momento da entrega, o forno traz já programas de cozedura.

Tanto os programas de cozedura pré-carregados como os criados posteriormente podem ser personalizados.

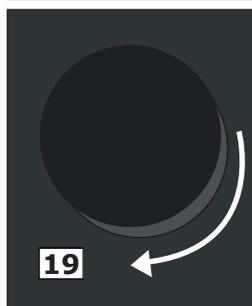


Para modificar um programa, é necessário antes de mais selecionar entre uma das receitas o programa desejado. Uma vez aberto, pode ver-se o resumo das fase definidas. Neste modo de "leitura", não é possível modificar os parâmetros de cozedura. Caso deseje alterar um ou mais parâmetros de cozedura ou ativar/desativar o preaquecimento automático, clique de seguida no botão "Personalização avançada" (botão **18**) para desbloquear o programa e efetuar as modificações desejadas. Selecione com as setas (botão **19**) a fase

dedicada à modificação e altere-a a seu gosto.

Depois de terminada a modificação, é possível iniciar diretamente a cozedura (desta forma, as modificações efetuadas são válidas apenas para este ciclo de cozedura e não permanecem na memória) e/ou criar uma cópia do programa com um nome diferente e com as modificações efetuadas.

Não é possível guardar as modificações efetuadas aos programas pré-carregados.



2.9 Copiar, mover, mudar de nome ou apagar

Cada programa pode ser copiado, movido, mudado de nome ou apagado na totalidade ou em parte.

Copiar um programa

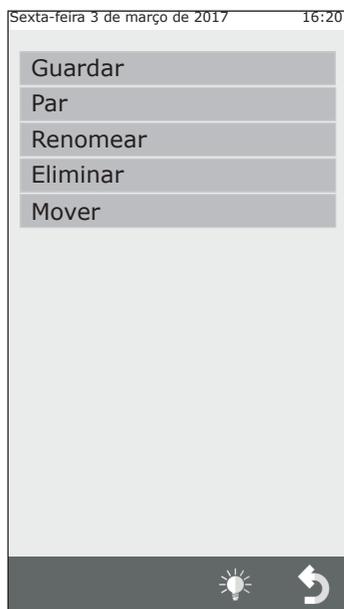
Caso deseje realizar um novo programa partindo de um programa já presente (porque o antigo e o novo programa partilham alguns aspetos da cozedura), é possível copiá-lo.

Selecione o programa de base, abra-o e modifique-o clicando em



Personalização Avançada. Efetue as modificações desejadas e, através do menu funções (botão **20**), selecione Guardar e, de seguida, Copiar.

Selecione o grupo onde o guardar e, de seguida, introduza o nome e prima Enter para confirmar.



Mover um programa

Caso deseje mover um programa de um grupo para outro, abra o programa desejado e clique na tecla Funções (botão **20**). De seguida, selecione Guardar e, sucessivamente, Mover. Selecione o novo grupo ou os novos grupos para onde o mover e confirme com a tecla Avançar.

Mudar o nome do programa

Depois de abrir o programa, clique no botão Funções (botão **20**) e selecione a opção Guardar e depois Renomear. Introduza o novo nome e prima Enviar.

Apagar um programa

Depois de ter aberto o programa, prima a tecla Funções (botão **20**) e clique em "Guardar" e, de seguida, apagar.

Confirme a seleção, clicando em SIM, na janela pop-up exibida.

2.10 Selecionar um programa do menu

O forno é fornecido com uma série de programas de cozedura pré-carregados na memória.

Estes são divididos por tipo de produto (carne, peixe, legumes, etc.).

É possível visualizá-los quer a partir do menu principal, na opção "receitas", o ecrã one touch permite ver diretamente os ícones das receitas que o utilizador decidiu configurar como preferidas.

One Touch

Ao ligar o forno, são mostradas as receitas preferidas do utilizador, configuradas e carregadas pelo mesmo.

Selecionando o ícone relativo à receita pretendida, o forno inicia instantaneamente a cozedura, sem necessidade de mais informações, minimizando o tempo de utilização.

De seguida, seleccione a partir da lista a receita desejada. Para alterar os programas presentes na modalidade one-touch, mantenha pressionado o ícone

Sexta-feira 3 de março de 2017 16:20

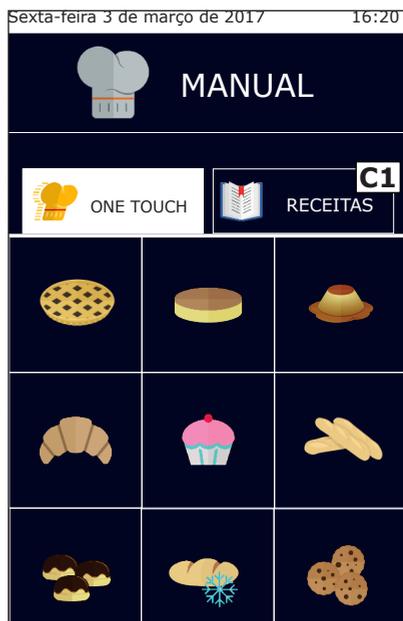


Receitas do produto

Clicando no botão de receitas (Ref. **C1**), são apresentados os programas de cozedura subdivididos por categoria de produto, como por exemplo carne, peixe e legumes.

Selecionando a categoria de produtos desejada, abre-se a lista de todos os programas de cozedura relativos a essa categoria. Seleccione a partir da lista o programa desejado.

Para regressar à visualização das cozeduras preferidas, pressione o botão One touch (Ref. **C2**).



relativo à receita que pretende substituir e escolha a partir da lista a que pretende ter no menu principal. Em seguida, seleccione a partir da lista dos ícones a figura a associar à receita anteriormente selecionada.





2.11 As interfaces RecipeTuner

Uma vez aberto um programa de cozedura, é possível modificá-lo de forma simples, utilizando a interface RecipeTuner. Em função do tipo de cozedura selecionado, é possível modificar facilmente a cozedura de um produto, o alourado, o grau de fermentação, etc.

A função **RecipeTuner** está presente tanto para programas predefinidos como para os de nova criação. O sistema **RecipeTuner** reconhece sozinho a fase a modificar para satisfazer as exigências de cozedura.

Função das interfaces

Cozedura: permite modificar a cozedura de um produto. Partindo de uma cozedura média a 60°C no núcleo obtêm-se, da esquerda para a direita, as cozeduras: "mal passada", "média-mal passada", "média", "média-bem passada" e "bem passada".

Alourado: pode ser modificada em 5 níveis diferentes de alourado do produto do mais leve (à esquerda), ao mais intenso (à direita).

Humidade: nos assados, diz respeito à humidade residual no produto no fim de assar.

Fermentação: é possível atingir graus de fermentação (passos de 20 minutos) para depois iniciar um programa automático de fermentação e cozedura.

Método de cozedura	Interfaces	
A vapor	Cozedura	
Grelhar	Cozedura	Tostagem
Assar	Cozedura	Tostagem
Fritar	Cozedura	Tostagem
Brasear	Humidade	
Gratinar	Tostagem	
Produtos de forno	Fermentação	Tostagem
Baixa temperatura	Cozedura	
Fumar		
Ovos	Cozedura	

2.13 Modalidade de serviço Rack Control

A função **Rack Control** é a função que permite controlar em separado até 10 níveis diferentes durante a cozedura. Esta função gere uma única configuração

de "Modo de Cozedura", temperatura, humidade, etc. Contudo, cada nível pode ter um tempo de cozedura ou temperatura no núcleo diferente das outras.

Ao clicar no ícone **Rack Control** (botão **21**), acende-se a lista dos programas predefinidos, como por exemplo: Pequeno-almoço, Almoço, Multibaker, Vapor misto. Cada um destes programas conterà uma série de pratos relativos ao programa.

Exemplo: o programa Almoço conterà os pratos relativos ao serviço do almoço como bife na chapa, milanesa, verduras salteadas e lasanhas gratinadas.

É possível criar e acrescentar outros programas e subprogramas (pratos).

2.12a Utilização da função Rack Control

Selecionar um programa Rack Control

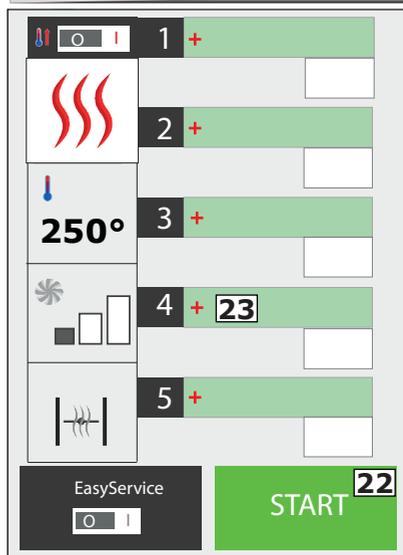
Selecionando da lista um dos programas, por exemplo: "Almoço", surgirá um ecrã com à esquerda as configurações gerais do programa: Preaquecimento, Modo de Cozedura, Temperatura, Ventoinha, Válvula de borboleta (ou humidade, ou SteamTuner, caso seja configurado o modo de cozedura Misto ou Vapor). Por sua vez, à direita serão exibidos os 5 níveis de vácuo.

Iniciar um programa Rack Control

Todos os programas Rack Control funcionam por padrão com tempo infinito. Por conseguinte, independentemente de o programa prever o preaquecimento ou não, a primeira coisa a fazer é iniciar o programa, premindo o botão START (botão **22**).

Acrescentar os alimentos nos níveis do programa

Depois de ter iniciado o programa, e no final do preaquecimento (se presente), clique no sinal + (botão **23**) de qualquer uma das casas à direita para acrescentar o nome do prato a inserir no nível selecionado.



Por conseguinte, surgirá a lista dos subprogramas (pratos) já definidos. Selecione um, clicando em cima do mesmo e este será automaticamente acrescentado à casa anteriormente selecionada. Antes de efetuar a seleção de um alimento, este deve ser inserido no forno para a cozedura. Continue a acrescentar o resto dos pratos que se desejem cozinhar. É possível acrescentar e gerir até um máximo de 5 níveis de cada vez.

Ao lado do nome do nível, será apresentado o tempo restante no final da cozedura ou, caso seja definida uma cozedura com sonda punção, a temperatura real no núcleo.

Criar novos nomes de pratos para os níveis

Tanto nos programas criados pelo utilizador como nos predefinidos, é possível acrescentar novos nomes de pratos.

Entre na lista dos pratos, clicando numa casa vazia e prima o botão "Novo" (botão **24**). Introduza no ecrã de introdução o nome do prato e tempo de cozedura ou da temperatura no núcleo. Por último, prima o ícone "Guardar" (botão **25**). Continuar pressionando "Novo" para adicionar mais.

Apagar um prato da lista

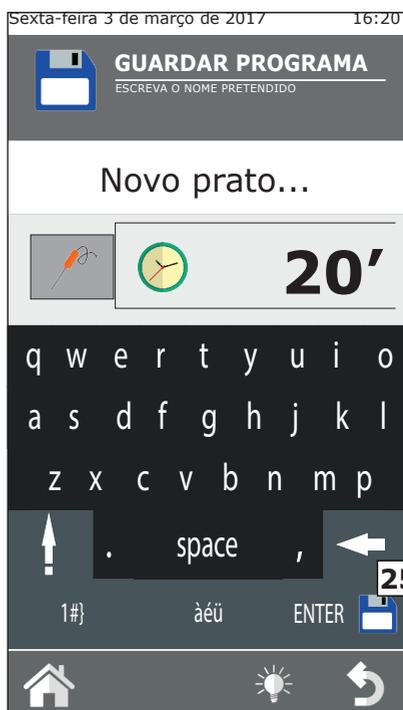
O apagamento de um prato da lista é feito mantendo premido o nome a eliminar. Esta operação só é possível se a cozedura deste prato NÃO estiver ativa.

Utilização direta ou programada

O RackControl pode ser utilizado tanto no modo direto como no modo programado.

O primeiro modo é o descrito no capítulo anterior (Acrescentar os pratos ao programa) no qual os pratos são acrescentados depois de ter premido START (e no final do preaquecimento, se presente).

No modo programado, por sua vez, os pratos são acrescentados só quando o



forno está em STOP, ou seja, quando não se está a cozinhar. Neste, os níveis selecionados não se ativam. Só depois de ter premido START (e aguardar o fim do preaquecimento, se presente), se podem ativar manualmente um a um, clicando na caixa de tempo situada à direita.

Modificar o tempo ou a temperatura da sonda de um prato

É possível modificar o tempo de cozedura ou as definições da sonda de núcleo de um prato, mediante a pressão prolongada do mesmo.

Para modificar definitivamente, entre na lista de pratos, selecione o nome do prato a modificar através de uma pressão prolongada. De seguida, introduza o novo tempo (ou temperatura da sonda). Nesta modalidade, é possível modificar também o nome do prato. Se, pelo contrário, pretender alterar o tempo de um prato durante a cozedura, clique na caixa do tempo restante e introduza o novo tempo ou temperatura da sonda.

Fim da cozedura de um prato

Ao ser ultrapassado o tempo predefinido de cozedura de um prato (ou ao atingir a temperatura de núcleo configurada), o forno soará um sinal acústico e, na caixa do tempo, será mostrada a mensagem "END" (26). Basta porta do forno e retirar o produto pronto. A abertura e fecho da porta redefine automaticamente o nível.

Introdução rápida de um prato

Durante a fase de cozedura e serviço, é possível verificar a necessidade de ter de se cozinhar um produto não presente na lista. É possível inserir um prato rapidamente no RackControl sem ter de o registar com um nome específico. No nível, surgirá o nome genérico "Tabuleiro". Para fazê-lo, clique num nível de vácuo e escolha o subprograma denominado "Tabuleiro" (27).

Este representa um subprograma universal no qual é sempre possível configurar um tempo diferente. É possível introduzir mais pratos "Tabuleiro" em simultâneo no RackControl.

Modificar um programa RackControl

Sexta-feira 3 de março de 2017 16:20

Almoço
A-La-Carte

1	Frango grelhado	4'
2	Bife grelhado	45°C
3	Piza	26 END
4		
5		

EasyService

START

Sexta-feira 3 de março de 2017 16:20

Almoço
A-La-Carte

- Tabuleiro 27
- Bife de vaca
- Salmão
- Milanesa
- Piza
- Legumes na frigideira
- Tomates gratinados

Caso deseje modificar um programa RackControl, uma vez aberto, utilize as definições mostradas na coluna à esquerda (**28**). É possível alterar a qualquer momento o modo de cozedura, a temperatura, ventoinha (exceto na modalidade vapor) e válvula de borboleta.

É também possível guardar a modificação efetuada ou copiar, mudar de nome ou apagar o programa. Neste caso, prima o botão de funções (**29**) e proceda conforme o descrito no capítulo 2.9 do presente manual de instruções.

2.12b Criação de um novo programa RackControl

Além dos programas RackControl já presentes, é possível criar programas personalizados.

Entre na lista de programas RackControl (no esquema Home, clique no ícone RackControl). O primeiro programa mostrado em cima é: "Manual" (**30**). O programa "Manual" permite criar um novo programa e também trabalhar na modalidade RackControl sem memorizar o programa. No segundo caso, à saída do programa, as definições de cozedura configuradas serão perdidas.

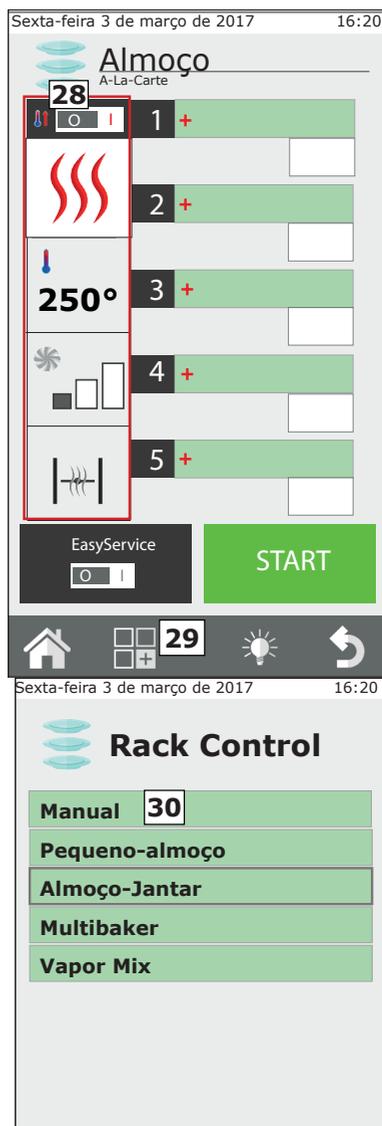
Para criar um novo programa, entre na secção "Manual do RackControl" e insira na coluna da esquerda as definições de cozedura pretendidas. De seguida, prima o botão de funções e proceda à memorização do programa, conforme o descrito no capítulo 2.7 do presente manual de instruções.

Só depois de ter memorizado o programa é possível introduzir a lista dos pratos.

Utilização do RackControl na modalidade "Manual"

Caso não se deseje guardar o programa definido, é contudo possível utilizar o RackControl no modo manual.

Todavia, nesta modalidade não é possível memorizar pratos específicos, mas é apresentado o nome genérico "Tabuleiro" para todos os níveis.



2.13 Utilização da função EasyService no RackControl

O RackControl foi concebido para cozer em separado os pratos em níveis distintos. Os pratos podem ser inseridos em simultâneo ou em momentos diferentes e, à medida que os tempos configurados terminam, o forno avisa qual o nível obtido no fim de cozedura.

Ativando a função EasyService, é possível ter todos os pratos prontos no mesmo momento. Nesta modalidade, o forno avisa quando é necessário inserir os pratos nos vários níveis, de forma a que estejam prontos em simultâneo.

Neste modo, podem ser selecionados apenas os níveis com a configuração do parâmetro tempo (não com o parâmetro sonda de núcleo).

Ativar EasyService

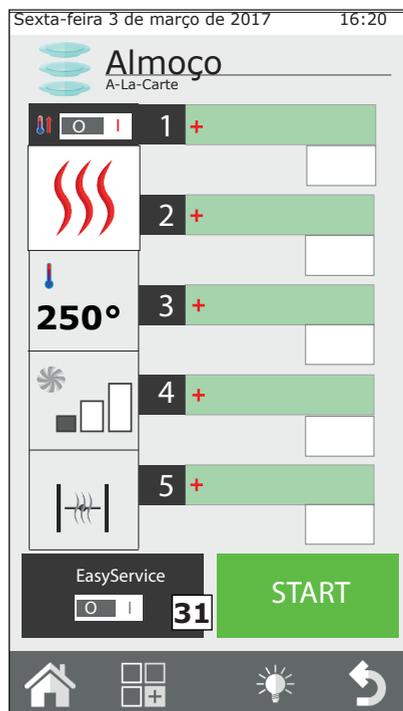
A função EasyService é ativada antes de premir o botão START, está disponível, de facto, só quando o forno está em STOP.

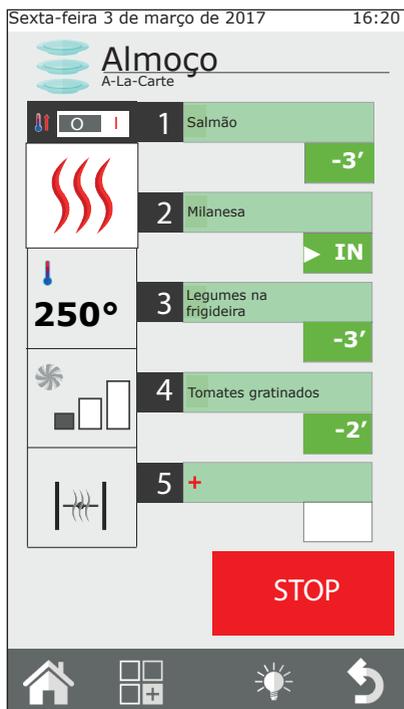
Para ativar EasyService desloque o interruptor do botão EasyService (botão **31**) para a posição **I**.

Esta ação permite aceder à lista de pratos do correspondente programa RackControl. De seguida, selecione os pratos que deseja servir em simultâneo (máximo de 10), e prima o botão START.

Depois de ter terminado o preaquecimento (se presente), o forno alerta para colocar no forno os pratos com o tempo de cozedura mais longo. O aviso é feito através de um sinal acústico e a mensagem "IN" na caixa à direita. Com a abertura e o fecho da porta, o sinal acústico é redefinido e inicia a contagem decrescente.

Nos outros níveis, é evidenciado a verde o tempo residual no forno. O forno avisa da mesma forma quando deverão ser colocados no forno outros pratos. O aviso acústico inicia no modo intermitente, a partir de -15 segundos. É aconselhável aguardar que o temporizador chegue a 0 e que seja apresentada a mensagem "IN" antes de colocar no forno. Desta forma, todos os pratos serão cozidos exatamente no mesmo momento.





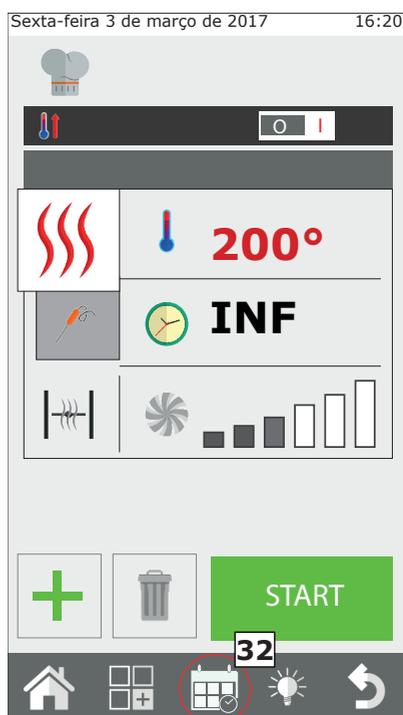
Utilizar RackControl em conjunto com EasyService

Durante a utilização do EasyService, é também possível acrescentar outros pratos na modalidade RackControl que serão controlados de forma independente dos selecionados pelo EasyService. Só podem ser usadas ambas as funções em simultâneo ativando primeiro EasyService e, de seguida, acrescentando outros pratos ao RackControl. Não é possível ativar o EasyService se já tiver ativo RackControl.

2.14 O arranque programado

É possível programar o arranque de um ciclo de cozedura através da seleção do botão **32**. Selecione a partir do ecrã ano, mês, dia, horas, minutos, e guarde as definições.

Quando tiver sido guardada a configuração, deixará de ser possível desligar o forno e não é possível iniciar outras cozeduras.



2.15 A sonda de núcleo e a cozedura em ΔT

Posicionamento da sonda

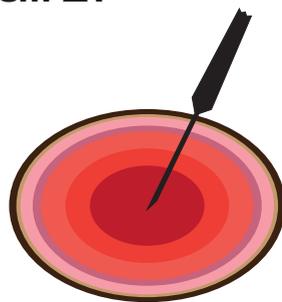
A sonda deteta a temperatura através de um ponto situado nas proximidades da sonda.

Esta é inserida de forma a que a ponta coincida com o centro do produto na parte mais grossa.

Cozeduras em ΔT (Delta-T)

A função ΔT é usada maioritariamente para realizar cozeduras lentas a baixa temperatura.

Na modalidade ΔT configura-se, em vez da temperatura na câmara, a temperatura que o forno deve manter constantemente entre a temperatura do núcleo do produto e a temperatura na câmara. À medida que a temperatura do núcleo sobe, aumenta paralelamente também a temperatura na câmara. Para a função ΔT é necessário o uso da sonda. Recomenda-se configurar um ΔT entre 15 °C e 30 °C no máximo.



Temperaturas de cozedura no núcleo

Alimento	Cozedura	T° núcleo
Carnes vermelhas	mal passado	50 °C
	médio	60°C
	bem passado	70°C
Carnes de vitela, porco e carnes brancas em geral	bem passado	70°C
Frango	bem passado	80-90 °C
Cozidos e braseados de carne	bem passado	80-90 °C
Peixe	bem passado	67-72°C

2.16 Dicas para a cozedura: assar, grelhar e fritar

Os assados

Para uma cozedura mais eficaz, é aconselhável dispor os assados nas grelhas em vara de aço, para obter uma cozedura mais uniforme entre a parte superior e inferior do assado, sem necessidade de rodar o produto durante a cozedura.

Caso se deseje recuperar os líquidos de cozedura, coloque um tabuleiro sobre o nível mais baixo do forno.

Grelhar

Para grelhar alimentos no forno, é indispensável o uso do acessório grelha. Para obter um ótimo resultado, é necessário que a grelha seja de alumínio.

O forno é configurado geralmente em convecção, com válvula aberta a uma temperatura entre 230°C e 270°C, consoante o tipo de produto e do alouramento que se pretende obter e a ventilação entre 4 e 6.

Fritar

É possível fritar todos os produtos panados e os pré-fritos ultracongelados. No caso dos produtos panados, pulverize uma leve camada de óleo de forma a que seja absorvido pelo pão. Os pré-fritos congelados podem ser fritos também sem acrescentar outro óleo.

Utilize tabuleiros de alumínio antiaderente ou cestos necessários para a fritura. Configure o forno por Convecção com válvula aberta, a uma temperatura média de 250°C e ventilação entre 4 e 6.

2.16a Conselhos para a cozedura: uniformidade de cozedura

Consoante o tipo de produto inserido, a uniformidade de cozedura pode modificar-se. Neste caso, é aconselhável provar e baixar a temperatura e agir (aumentando ou diminuindo) a velocidade de rotação da ventoinha.

A utilização de tabuleiros corretos aumenta a uniformidade geral de cozedura do forno. Escolha sempre o tabuleiro com a profundidade mínima possível para o produto que deseja cozinhar. Os tabuleiros em alumínio oferecem seguramente uma uniformidade de cozedura melhor, em relação aos tabuleiros em aço.

2.16b Conselhos para a cozedura: cozedura no vácuo e pasteurização

A cozedura no vácuo

É possível cozinhar um produto diretamente no interior de um saco no vácuo. Este tipo de cozedura permite obter carnes particularmente moles e saborosas e, em simultâneo, diminuir o carácter perecível do produto.

Depois de ter colocado no vácuo o produto mediante a utilização de sacos de cozedura para o efeito, configure o forno com o ciclo MISTO a 100% de humidade e ventilação entre 3 e 4. A temperatura na câmara de cozedura deve ser no máximo 3°-5°C superior à que se pretende atingir no núcleo. Ex.: para um lombo médio (60°C no núcleo), configure a temperatura do forno a 63°C.

A pasteurização em câmara

Nos processos de pasteurização, considera-se um produto pasteurizado quanto a temperatura no núcleo atinge um valor entre 83°C e 85°C.

Consoante o tipo de produto, a dimensão da câmara e a quantidade de produto no seu interior, o tempo de atingimento da temperatura no núcleo pode variar. Assim, é aconselhável utilizar a sonda de núcleo num recipiente de amostra (furando a cobertura para permitir que a sonda entre), para detetar a temperatura no interior do recipiente do lote.

No final da cozedura, o produto é abatido rapidamente a +3°C para terminar o ciclo de pasteurização.

3. Menu FUNÇÕES

O menu FUNÇÕES, atingível a partir do ecrã "HOME" permite aceder às principais funções de manutenção ordinária e de configuração de uso do forno.

3.1 LAVAGEM

No menu FUNÇÕES, o primeiro item é a função "LAVAGEM".

É possível selecionar 3 tipos de lavagem: **HARD**, **NORMAL** e **SOFT**, ou a modalidade **SÓ ENXAGUAMENTO**.

A seleção de um destes tipos de lavagem depende da quantidade de resíduos de alimentos e da incrustação das gorduras na câmara de cozedura do forno; HARD utiliza-se para uma lavagem profunda e para sujidade muito resistente, Soft para uma lavagem leve.

A duração da lavagem varia consoante o tipo:



Tipo de lavagem	Duração da lavagem	Consumo de detergente
SOFT	48 min.	200 ml
NORMAL	53 min.	300 ml
HARD	58 min.	500 ml



A modalidade "só enxaguamento" tem uma duração de **cerca de 8 minutos**.

Após estas seleções e de se premir a tecla "OK", surge a solicitação para verificação dos níveis de produto nos recipientes.



IMPORTANTE:

A fim de se obter uma limpeza correta e a manutenção da qualidade da câmara do forno, é obrigatório usar o detergente recomendado pelo fabricante.

A UTILIZAÇÃO DE UM DETERGENTE DIFERENTE PODE INVALIDAR A GARANTIA!

Interrupção da lavagem

É possível interromper o ciclo de lavagem mantendo pressionado o manípulo e, ao pedir a palavra-passe, insira a **palavra-passe 222**.

Se o detergente já tiver sido carregado, inicia-se a fase de enxaguamento e, em seguida, de secagem, se ainda não tiver sido carregado o ciclo interrompe-se imediatamente.

3.2 ARREFECIMENTO

Esta função permite abater rapidamente a temperatura no interior da câmara do forno, para passar de um tipo de cozedura a alta temperatura, a uma cozedura mais delicada que necessita de temperaturas mais baixas (por exemplo, para passar da cozedura de assados à cozedura de verduras a vapor).

Iniciando esta função pressionando a tecla START, a ventoinha entra em funcionamento. Abra a porta do forno para favorecer a saída de ar quente e a entrada de ar mais frio. Isto permitirá atingir a temperatura desejada em pouco tempo e realizar as cozeduras mais delicadas.

Por motivos de segurança, o arrefecimento só pode ser ativado com a porta fechada. A porta pode ser aberta apenas após a ativação deste programa.

O forno propõe, como predefinição, o arrefecimento até 50 °C da câmara, mas é possível configurar o valor pretendido a partir de uma temperatura mínima de 30 °C. Ao alcançar esta temperatura, o forno interrompe o arrefecimento e emite um sinal acústico. Depois de iniciado o arrefecimento, é possível acelerar o processo manualmente colocando água na câmara. Esta função é ativada manualmente mantendo pressionado o botão "humidificador manual" **fig.14** pelo tempo pretendido.

ATENÇÃO: da câmara de cozedura podem sair jatos de ar quente e vapor! PERIGO DE QUEIMADURAS!

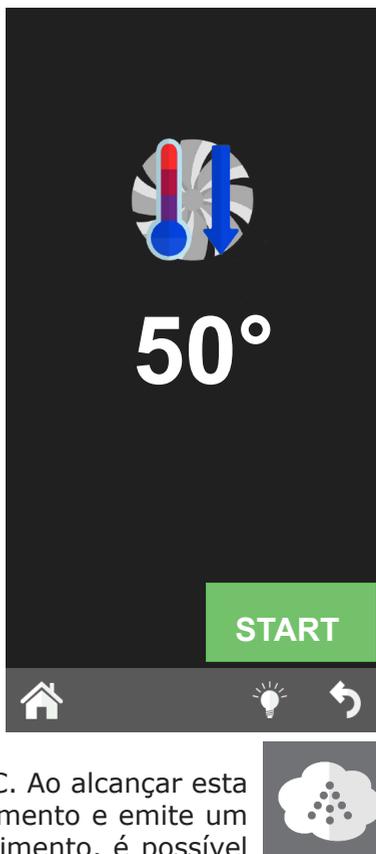


Fig. 14

3.3 SERVIÇO

Neste menu, estão presentes 4 funções: CONFIGURAÇÃO; VISUALIZAÇÃO DO REGISTO; SERVIÇOS AVANÇADOS que dão a possibilidade de efetuar a regulação e a visualização de uma série de funções e ativar os procedimentos para a manutenção do forno.



3.3.1 CONFIGURAÇÃO

Neste menu, é possível efetuar uma série de configurações de parâmetros:

3.3.1a Data e Hora

A função Data e Hora permite configurar estes parâmetros, atualizando a data e hora correntes para a utilização do forno.



3.3.1b Informação do Sistema

Este função permite visualizar a versão do software instalada no forno e o número de matrícula do próprio forno.

3.3.1c Idioma

Através desta função, é possível escolher a língua de visualização dos comandos e das mensagens do visor.

3.3.1d Iluminação

A função Iluminação permite regular a luminosidade do visor. Selecione esta função, regule a luminosidade através do manípulo de cruz e prima "Guardar".

3.3.1e Volume buzzer

Através desta função é possível regular o volume do aviso sonoro.



3.3.2 VISUALIZAÇÃO DO REGISTO

A função propõe uma lista cronológica dos REGISTOS DE ALARMES e dos REGISTOS DE LAVAGEM.

A primeira lista, REGISTOS DE ALARMES, apresenta todos os erros que foram detetados e apresentados no visor do forno durante o seu funcionamento.

A segunda lista, REGISTO DE LAVAGENS, apresenta todas as lavagens e o tipo de lavagem realizados pelo forno, colocando a data e hora iniciais.

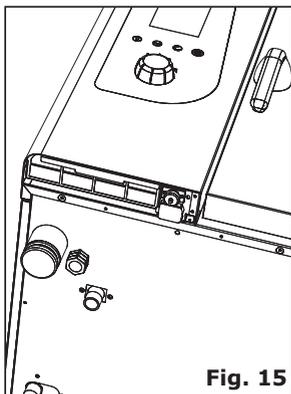


Fig. 15

3.3.4 IMPORTAR / EXPORTAR

Inserindo uma pen USB ao lado do painel de comandos (**Fig.15**), e acedendo ao ecrã "service" a partir da tecla "home" ativam-se as funções de importação e exportação de algumas das funções acima descritas.

Introduzindo uma pen USB vazia, é possível **EXPORTAR**:

as RECEITAS, o REGISTO HACCP (função que, quando ativa, regista a cozedura e todos os seus dados: tempos, temperatura da câmara, temperatura da sonda de núcleo, início e todas as alterações de fase, etc.) e o REGISTO LAVAGEM.

Introduzindo uma pen USB carregada com, por exemplo: novas receitas, novos parâmetros e novos idiomas, é possível **IMPORTAR** estes dados para o software do forno.

3.3.3 SERVIÇOS AVANÇADOS

Esta função é protegida por palavra-passe e permite aceder às funções de configuração, definição e teste, reservadas aos técnicos qualificados.



4. MANUTENÇÃO e LIMPEZA

Antes de efetuar qualquer intervenção de limpeza ou manutenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica.

No fim de um dia de trabalho, é necessário limpar o aparelho, seja por motivos de higiene ou para evitar avarias de funcionamento.

O forno não deve ser limpo nunca com jatos de água diretos ou a alta pressão. Da mesma forma, não podem ser usadas na limpeza do aparelho palhetas de ferro, escovas ou raspadores de aço comum; é possível eventualmente usar lã de aço inoxidável, esfregando-as no sentido do acabamento acetinado das chapas.

Aguardar até que a câmara de cozedura arrefeça.

Retirar as placas porta-tabuleiros. Retirar os resíduos removíveis manualmente e colocar as partes removíveis na máquina de lavar loiça. Para a limpeza da câmara de cozedura, deve-se utilizar água morna com sabão. Em seguida, todas as superfícies devem ser abundantemente enxaguadas, tendo o cuidado de assegurar que não restem resíduos de detergente. Para limpar as partes externas do forno, usar um pano húmido e um detergente não agressivo.

Durante o controlo anual por parte de um técnico especializado, retirar o defletor e lavá-lo com água e detergente.

4.1 DESCARGA DA HUMIDADE

A descarga da humidade expelle os vapores produzidos no interior da câmara de cozedura.

Inspecione que esta esteja sempre limpa e totalmente desobstruída.

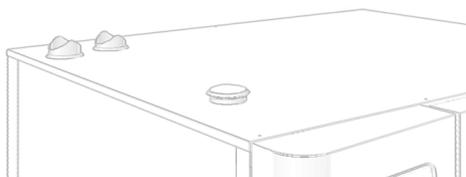


Fig. 16

4.2 LIMPEZA DO VIDRO

A limpeza do vidro da porta pode ser efetuada tanto no lado exterior como no interior. Para tal, deve rodar-se no sentido horário o trinco que segura na sua posição o vidro interior (**Fig. 17**) e, uma vez aberto o vidro, este será limpo com um produto de limpeza adequado. Não devem ser nunca usados produtos abrasivos.

O vidro pode depois ser fechado de forma correta e bloqueado na sua posição, rodando no sentido anti-horário o respetivo trinco.



Fig. 17

4.3 LIMPEZA DO FILTRO DE VENTILAÇÃO

A limpeza do filtro de ventilação do painel do forno (**Fig. 18**) deve ser efetuada pelo menos uma vez por mês lavando o filtro à mão com água e detergente.

Para desaparafusar o filtro, puxar lateralmente para fora com os dedos, fazendo força sobre o apoio (**Fig. 18**).

Convém substituir o filtro pelo menos anualmente ou inclusivamente com maior frequência, sempre que o forno funcione em ambientes nos quais exista uma elevada concentração de farinhas ou substâncias semelhantes.

Em todo o caso, o filtro deve ser substituído quando está consumido ou danificado; deve ser solicitado como peça sobressalente ao fornecedor.

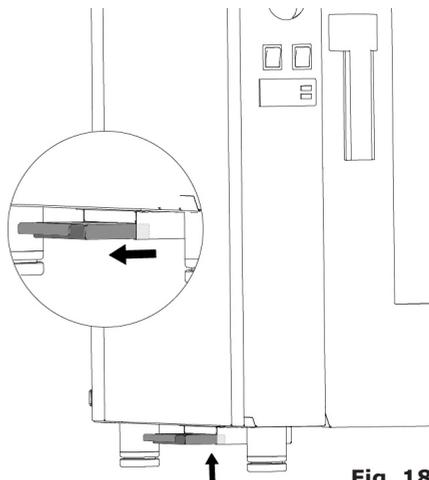


Fig. 18

5. CONTROLOS EFETUADOS APENAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO

Desligue da alimentação elétrica antes de realizar qualquer tipo de regulação ou intervenção.

5.1 REARMAMENTO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Desaparafuse os parafusos que fixam o apoio e abra-o, fazendo-o rodar sobre as guias para a esquerda.

Identifique o termóstato situado na parte baixa à esquerda do compartimento técnico e prima no botão vermelho até ser audível um ruído mecânico ("clique") que confirmará a fecho dos contactos (**Fig. 19**).

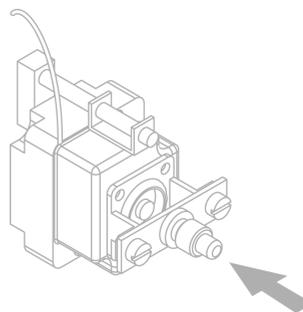


Fig. 19

É possível que o termóstato intervenha devido a sobrecargas mecânicas a que o forno pode ter estado sujeito durante o transporte.

Uma intervenção contínua do termóstato de segurança é indicativa de mau funcionamento do aparelho e faz com que seja indispensável investigar as suas causas.

5.2 PROTEÇÃO TÉRMICA DO MOTOR

Se intervir a proteção térmica do motor, deve verificar-se a limpeza das fendas, a eficácia dos dispositivos de arrefecimento e a rotação regular e isenta de atritos do motor.

É recomendável desligar da alimentação elétrica.

5.3 FUSÍVEIS DE PROTEÇÃO

Os fusíveis de proteção servem para proteger contra sobretensões as fichas eletrónicas do forno. Estas encontram-se na parte baixa do compartimento técnico, junto ao botão de rearmamento do termóstato de segurança.

5.4 CONTROLO DA CHAMA

Atenção:

O controlo da chama funciona corretamente apenas se a ligação elétrica do forno tiver sido efetuada respeitando a posição da fase e do neutro. Entre a fase e deve existir uma diferença de potencial de 230 V.

5.5 GESTÃO DAS PEÇAS SOBRESSALENTES

A substituição das peças sobressalentes deve ser efetuada apenas por técnicos do centro de assistência autorizado.

Para identificar os códigos das peças sobressalentes, entre em contacto com o serviço de assistência.

Uma vez identificadas de forma inequívoca as peças sobressalentes necessárias, o serviço de assistência irá enviar uma encomenda regular por escrito ao fabricante, onde será indicado com clareza o modelo do aparelho, o correspondente número de matrícula, a tensão e a frequência da alimentação elétrica, além de, naturalmente, o código e a descrição das peças pretendidas.

Para salvaguardar a saúde do utilizador e do consumidor, é necessário utilizar sempre e apenas peças sobressalentes de origem.

6. DESCRIÇÃO DOS ALARMES

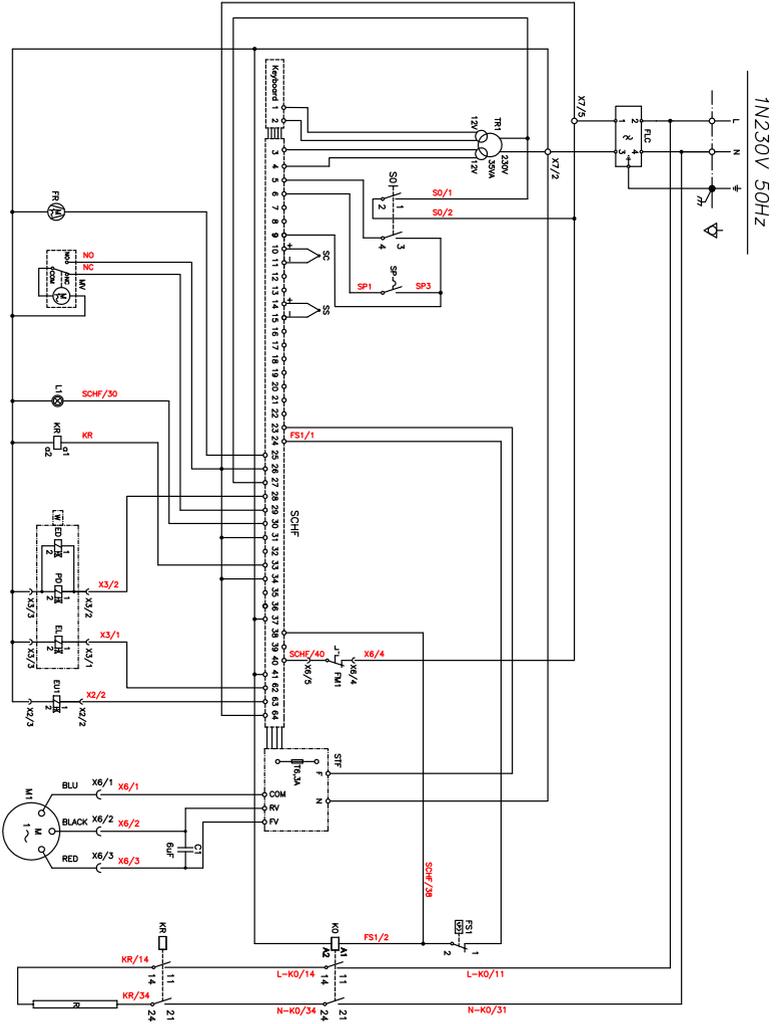
Em caso de alarme no visor da temperatura e no visor de tempo, é apresentado o nome identificativo do alarme em curso.

São geridos os seguintes alarmes

Nome	Descrição	Ações	SOLUÇÃO
E01-Sonda da câmara	Erro da sonda da câmara	Bloqueio da cozedura, reposição automática.	Substitua a sonda da câmara.
E17-Sonda de punção	Erro da sonda de punção	Reposição manual.	Substitua a sonda de punção.
E12-GÁS	Bloqueio do queimador de gás	Bloqueio da cozedura, com reposição manual.	Prima a reposição manual. (botão de codificador); entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo
E05-Segurança motor	Alarme do motor	Bloqueio da cozedura com rearmamento automático.	Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo.
E11-Segurança motor 2	Alarme do motor	Bloqueio da cozedura com rearmamento automático.	Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo.
E06-Segurança da câmara	Térmico de segurança da câmara	Bloqueio da cozedura com rearmamento manual.	Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo.
E14-Hi temp	Temperatura compartimento técnico demasiado elevada	Bloqueio da cozedura, reposição automática.	Verifique se a limpeza do filtro de arejamento, o arejamento do perímetro do forno (fendas) e o correto funcionamento das ventoinhas de arrefecimento dos componentes.
E21-Falta de água	Ausência de água para a produção de vapor	Bloqueio da cozedura, reposição automática.	Verifique a ligação à conduta de água e à abertura da torneira de interceção.
E16-Comunicação	Erro de comunicação da ficha principal	Bloqueio da cozedura.	Corte e volte a dar tensão. Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo.
E22-Falha de alimentação	Interrupção da alimentação elétrica	Bloqueio da cozedura.	Prima M durante 1 segundo.

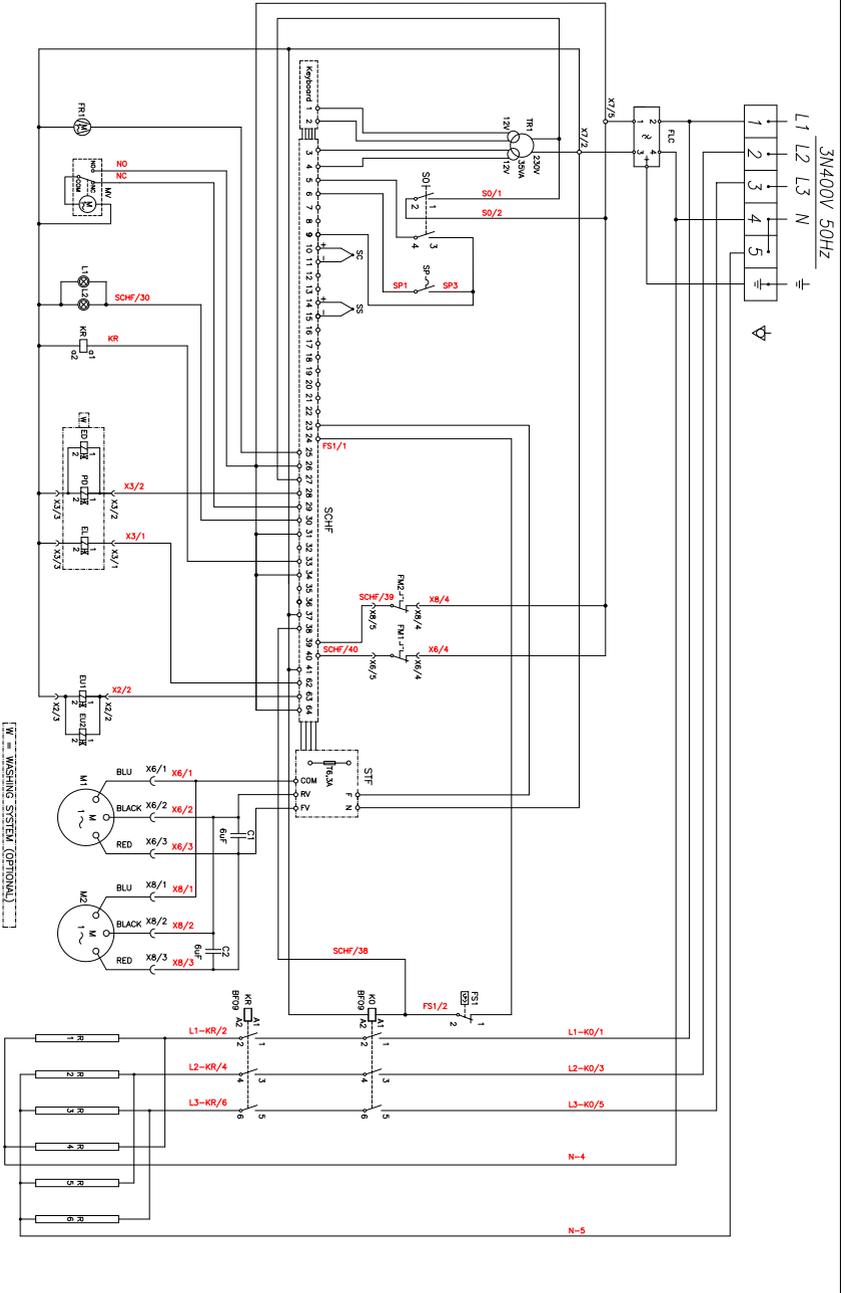
7. ESQUEMAS ELÉTRICOS

7.1 ETE523(W): ZSE2252



REI		DESCRIPCIÓN		DATOS		MARCA		APARTEADO		SCHEMA	
TENSIÓN		V	1N230V AC 50HZ	CAMERA		3 KW	REF/NO	DESCRIPCIÓN	REF/NO	DESCRIPCIÓN	ZSE2252
POTENCIA		IP	3,3 KW				SC	APARTEADO	DESCRIPCIÓN	DATA	ZL1216
[W = WASHING SYSTEM (OPTIONAL)]											

7.3 ETE7(W) - ETE7X(W) - ETE10(W) : ZSE2254



W = WASHING SYSTEM (OPTIONAL)

B		INDICAZIONE SERRATURA CDM	13A417	ROTORI	APPARECCHIO		SCHIUMA	
A		INDICAZIONE MODELLO ETN/ED	20A317	ROTORI	ETE7(W) ETE10(W)		ZSE2254	
REV.		REVISIONE	DATA	FRANC. EUROPA	FRANC. EUROPA		FRANC. EUROPA	
V		3M400V AC 50Hz	5	12	12		12	
POTENZA		ETE7(W) = 3,6 kW ETE7X(W) = 10kW ETE10(W) = 4,6 kW	SE		SE		SE	

8. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

O aparelho, no fim da sua vida útil, deverá ser obrigatoriamente eliminado segundo as normas de lei.

O símbolo da **Fig. 20** especifica que, no final da sua vida útil, o aparelho deve ser eliminado segundo as indicações da diretiva do parlamento europeu 2012/19/UE de 04/06/2012.



Fig. 20

Informações sobre a eliminação nos países da união europeia

A Diretiva comunitária sobre aparelhos RAEE foi recebida de forma distinta por cada país. Como tal, se desejar eliminar este aparelho, sugerimos que contacte as autoridades locais ou o revendedor, para saber qual o método de eliminação correto.



A EMPRESA FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS DEVIDO A INSTALAÇÃO INCORRETA, ADULTERAÇÃO DO APARELHO, USO IMPRÓPRIO, MÁ MANUTENÇÃO, INCUMPRIMENTO DAS NORMAS EM VIGOR E INEXPERIÊNCIA.

O FABRICANTE RESERVA-SE A QUALQUER MOMENTO O DIREITO DE EFETUAR AS MODIFICAÇÕES AO PRODUTO QUE CONSIDERAR NECESSÁRIAS OU ÚTEIS.

