

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



CÓD.: ZSL1016

REV. 00 / 2004

SUMÁRIO

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

1. INSTALAÇÃO

1.1 ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Ler com muita atenção o presente manual porque o mesmo fornece importantes indicações que dizem respeito à segurança de instalação, uso e de manutenção do aparelho. Guardar este manual com muito cuidado para qualquer ulterior consulta por parte dos vários operadores.

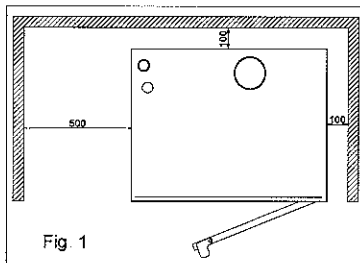
- A instalação deve ser efectuada segundo as instruções do fabricante por pessoal profissionalmente qualificado.
- O aparelhagem deve ser utilizada só por pessoal instruído para a utilização da mesma.
- Desactivar a aparelhagem no caso de avaria ou de mau funcionamento. Para a eventual reparação dirigir-se somente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e exigir peças de substituição originais.
- O não respeito de quanto acima descrito pode comprometer a segurança da aparelhagem.

O aparelho está conforme às seguintes directivas:

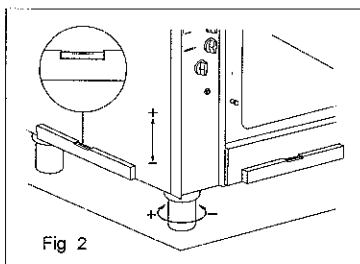
CEE 89/336: FREQUÊNCIAS RÁDIO E INTERFERÊNCIAS ELECTROMAGNÉTICAS (E M C)
CEE 73/23 – 93/68: BAIXA TENSÃO
CEE 90/396: DIRECTIVAS GÁS

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

1.2 COLOCAÇÃO



Tirar o aparelho da embalagem, verificar-lhe a integridade e arrumá-lo no lugar destinado à sua utilização tendo a subtilidade de não o apoiar contra os muros, anteparas, paredes divisórias, móveis de cozinha ou revestimentos em material inflamável. Manter uma distância mínima de 100 mm das paredes ou outros equipamentos em todos os seus lados. Aconselha-se de deixar 500mm de espaço entre o flanco esquerdo e a parede (Fig 1). Posicionar o aparelho num local ventilado.

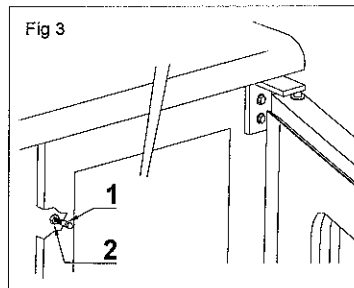


Proceder à colocação em plano e à regulação em altura agindo sobre os pézinhos niveladores como indicado na Fig 2.

Tirar dos painéis externos a película protectora destacando-a lentamente para evitar que fiquem resquícios de cola.

Controlar que aberturas e fissuras de aspiração ou de escoamento do calor não estejam obstruídas.

1.3 REGULAÇÃO DA PORTA



Controlar o fecho e a vedação da guarnição da porta sobre a câmara do forno.

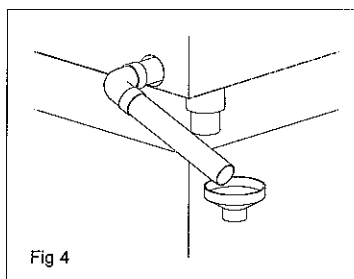
Se for necessário regular o tranco de fecho (1) afrouxando antes a contraporca interna (2) colocada por detrás do quadro de comandos.

1.4 LIGAÇÃO HÍDRICA

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

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

1.5 LIGAÇÃO DO TUBO DE SAÍDA



Para ligar a descarga, instalar à saída do aparelho o funil em dotação que garante um defluxo livre. O tubo de escape deve estar sempre aberto para evitar problemas de pressão na câmara (Fig 4).

1.6 LIGAÇÃO ELÉCTRICA

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

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

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

Utilizar um cabo adequado à carga! Consultar a tabela anexa ao esquema eléctrico o qual se encontra ao interno da ilharga desmontada.

O painel de bornes identifica-se da seguinte maneira:

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

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

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

A aparelhagem deve ser incluída num sistema equipotencial, cuja eficácia deve ser verificada segundo quanto referido pela normativa em vigor. Para a ligação existe um borne colocado no chassis e marcado com a escrita "equipotencial".

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

1.7. LIGAÇÃO GÁS



PRESCRIÇÃO PARA A INSTALAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

Normas prevenções acidentes.

VERIFICAÇÕES A EFECTUAR ANTES DA INSTALAÇÃO

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

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

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

Fig. 5

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
		II2H3+	P mbar	30	37	20		IT	
		II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	
		II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	BE	
		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		DK	
		II2H3+	P mbar	28	37	20		ES	
		II2H3+	P mbar	28	37	20		IE	
		II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
		II2H3+	P mbar	30	37	20		PT	
		II2H3+	P mbar	28	37	20		GB	
		II2 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
		II2H3+	P mbar	28-30	37	20		GR	
		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT	CH
		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		SE	
		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		FI	
		I3B/P	P mbar	30	30			NO	
Vac		kW		Hz		Made in Italy			

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

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

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

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

CONTROLO DA POTÊNCIA TÉRMICA

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

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

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

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

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

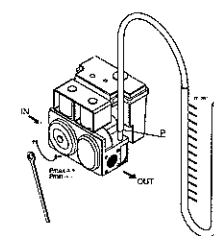
CONTROLO DA PRESSÃO DO GÁS

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

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

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

Fig 6



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

TABELA BICOS PARA O TIPO DE GÁS

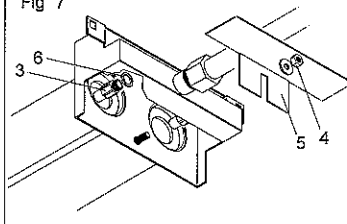
Usar só bicos originais evitando qualquer tipo de alterações!

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

SUBSTITUIÇÃO DOS BICOS

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

Fig 7



- Tirar o parafuso 4 (Fig 7) e o regulador do ar 5, onde existente.
- Desapertar o bico 3 e substituí-lo com aquele correspondente ao tipo de gás escolhido.
- Tornar a montar a anilha de vedação 6.
- Restabelecer o regulador de ar 5 onde está presente.
- Com o regulador de ar pode-se corrigir a chama do queimador.
- Os bicos estão marcados em centésimos de milímetro.
- Após a substituição dos bicos é necessário o controlo da pressão do gás.

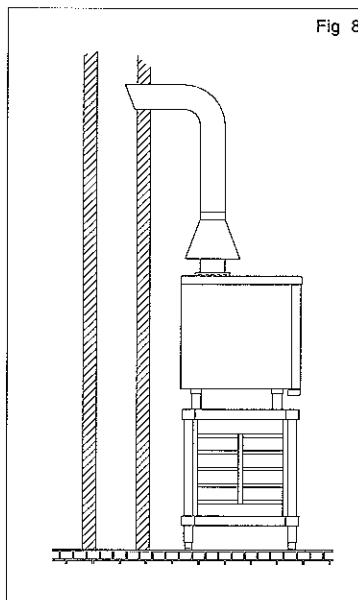
1.8 DESCARGA DOS FUMOS

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

Existem os seguintes tipos de ligação:



Fig 8



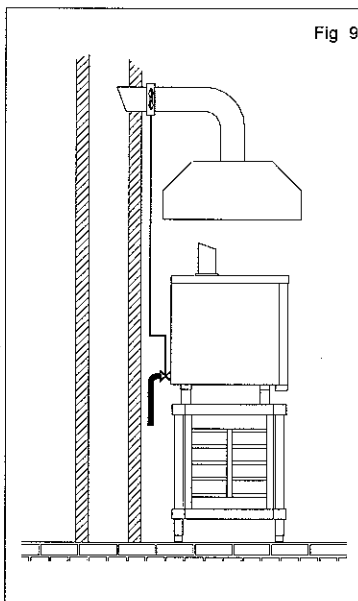
LIGAÇÃO DO CANO DA CHAMINÉ COM TIRAGEM NATURAL

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

O prosseguimento acontece para o exterior ou numa chaminé através de uma conduta apropriada resistente a uma temperatura de 300°C de diâmetro igual ao cogumelo (Fig 8)

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

Fig 9



LIGAÇÃO DEBAIXO DO EXAUSTOR ASPIRANTE

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

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

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

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

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

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

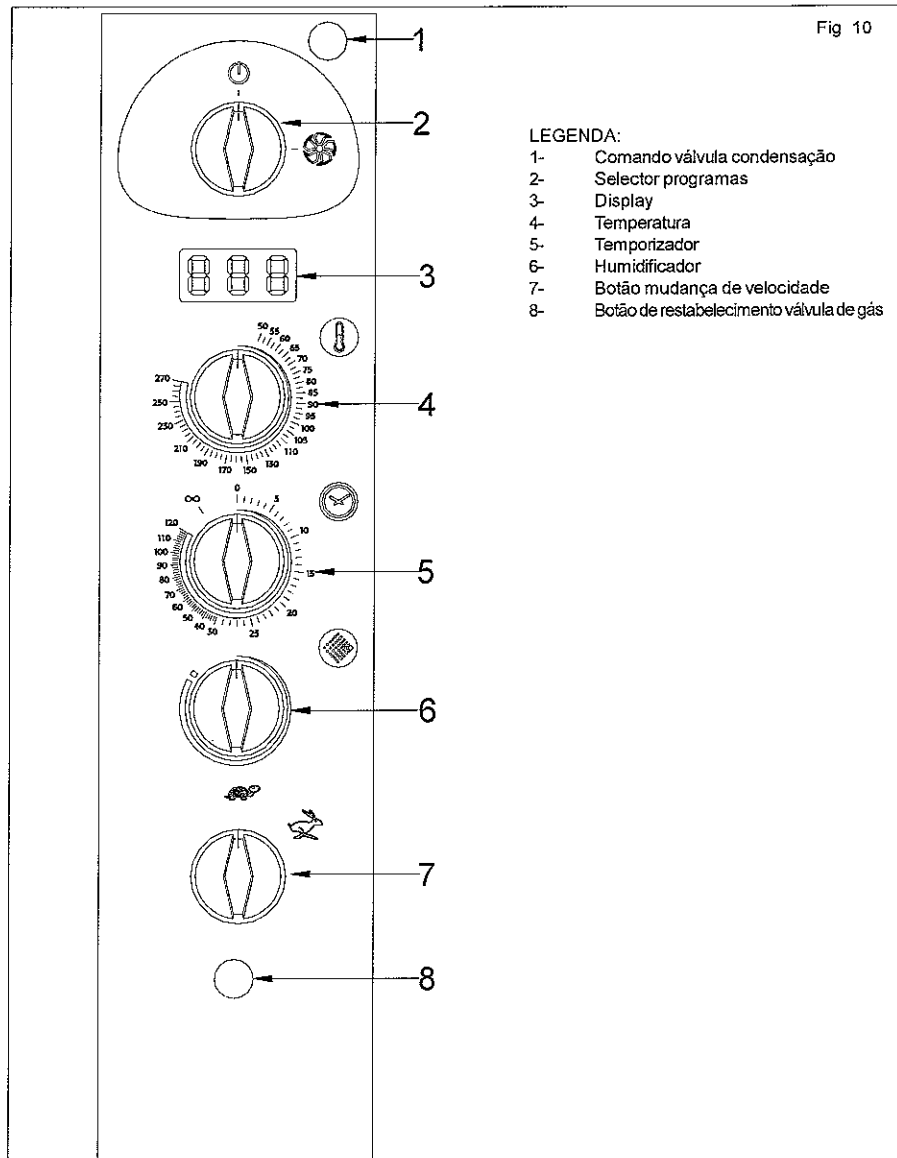
2.

INSTRUÇÕES PARA O USO

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

Durante o funcionamento vigiar a aparelhagem

Fig 10



2.1 COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

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

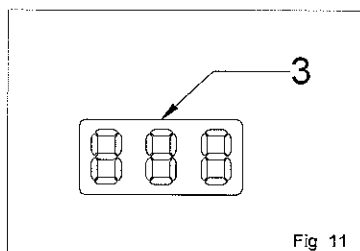


Fig 11

DISPLAY

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

2.2 PROGRAMAÇÃO

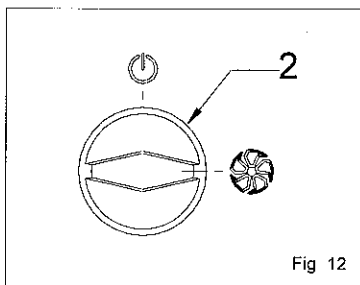


Fig 12

ACENDIMENTO

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

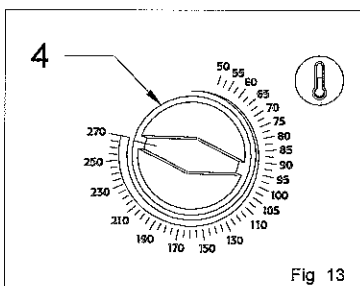


Fig 13

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

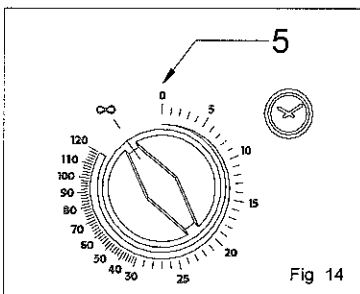


Fig 14

TEMPO

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

2.3 FUNÇÕES COMPLEMENTARES

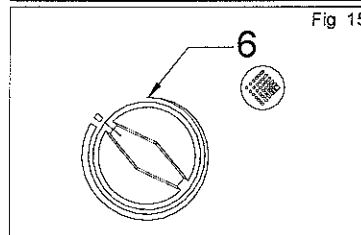


Fig 15

HUMIDIFICADOR

O humidificação pode ser inserida 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

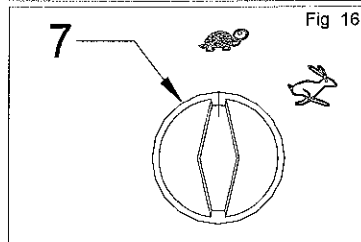


Fig 16

MUDANÇA DE VELOCIDADE

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



Baixa velocidade de ventilação



Alta velocidade de ventilação

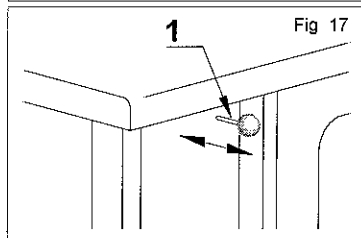


Fig 17

COMANDO VÁLVULA CONDENSAÇÃO

A válvula de descarga condensação tem a função de expelir o vapor que se pode formar na câmara durante o ciclo de cozedura.
Puxando a maçaneta (1) abre-se proporcionalmente a válvula permitindo ao vapor de sair empurrando-a a fim curso tem-se a fechadura total impedindo a saída do vapor.
Mesmo fechando completamente a válvula não existe nenhum risco de sobrepressão na câmara de cozedura porque são controladas pela descarga

2.4 DESLIGAÇÃO

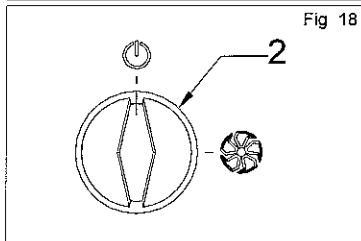


Fig 18

Terminado o ciclo de cozedura, levar o selector dos ciclos de cozedura à posição indicada na figura 18 e levar todos os botões à posição inicial.
Fechar a torneira de intercepção da água e do gás a montante do aparelho.
Abrir o interruptor omnipolar de parede

2.5 LIMPEZA

Ao fim de um dia de trabalho é necessário limpar a aparelhagem seja por motivos de higiene que para evitar avarias de funcionamento.

Não limpar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão e não utilizar palhas de aço, escovas ou raspadores em aço comum. Eventualmente pode-se usar lã de aço inoxidável, esfregando no sentido da acetinação. Esperar que a câmara de cozedura esteja a uma temperatura inferior aos +50°C e levantar ligeiramente as anteparas porta grelhas para as desentfiar

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

Usar sobre as superfícies em aço água tépida ensaboada em seguida enxaguar abundantemente e enxugar com um pano macio.

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

3.

MANUTENÇÃO

DESINCRUSTAÇÃO

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

- Tirar as anteparas porta grelhas, executar um ciclo de 10-15 minutos a 130°C com o máximo da humidificação
- Borrifar um produto para a limpeza ao interno da câmara de cozedura e deixá-lo agir.

ATENÇÃO: o produto usado para a limpeza da câmara não deve conter coloro e deve ser adequado para a temperatura programada

- Executar novamente um ciclo de 10-15 minutos a 130°C com o máximo de humidificação

Ao fim das fases de desincrustação é possível enxugar a câmara de cozedura com um breve funcionamento sem humidificação

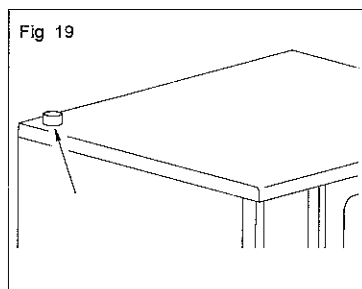


Fig 19

DESCARGA VAPOR

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

Controlar que esteja sempre limpo e perfeitamente livre

3.1 COMPONENTES DE CONTROLO E SEGURANÇA

ELECTROVÁLVULA

As electroválvulas são dispositivos para a distribuição da água nos tempos e nos modos preestabelecidos

MICROINTERRUPTOR DA PORTA

O microinterruptor porta é o dispositivo que interrompe o aquecimento e a ventilação ao momento de abertura da porta do forno.

Ao fecho da porta do forno as funções retomam-se normalmente

Não accionar este dispositivo manualmente com a porta do forno aberta

PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR

O motor da ventoinha está munido de uma protecção térmica incorporada que interrompe o funcionamento no caso de sobreaquecimento. O restabelecimento é automático e tem lugar logo que a temperatura do motor se abaixe até permitir o funcionamento

TERMÓSTATOS DE SEGURANÇA

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

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

CONTROLO DA CHAMA

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

No caso de apagamento accidental ou mau funcionamento dos queimadores o sistema bloqueia automaticamente a alimentação do gás e acende a apropriada luz indicadora de controlo (Fig 10 Ref 8).

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

4.

O QUE É QUE SE DEVE FAZER SE :

Se por acaso se verificasse uma anomalia é **importantíssimo** desligar a aparelhagem no interruptor onipolar e fechar as torneiras de intercepção da água e gás a montante do aparelho

O FORNO NÃO PARTE

Controlar que o interruptor onipolar esteja fechado.

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

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

Verificar que os dados programados estejam correctos.

Controlar que o botão de restabelecimento da válvula esteja apagado

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

ACENDE-SE O BOTÃO DO CONTROLO DA VÁLVULA

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

Restabelecer o controlo pressionando o botão.

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

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

PARA-SE A VENTONHA DURANTE O FUNCIONAMENTO

Desligar o forno e esperar que a protecção térmica do motor se restabelece automaticamente

Certificar-se que as aberturas de arrefecimento não estejam obstruídas

Se o inconveniente se repetir contactar a assistência

O FORNO NÃO HUMIDIFICA

Certificar-se que a torneira de intercepção da água a montante do aparelho esteja aberta

Controlar a programação do botão do humidificador.

Se o inconveniente persiste contactar a assistência

A LUZ INTERNA NÃO FUNCIONA

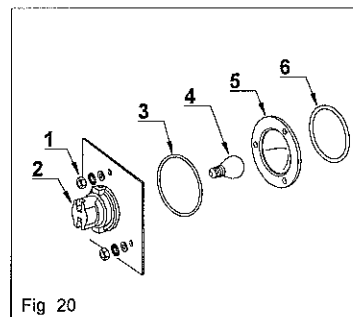


Fig 20

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

Tirar a lãruga esquerda do forno e desmontar as peças da Fig 20

Usar lâmpadas resistentes ao calor

1- Porcas

2- Casquilho

3- Guarnição O-Ring

4- Lâmpada

5- Ventosa temperada

6- Guarnição O-RingFig

4.1 CONTROLOS QUE PODEM SER EXECUTADOS SÓ POR UM TÉCNICO

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

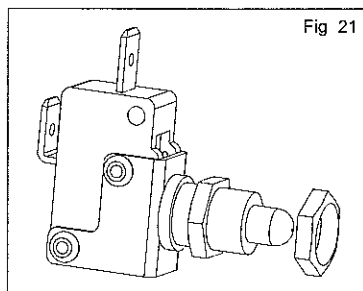


Fig 21

REGULAÇÃO MICROINTERRUPTOR DA PORTA

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

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

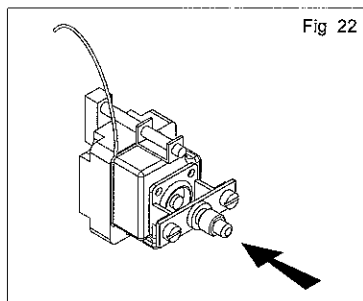


Fig 22

REARMAMENTO TERMOSTÁTICO DE SEGURANÇA

Abrir o quadro de comandos e pressionar o pequeno botão vermelho até quando se fecham os contactos, avverte-se um "clac" mecânico.

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

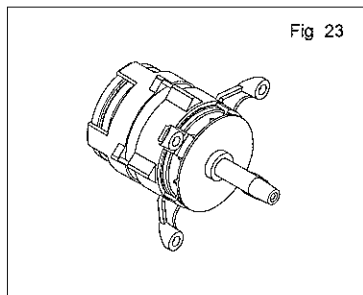


Fig 23

PROTECÇÃO TÉRMICA DO MOTOR

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

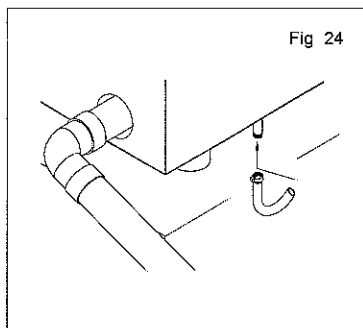


Fig 24

FILTRO DA ÁGUA

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

Fechar as torneiras da água a montante do aparelho;

- desligar o tubo de ligação da entrada;

- tirar com uma pinça o filtro posicionado dentro da electroválvula;

- limpá-lo de eventuais impurezas e tomar a colocá-lo correctamente na sua sede;

- restabelecer a ligação do tubo.

- restabelecer o termostato de segurança

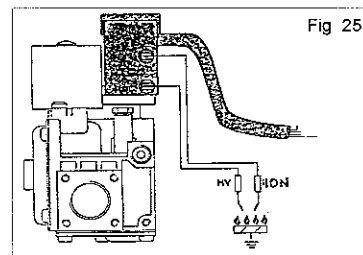


Fig 25

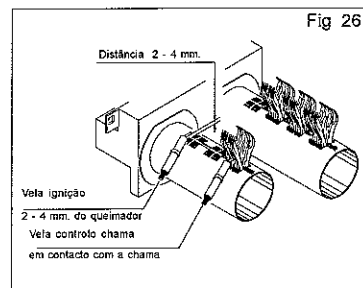


Fig 26

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 electrodo do controlo da chama em modo que durante o funcionamento dos queimadores seja emitida na chama diferentemente não dará o consentimento à válvula do gás.

Regular a vela de ignição a uma distância compreendida entre 2 e 4mm do queimador sobre a zona furada inicial do queimador e com o gás fechado controlar que gere faísca

Lembrar que o controlo da chama tem um tempo mínimo não inferior aos 10 segundos para o consentimento a um novo tentativo de restabelecimento

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

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