

Manual de instalação, uso e manutenção

Fornos eléctricos da convecção com controle eletromecânico

YEG0531 YEG1031 KEP0531 KEP1031



Índice



1. Instalação	3
1.1. Advertências gerais e para segurança	3
1.2. Posicionamento	4
1.3. Ligação hidráulica	5
1.4. Ligação eléctrica	6
1.5. Funcionamento do forno	8
1.6. Homologação	8
2. Instruções de uso	9
2.1. Cozedura por convecção	9
2.2. Humidificador	10
2.3. Apagamento	10
2.4. Limpeza	10
3. Manutenção	11
3.1. Limpeza do vidro	11
4. Componentes de controlo e segurança	12
4.1. Eletroválvula	12
4.2. Microinterruptor da porta	12
4.3. Proteção térmica do motor	12
4.4. Termóstato de segurança da câmara de cozedura	12
5. O que fazer se	13
5.1. Problemas mais comuns	13
5.2. Controlos efectuados somente por um técnico autorizado	14
5.3. Peças sobressalentes	15
6. Específicas	16
6.1. Dados técnicos	16
7. Esquemas de instalação	17
7.1. Mod. EGE05 (5 GN 1/1)	17
7.2. Mod. EGE10 (10 GN 1/1)	18
7.3. Mod. EPE05 (5 60x40)	19
7.4. Mod. EPE10 (10 60x40)	20
Apêndice: esquemas eléctricos e descrição dos painéis de comando	> 20

Estimado Cliente,

Agradecemos a preferência na aquisição do nosso produto.

Este forno faz parte de uma linha de aparelhos concebidos para a restauração comercial não intensiva, composta de fornos eléctricos com capacidades diferentes e modelos específicos destinados à gastronomia e à pastelaria. São fornos de fácil utilização para uma produção rápida e eficiente.

O forno tem garantia de 12 meses contra eventuais defeitos de fabrico a partir da data indicada na factura de compra. A garantia abrange o funcionamento normal do forno e não inclui materiais de consumo (lâmpadas, acessórios etc) e danos causados por instalação, desgaste, manutenção, reparação, decalcificação e limpeza incorrectas, alterações e uso impróprio.

O fabricante reserva-se o direito de efectuar qualquer modificação no produto que considere necessária ou útil.

1. Instalação



1.1. Advertências gerais e para segurança

- Leia atentamente este manual antes de instalar e pôr a funcionar o forno . Ele fornece informações importantes relativas à segurança na instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Guarde este manual com cuidado e em local de fácil acesso para futuras consultas pelos utilizadores.
- Sempre anexe o manual ao forno caso ele seja transferido para outro local. Se se fizer necessário, solicite outra cópia ao revendedor autorizado ou directamente ao fabricante.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se de que o forno está intacto e não apresenta danos causados durante o transporte. Nunca instale ou ponha a funcionar um aparelho danificado. Em caso de dúvida, contacte imediatamente a assistência técnica ou o seu revendedor.
- A instalação, a manutenção extraordinária e a reparação do aparelho devem ser efectuadas somente por um técnico qualificado e de acordo com as instruções do fabricante.
- Este aparelho foi concebido para cozer alimentos em ambientes fechados e deve ser utilizado somente para o fim a que se destina. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio e, conseqüentemente, perigoso.
- O forno somente deve ser utilizado por pessoal adequadamente treinado. Para evitar riscos de acidentes ou danos ao aparelho é fundamental que o pessoal receba regularmente instruções precisas relativas à segurança.
- O forno não deve ser utilizado por pessoas não auto-suficientes ou incapacitadas e nem por pessoas sem experiência e conhecimento, a não ser que o responsável pela segurança supervisione ou dê instruções relativas à utilização do aparelho.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com o aparelho.
- Durante o funcionamento é necessário ter atenção às áreas quentes da superfície do aparelho que, no momento do uso, podem superar 60° C.
- Em caso de falha ou anomalia, desligue o aparelho da corrente eléctrica. Caso seja necessária qualquer reparação, contacte somente um Centro de Assistência Técnica Autorizado pelo fabricante e exija que sejam utilizadas peças sobressalentes originais.
- Não coloque outras fontes de calor, como por exemplo fritadeiras ou placas de cozedura em proximidade do forno.
- Não apoie e nem utilize substâncias inflamáveis em proximidade do aparelho.
- Quando o forno não for utilizado durante longos períodos de tempo, interrompa o fornecimento de água e de energia eléctrica.
- Antes de pôr o aparelho a funcionar, certifique-se de ter removido todos os elementos da embalagem, tendo o cuidado de eliminá-los em conformidade com a norma em vigor.
- Qualquer modificação na instalação do forno que se fizer necessária deverá ser aprovada e efectuada por um técnico autorizado.
- Para evitar riscos para a saúde do utilizador devido a uma acidental activação do dispositivo de protecção térmica, este não deve ser alimentado através de um interruptor externo, como um temporizador, nem ligado a um circuito que seja regularmente ligado ou desligado automaticamente.
- O não cumprimento das instruções anteriores poderá resultar numa redução da segurança do aparelho e do seu utilizador.

Este aparelho está em conformidade com os requisitos das Directivas de Baixa Tensão 73/23/CEE e 2006/95/CEE e cumpre as disposições relativas às seguintes normas eléctricas:

- EN 60335-1 + sucessivas actualizações;
- EN 60335-2-42 + sucessivas actualizações;
- EN 55104 / EN 55014 + sucessivas actualizações;
- EN 61000 + sucessivas actualizações.

Este aparelho está em conformidade com os requisitos da Directiva de Compatibilidade Eletromagnética 93/465/CEE.

1. Instalação



1.2. Posicionamento

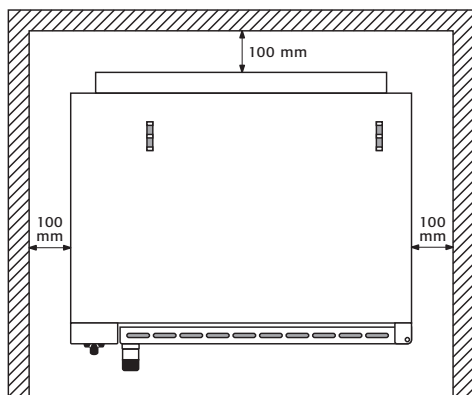


fig. 1

Os aparelhos foram concebidos para ser instalados em sítios fechados e não podem ser usados ao ar livre e nem expostos à chuva.

O lugar destinado à instalação do forno deverá apresentar uma superfície rígida, plana e horizontal e suportar com segurança quer o peso do conjunto aparelho/suporte quer a sua carga de capacidade máxima.

O forno deve ser instalado sobre um plano de suporte estável.

Ao retirar o aparelho da embalagem, verifique que está intacto e coloque-o no lugar onde será utilizado. Não posicioná-lo contra muros, anteparas, paredes divisórias, móveis de cozinha ou revestimentos de material inflamável

Recomenda-se o cumprimento escrupuloso da norma anti-incêndio em vigor.

É necessário manter uma **distância mínima de 100 mm** entre todos os lados do forno e outros aparelhos ou paredes (fig.1)

O aparelho deverá ser posicionado num local ventilado adequadamente.

Todo o material utilizado na embalagem é compatível com o meio ambiente, podendo ser guardado sem riscos ou incinerado numa instalação para combustão de lixo.

O forno deverá ser colocado sobre uma superfície plana. Para ajustar a altura dos pés niveladores faça como indicado na **fig. 2**, utilizando a bolha de nível.

Desníveis ou inclinações relevantes podem influenciar negativamente o funcionamento do forno.

Remova dos painéis externos do aparelho toda a película de protecção, descolando-a lentamente de modo a evitar que fiquem vestígios de adesivo.

Certifique-se de que as aberturas e fendas de aspiração ou de eliminação do calor nunca ficam obstruídas.

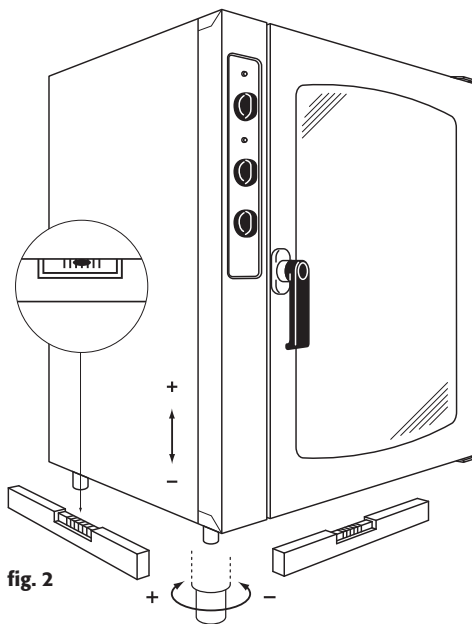


fig. 2

1. Instalação



1.3. Ligação hidráulica (somente para modelos dotados de humidificador)

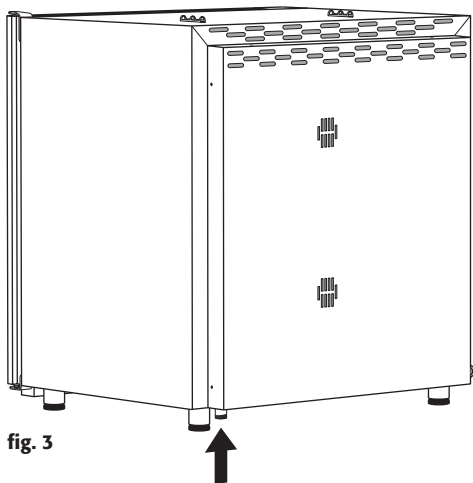


fig. 3

A pressão da água deve ser no máximo de (250 KPa) 2,5 bar. Se a pressão da água da rede de distribuição for superior a esse valor, será necessário instalar um reductor de pressão a montante do forno.

A pressão mínima da água para um correcto funcionamento do forno deve ser superior a 0,5 bar.

Os fornos têm uma única entrada para água doce (**fig. 3**). Recomenda-se sempre a instalação de um descalcificador para levar a dureza da água na entrada do aparelho a valores compreendidos entre 8° e 10° F.

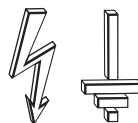
Antes da ligação, deixe escorrer uma quantidade de água que seja suficiente para limpar a conduta de eventuais resíduos ferrosos. Verifique que o filtro da electroválvula está limpo (vide parágrafo 5.2).

Ligue a conduta "Água" à rede de distribuição de água fria específica e interponha uma torneira de intercepção.

Certifique-se de que a torneira de intercepção está posicionada de modo que possa ser facilmente acionada pelo utilizador.

Atenção: em caso de avaria do tubo de entrada da água, este deve ser substituído por outro novo. O tubo velho e avariado não deve ser reutilizado.

1. Instalação



1.4. Ligação eléctrica

MOD	EGE10	NR	000000/01/08
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ		
OVEN POWER kW	12,0	BOILER POWER kW	
TOT. POWER kW	12,6	CE	G _K IP

fig. 4

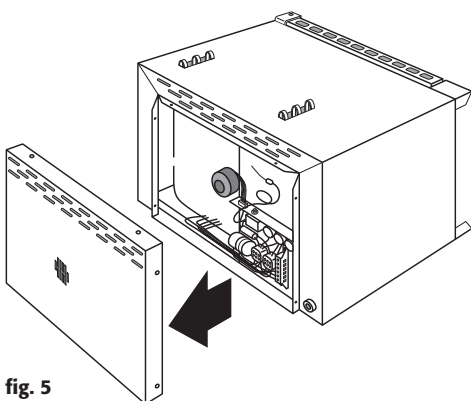


fig. 5

A instalação eléctrica, como prescrita e especificada na norma em vigor, deverá ser dotada de uma eficiente ligação à terra. É possível garantir a segurança eléctrica do aparelho somente se a instalação eléctrica estiver dentro da norma.

Antes de efectuar a ligação eléctrica, os valores de tensão e de frequência da rede eléctrica deverão ser controlados para verificar se estão em conformidade com as características do aparelho indicadas na sua chapa de características (fig. 4)

Para a ligação directa à rede de alimentação é necessário colocar entre o aparelho e a própria rede um dispositivo, com dimensão baseada na carga, que assegure o desligamento e cujos contactos tenham uma distância de abertura que permita a desactivação completa de acordo com a categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação. Este dispositivo também deve estar posicionado de modo que possa ser facilmente acionado pelo utilizador.

Coloque o interruptor geral ao qual será ligada a ficha do cabo de alimentação na posição 0 (zero). Chame um profissional qualificado para verificar se a secção dos cabos da tomada é compatível com a potência absorvida pelo aparelho.

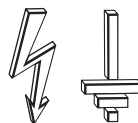
Desatarraxe os parafusos de fixação da traseira do forno e extraia-a (fig. 5).

O cabo flexível deve ser de policloropene ou de elastómero sintético com bainha equivalente resistente a óleo. Utilize um cabo de secção compatível com a carga correspondente a cada aparelho como indicado na tabela (tab. 1)

Modelo	EGE05	EGE10	EPE05	EPE10
Tensão	3N 400V 1N 230V	3N 400V	3N 400V 1N 230V	3N 400V
Frequência (Hz)	50	50	50	50
Potência absorvida (kW)	6,3	12,6	6,3	12,6
Corrente absorvida em cada fase (A)	9 27	18	9 27	18
Secção do cabo de alimentação (mm ²)	5 x 1,5 3 x 4	5 x 2,5	5 x 1,5 3 x 4	5 x 2,5

tab. 1

1. Instalação



1.4. Ligação eléctrica

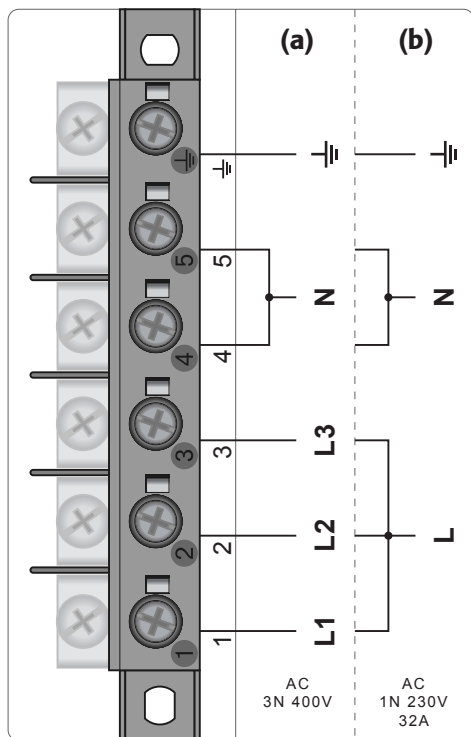


fig. 6



fig. 7

Introduza o cabo de alimentação no orifício do conduíte que se encontra na parte posterior do forno.

Alguns aparelhos, como indicado na tabela (**tab. 1**), podem ser alimentados quer com tensão trifásica de 400 V (**fig. 6a**) quer com tensão monofásica de 230 V (**fig. 6b**).

Conecte o cabo ao bloco de terminais seguindo as indicações aqui presentes (**fig. 6**).

Bloqueie o cabo com o conduíte.

A tensão de alimentação com o aparelho a funcionar não deverá afastar-se do valor da tensão nominal de $\pm 10\%$.

O equipamento deve estar incluído num sistema equipotencial cuja eficácia deve ser verificada de acordo com o presente na norma em vigor. Para a ligação há um borne colocado sobre o chassis e com o símbolo de **fig. 7**, ao qual deve ser ligado um cabo com secção mínima de 10 mm².

Reinstale a traseira do forno.

1. Instalação

1.5. Funcionamento do forno

Antes de colocar o forno a funcionar, deverão ser escrupulosamente efectuados todos os controlos necessários para a verificação se a instalação do aparelho está em conformidade com as normas requeridas pela lei e as indicações técnicas e de segurança presentes neste manual.

Além disso deverão ser cumpridos os seguintes pontos:

- A temperatura ambiente no lugar de instalação do forno deverá ser superior a +4° C.
- A câmara de cozedura deverá estar vazia.
- Todas as embalagens deverão ter sido completamente removidas, assim como a película de protecção aplicada às paredes do forno.
- Os respiradores e as grelhas de ventilação deverão estar abertas e livres de obstruções.
- As peças do forno eventualmente desmontadas para efectuar a instalação deverão ser remontadas.
- O interruptor eléctrico geral deverá estar desligado e a torneira de intercepção de água a montante do aparelho deverá estar aberta.

No momento em que o forno receber a tensão de alimentação poderá emitir um sinal acústico.

1.6. Homologação

A homologação do forno efectuar-se-á com uma amostra de um ciclo de cozedura completo que permitirá verificar o correcto funcionamento do aparelho e a ausência de anomalias ou problemas.

Programa o regulador de temperatura a 150° C e o temporizador a 10 min.

Verifique escrupulosamente os pontos da lista a seguir:

- A luz na câmara de cozedura acende-se.
- O forno desliga-se quando se abre a porta e reinicia a funcionar quando esta se fecha.
- O termóstato de regulação da temperatura na câmara de cozedura acciona-se quando a temperatura programada é alcançada e as resistências desligam-se temporariamente. O accionamento do termóstato é indicado pelo apagamento temporário do indicador luminoso "HEATING" no painel de comandos do forno.
- O motor da ventoinha efectua a inversão automática do sentido da rotação a cada 2 minutos, intercalados de 20 segundos de parada do motor.
- As resistências da câmara de cozedura desligam-se temporariamente durante os 20 segundos de parada do motor; este comportamento é indicado pelo apagamento temporário do indicador luminoso "HEATING" no painel de comandos do forno.
- Para fornos com 10 tabuleiros: as duas ventoinhas da câmara de cozedura têm o mesmo sentido de rotação.
- Ao término do ciclo de cozedura o forno emite um sinal acústico de aviso que dura cerca de 15 segundos.

Se o forno dispuser de comando do humidificador, depois de activá-lo rodando o selector, verifique a fuga de água na direcção da ventoinha do tubo de introdução da humidade na câmara de cozedura.

2. Instruções de uso

2.1. Cozedura por convecção

Este aparelho foi concebido para cozer alimentos em ambientes fechados e deve ser utilizado somente para o fim a que se destina. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio e, conseqüentemente, perigoso.

Vigie o equipamento durante o seu funcionamento.

Antes de efectuar a cozedura, recomenda-se preaquecer o forno a uma temperatura entre $+30^{\circ}/+40^{\circ}$ C superior à necessária.

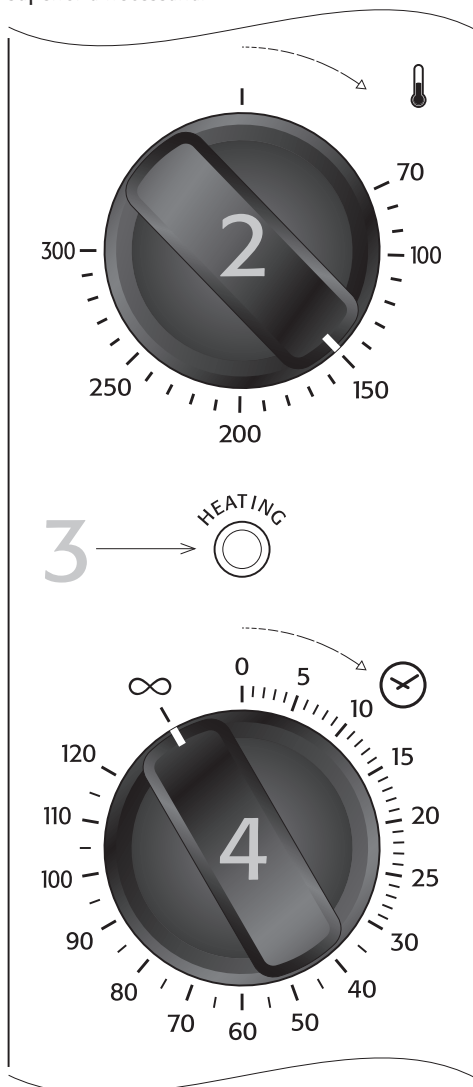


fig. 8

Regulação da temperatura

Programa-se a temperatura desejada da câmara de cozedura rodando o botão selector (fig. 8, rif. 2) no sentido dos ponteiros do relógio.

O forno pode alcançar e manter temperaturas que vão de $+70^{\circ}$ a $+300^{\circ}$ C.

O acendimento e o apagamento do indicador luminoso "HEATING" (fig. 8, rif. 3) sinaliza a actividade das resistências, assistidas pelo termóstato.

A temperatura programada pode ser modificada em qualquer momento durante o ciclo de cozedura. Para isso rode o selector para o novo valor desejado.

Regulação do tempo

Programa-se o tempo de cozedura desejado rodando o selector (fig. 8, rif. 4) no sentido dos ponteiros do relógio.

O forno pode gerir ciclos de cozedura que vão de 1' a 120'.

No fim dos minutos programados, o forno desliga-se automaticamente e emite um sinal sonoro que dura cerca de 15 segundos.

O ciclo de cozedura pode ser efectuado também sem a a fixação do tempo de cozedura. Para programar a cozedura manual (sem limite de tempo), rode o botão (fig. 8, rif. 4) para a posição indicada na figura.

Com a programação do tempo de cozedura desejado, acciona-se o interruptor geral e ao mesmo tempo se acendem as luzes na câmara de cozedura.

2. Instruções de uso

2.2. Humidificador (somente para modelos dotados com este dispositivo)

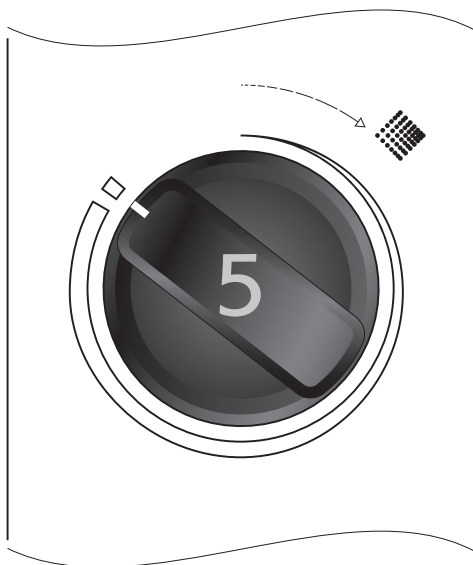


fig. 9

É possível aumentar a quantidade de humidade presente na câmara de cozedura programando o seletor (fig. 9, rif. 5) no sentido dos ponteiros do relógio.

O humidificador introduz água no interior da câmara de cozedura de maneira controlada através de um tubo que direcciona o fluxo contra a ventoinha de distribuição de ar quente.

O comando do humidificador dispõe de uma posição que determina a introdução de água continuamente para o interior da câmara de cozedura. Para programar o humidificador ao máximo (introdução contínua de água na câmara), rode o seletor (fig. 9, rif. 5) para a posição indicada na figura.

Atenção:



- Evite programar o humidificador ao máximo por períodos prolongados.
- O humidificador não serve para produzir vapor.
- A utilização do humidificador na pastelaria fica exclusivamente restrita à cozedura do pão.

2.3. Apagamento

Desliga-se o forno rodando o seletor do interruptor principal (fig. 8, rif. 4) e o seletor da temperatura de cozedura (fig. 8, rif. 2) para posição "0".

A torneira de intercepção da água colocada a montante do aparelho deve ser fechada.

O interruptor omnipolare.de parede deve estar ligado.

2.4. Limpeza

No fim de um dia de trabalho é necessário limpar o equipamento quer por motivo de higiene quer para evitar problemas de funcionamento.

O forno não deve nunca ser limpo com jactos de água diretos ou à alta pressão. Do mesmo modo, para limpar o aparelho não devem ser utilizados esfregões metálicos, escovas ou raspadores de aço comum; é possível eventualmente usar lâ de aço inoxidável, esfregando-a no sentido da acetinação das chapas.

Espere que a câmara de cozedura se arrefeça.

Retire as anteparas do porta-grelhas.

Retire os resíduos que podem ser removidos manualmente e coloque as partes extraíveis no lava-louça.

Para limpar a câmara de cozedura utilize água tépida com sabão. Seguidamente, enxágue abundantemente todas as superfícies e certifique-se de que não permanece resíduos de detergente.

Para limpar as partes externas do forno utilize um pano humedecido e um detergente neutro.

3. Manutenção

3.1. Limpeza do vidro

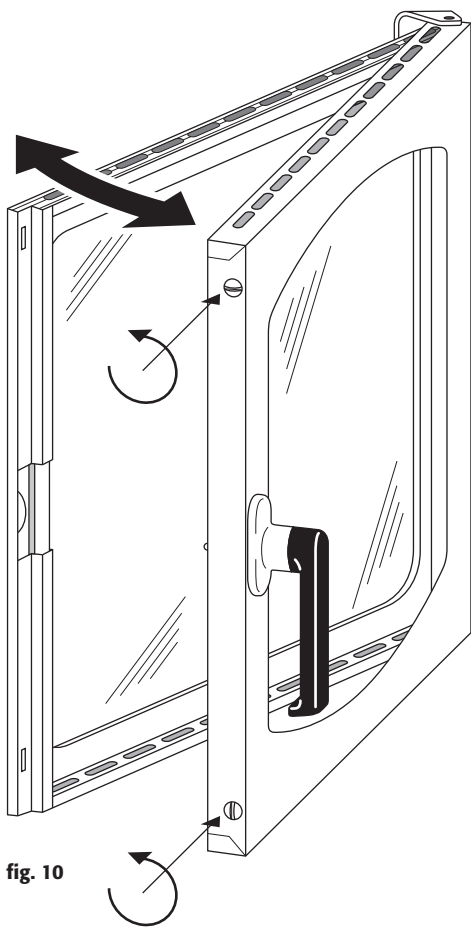


fig. 10

A limpeza do vidro da porta pode ser efectuada quer do lado externo quer do lado interno. Para isso, desatarraxe os parafusos de fixação, e uma vez aberto o vidro, limpe-o com um detergente específico. Nunca utilize materiais abrasivos.

O vidro deve ser aparafusado correctamente com os dois parafusos de fixação.

4. Componentes de controlo e segurança

4.1. Electroválvula

A electroválvula é o dispositivo que distribui a água no tempo e na modalidade preestabelecidos.

4.2. Microinterruptor da porta

O microinterruptor da porta é o dispositivo que interrompe o funcionamento do forno no momento em que se abre a porta.

Após o fechamento da porta o forno reinicia a funcionar normalmente.

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

4.3. Proteção térmica do motor

O motor da ventoinha é dotado de uma proteção térmica incorporada que interrompe o seu funcionamento em caso de sobreaquecimento.

A reinicialização do funcionamento do motor é automática e dá-se assim que a temperatura se abaixa, retornando aos limites de segurança.

4.4. Termóstato de segurança da câmara de cozedura

Se a temperatura na câmara de cozedura atingir 350° C, o termóstato de segurança interromperá a alimentação eléctrica das resistências.

Tal dispositivo de segurança somente poderá ser restabelecido por um técnico do serviço de assistência porque serão necessários ulteriores controlos.

5. O que fazer se

5.1. Problemas mais comuns

Se se verificar uma anomalia, é importantíssimo desligar o equipamento, accionando o interruptor onipolar, e fechar a torneira de intercepção da água colocada a montante do aparelho.



Problema	Solução possível
O forno não funciona	Certifique-se de que o interruptor onipolar está desligado e que há tensão de rede.
	Certifique-se de que a porta do forno é bem fechada.
	Verifique se programou os parâmetros do ciclo de cozedura correctamente.
Se após estas operações o forno continuar a não funcionar, contacte a assistência.	
A ventoinha pára durante o funcionamento	O motor da ventoinha efectua a inversão automática do sentido da rotação a cada 2 minutos, intercalados de 20 segundos de parada do motor. Com o prosseguimento das cozeduras poderá acontecer que o último ciclo efectuado coincida com a parada de motor prevista, logo, ao arranque seguinte do forno, o motor ficará temporariamente parado. Verifique se a parada da ventoinha não é temporária (até 20 segundos) e devido ao normal funcionamento do forno.
	Desligue o forno e espere que a protecção térmica do motor reinicie automaticamente.
	Certifique-se de que as aberturas de arrefecimento não ficam obstruídas.
Se o problema continuar a se repetir, contacte a assistência técnica.	
A luz interna não funciona	Utilize lâmpadas resistentes ao calor.
	Para substituir as lâmpadas siga as seguintes instruções: <ul style="list-style-type: none">■ Certifique-se de que o interruptor onipolar instalado a montante do forno está ligado e que o aparelho está frio.■ Extraia os vidros de protecção das lâmpadas.■ Substitua as lâmpadas de iluminação.
Se o problema continuar a se repetir, contacte a assistência técnica.	
Os tubos do humidificador não introduzem água	Certifique-se de que a torneira de intercepção da água está aberta.
	Verifique a activação do humidificador por meio de seu selector.
Se o problema continuar a se repetir, contacte a assistência técnica.	

5. O que fazer se

5.2. Controlos efectuados somente por um técnico autorizado

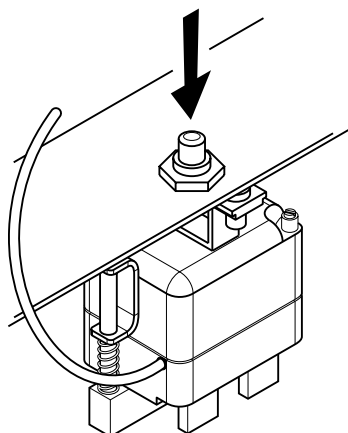


fig. 11

Desligue a alimentação eléctrica antes de efectuar qualquer regulação ou operação.



Rearme do termostato de segurança

Remova a traseira do forno.

Identifique o termostato e prima o botão vermelho até ouvir um ruído mecânico (“clic”) que confirmará o fechamento dos contactos (fig. 11).

Um contínuo accionamento do termostato de segurança indica o mal-funcionamento do aparelho.

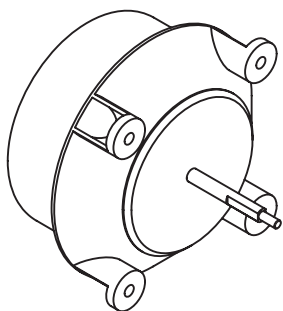


fig. 12

Protecção térmica do motor

A protecção térmica do motor é de reinicialização automática. Se esta intervier, deve-se verificar a limpeza das grelhas de ventilação e a rotação regular e sem atritos do motor.

Recomenda-se desligar a alimentação eléctrica.

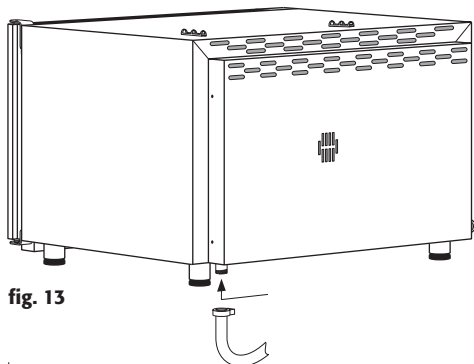


fig. 13

Filtro de água

Se no forno não entra mais água, verifique o filtro de entrada da electroválvula que se encontra atrás do forno procedendo do seguinte modo:

- feche a torneira da água a montante do aparelho;
- desconecte a mangueira da rede hidráulica;
- retire com um alicate o filtro posicionado dentro da electroválvula;
- limpe-o de eventuais sujidades e recolque-o correctamente no seu lugar;
- refaça a ligação da mangueira.

5. O que fazer se

5.3. Peças sobressalentes

A substituição de peças sobressalentes deverá ser efectuada somente por um profissional do centro de assistência técnica autorizado.

Para conhecer os códigos das peças sobressalentes, contacte o serviço de assistência.

Uma vez identificadas as peças sobressalentes necessárias, o serviço de assistência mandará uma ordem por escrito à fábrica na qual indicará o modelo do aparelho, o seu número de série, a tensão e a frequência da alimentação eléctrica, além do código e da descrição das peças.

6. Específicas

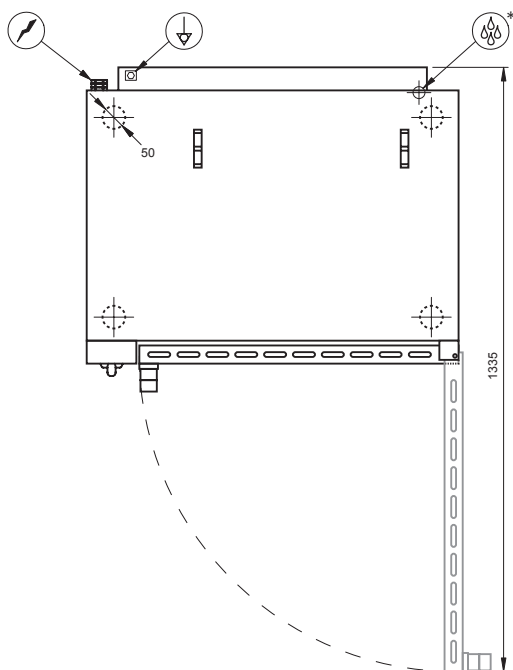
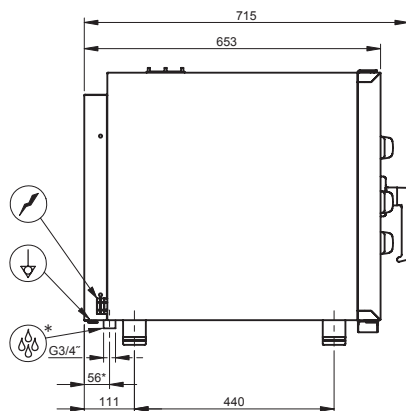
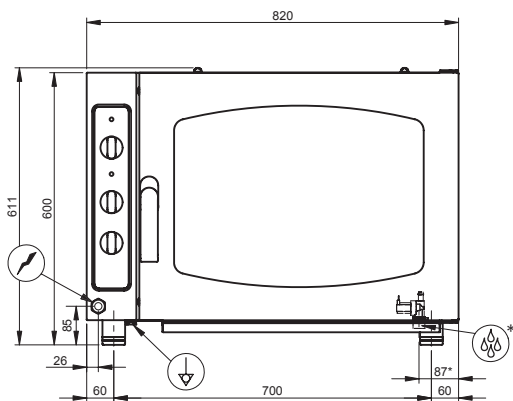
6.1. Dados técnicos


Artigo	YEG0531*	YEG1031*	KEP0531*	KEP1031*
Modelo	EGE05	EGE10	EPE05	EPE10
Alimentação	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Capacidade de carga Distancia entre-eixos dos tabuleiros	5 GN 1/1 H 70 mm	10 GN 1/1 H 70 mm	5 (60 x 40) H 75 mm	10 (60 x 40) H 75 mm
Potência absorvida da câmara de cozedura (kW)	6	12	6	12
Potência absorvida total (kW)	6,3	12,6	6,3	12,6
Voltagem / Tensão	3N 400V 50 Hz 1N 230V 50 Hz	3N 400V 50 Hz	3N 400V 50 Hz 1N 230V 50 Hz	3N 400V 50 Hz
Dimensões da câmara L x P x H (mm)	570 x 375 x 420	570 x 375 x 800	645 x 450 x 420	645 x 450 x 800
Dimensões externas L x P x H (mm)	820 x 653 x 600	820 x 653 x 980	895 x 728 x 600	895 x 728 x 980


* versões com humidificador


7. Esquemas de instalação

7.1. Mod. EGE05 (5 GN 1/1)



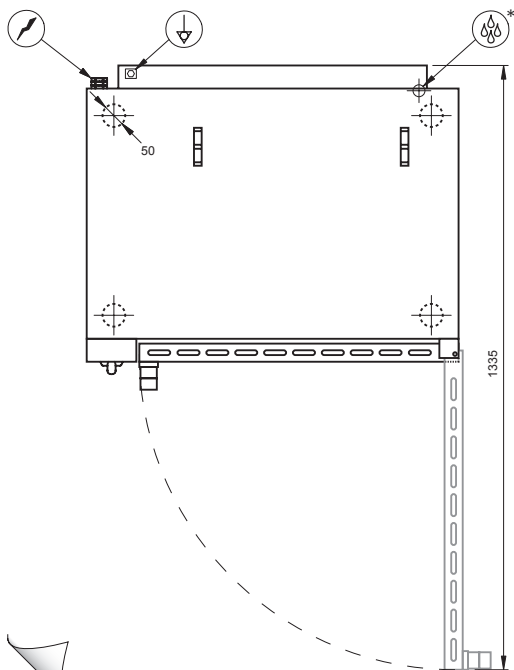
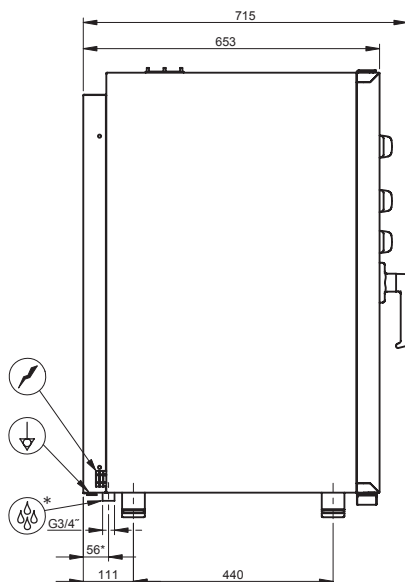
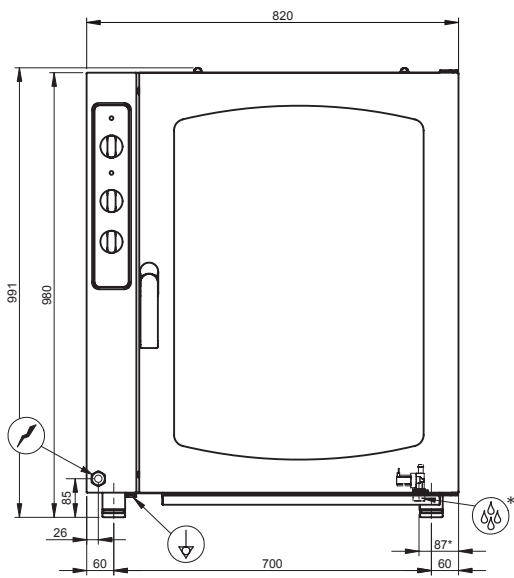
 Conexão eléctrica


 Conexão equipotencial


 Entrada água doce G 3/4"
(*) só em aparelhos equipados
com humidificador


7. Esquemas de instalação

7.2. Mod. EGE10 (10 GN 1/1)



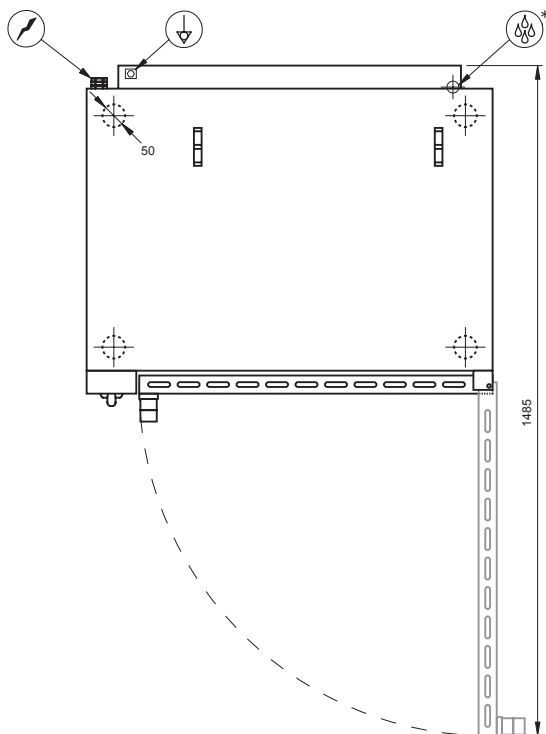
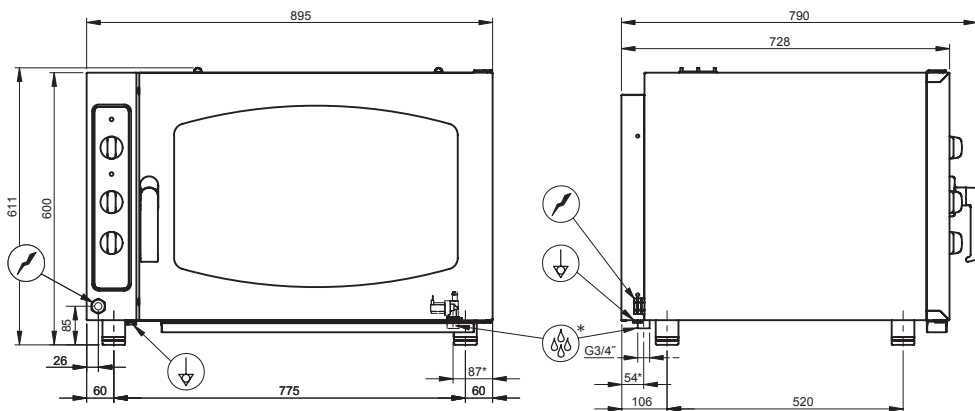
 Conexão eléctrica

 Conexão equipotencial


 Entrada água doce G 3/4"
(*) só em aparelhos equipados com humidificador


7. Esquemas de instalação

7.3. Mod. EPE05 (5 60x40)



 Conexão eléctrica

 Conexão equipotencial

 Entrada água doce G 3/4"
(*) só em aparelhos equipados
com humidificador

7. Esquemas de instalação

7.4. Mod. EPE10 (10 60x40)

