

Manual de instalação, uso e manutenção

Fornos da convecção para pastelaria com controle eletrônico

PEP0430	PEP0730	PGP0410	PGP0710
PEP0530	PEP0830	PGP0510	PGP0810
PEP0630	PEP1030	PGP0610	PGP1010



Índice



1. Instalação	3
1.1. Advertências gerais e para segurança	3
1.2. Posicionamento	4
1.3. Regulação das dobradiças e do pino de fechamento da porta	5
1.4. Ligação hidráulica	6
1.4. Ligação da descarga	6
1.6. Ligação eléctrica	7
1.7. Ligação do gás	9
1.8. Descarga dos fumos	10
1.9. Funcionamento e homologação do forno	12
2. Instruções de uso	13
2.1. Informações preliminares	13
2.2. Cozedura por convecção	14
2.3. Funções complementares	18
2.4. Apagamento	19
2.5. Limpeza	20
3. Manutenção	21
3.1. Escape do vapor	21
3.2. Limpeza do vidro	21
3.3. Limpeza do filtro de ventilação do painel	21
4. Componentes de controle e segurança	22
4.1. Eletroválvula	22
4.2. Microinterruptor magnético da porta	22
4.3. Proteção térmica do motor	22
4.4. Termóstato de segurança da câmara de cozedura	22
4.5. Controlo da chama	22



5. O que fazer se	23
5.1. Problemas mais comuns	23
5.2. Controlos efectuados somente por um técnico autorizado	24
5.3. Peças sobressalentes	25
6. Específicas	26
6.1. Dados técnicos	26
7. Esquemas de instalação	27
7.1. Mod. P04E (4 60x40), P05E (5 60x40) e P06E (6 60x40)	27
7.2. Mod. P07E (7 60x40), P08E (8 60x40) e P10E (10 60x40)	28
7.3. Mod. P04G (4 60x40), P05G (5 60x40) e P06G (6 60x40)	29
7.4. Mod. P07G (7 60x40), P08G (8 60x40) e P10G (10 60x40)	30

Apêndice

Alarmes

Esquemas eléctricos

Descrição do painel de comando

> 30

Estimado Cliente,

Agradecemos a preferência na aquisição do nosso produto.

Este forno faz parte de uma linha de aparelhos projectada especificamente para padarias e pastelarias, composta de fornos a gás e eléctricos com capacidades diferentes. São fornos de fácil utilização, ergonómicos e com controlo de cozedura, com um desenho agradável e moderno.

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.
- Durante o funcionamento é necessário ter atenção às áreas quentes da superfície do aparelho que, no momento do uso, podem superar 60° C.
- Guarde este manual com cuidado e em local de fácil acesso para futuras consultas pelo utilizadore.
- 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.
- 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.
- Não coloque outras fontes de calor, como por exemplo fritadeiras ou placas de cozedura em proximidade do forno.
- 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.
- Não apoie e nem utilize substâncias inflamáveis em proximidade do aparelho.
- 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.
- Quando o forno não for utilizado durante longos períodos de tempo, interrompa o fornecimento de água e de energia eléctrica.
- 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.
- 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.
- 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.
- Qualquer modificação na instalação do forno que se fizer necessária deverá ser aprovada e efectuada por um técnico autorizado.
- 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 supervise ou dê instruções relativas à utilização do aparelho.
- 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.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com o aparelho.
- O não cumprimento das instruções anteriores poderá resultar numa redução da segurança do aparelho e do seu utilizador.

1. Instalação



1.1. Advertências gerais e para segurança

As versões a gás do forno estão em conformidade com os requisitos essenciais da Directiva de Gás 90/396/CEE e, portanto, apresentam certificado de teste CE fornecido por um Organismo notificado. Cumprem as disposições relativas às seguintes normas para gás:

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

Para a instalação do forno deverão ser cumpridas as disposições de segurança presentes em:

- Norme UNI CIG n° 7222-7723-8723 + sucessivas actualizações.

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

1.2. Posicionamento

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.

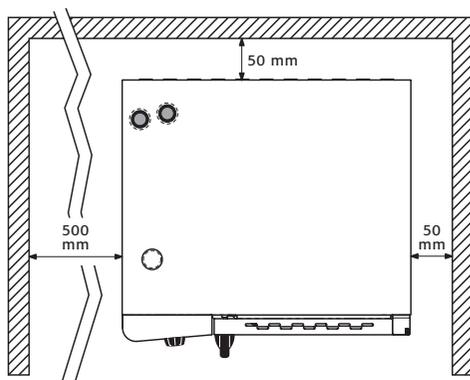


fig. 1

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 posicione-o sobre ou 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 50 mm** entre todos os lados do forno e outros aparelhos ou paredes. Aconselha-se **deixar 500 mm** de espaço entre o lado esquerdo do forno e a parede correspondente da cozinha (fig. 1) para permitir uma fácil instalação do forno e a sua sucessiva manutenção.

1. Instalação



1.2. Posicionamento

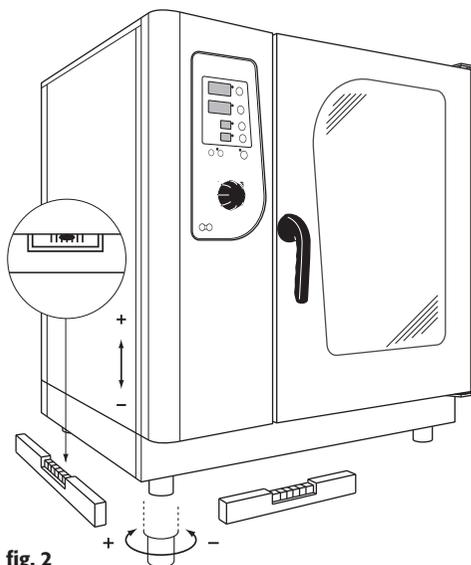


fig. 2

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.

1.3. Regulação das dobradiças e do pino de fechamento da porta

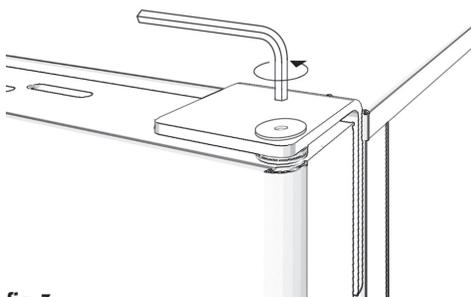


fig. 3

Depois que o forno foi posicionado correctamente, no sítio de instalação, é necessário verificar o fechamento e a retenção da vedação da porta da câmara do forno.

As dobradiças da porta devem ser reguladas para garantir a máxima retenção da porta do forno durante o funcionamento. É possível regular quer a dobradiça superior, quer a inferior.

Para regular a retenção da porta, se for necessário, afrouxe o parafuso (**fig. 3**) e desloque a porta até a posição desejada. Ao terminar a regulação, aperte novamente o parafuso.

É possível regular a altura e a profundidade do pino de fechamento da porta para eliminar eventuais perdas de vapor durante a cozedura.

Para regular a posição do pino de fechamento da porta, afrouxe o parafuso (**fig. 4**) e desloque o pino até a posição desejada (para cima/baixo); também é possível parafusar o pino para aumentar a pressão exercitada pela porta sobre a vedação ou desparafusar o pino para diminuí-la. Ao terminar a regulação, aperte novamente o parafuso verificando se posicionou para baixo a fixação de fechamento da fechadura.

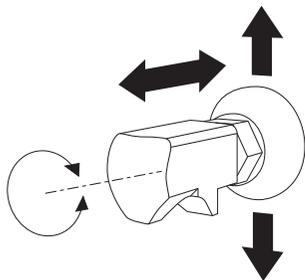


fig. 4

1. Instalação



1.4. Ligação hidráulica

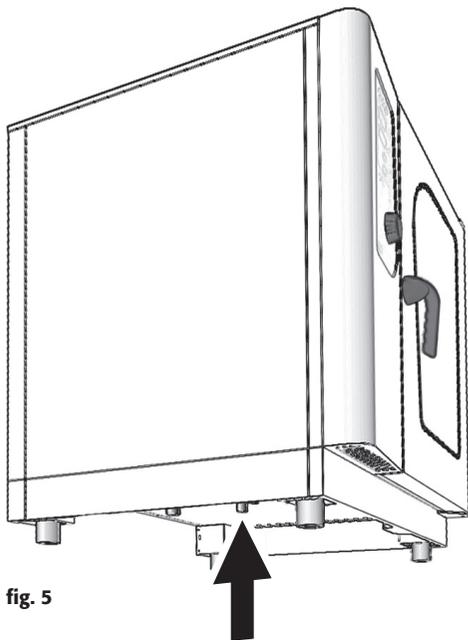


fig. 5

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. 5). 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.

1.5. Ligação da descarga

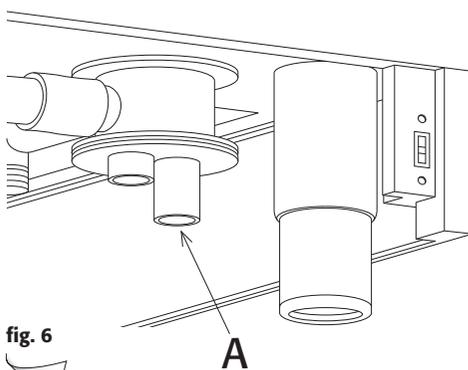


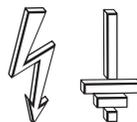
fig. 6

O forno é equipado com um dispositivo de descarga da água; este dispositivo é colocado na parte baixa traseira do aparelho e conta com dois tubos de 28 mm de diâmetro.

Conectar o tubo mais saliente do dispositivo de descarga (fig. 6, rif. A); o tubo mais curto, por sua vez, deve ser mantido livre. O dispositivo de descarga é um sifão; aconselha-se conectar o tubo a um funil aberto.

Verifique se o sifão interno está abastecido com água e, caso contrário, introduza H₂O mediante a descarga presente na câmara de cozedura.

1. Instalação



1.4. Ligação eléctrica

MOD	P04E	NR	000000/01/08		
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ				
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW			
TOT. POWER kW	11,0	CE	G _κ	IP	

fig. 7

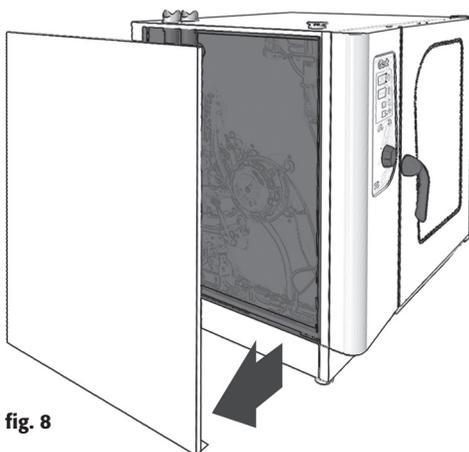


fig. 8

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. 7).

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.

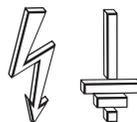
Desatarraxe os parafusos que fixam a lateral esquerda do forno e retire-a (fig. 8).

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).

Modelos	P04E	P05E	P06E	P07E	P08E	P10E	P04G	P05G	P06G	P07G	P08G	P10G
Tensão	3N 400V		3N 400V			1N 230V			1N 230V			
Frequência (Hz)	50		50			50			50			
Potência absorvida (kW)	11		16			1			1			
Corrente absorvida em cada fase (A)	16		23,2			4,4			4,4			
Secção do cabo de alimentação (mm ²)	5 x 2,5		5 x 4			3 x 1,5			3 x 1,5			

tab. 1

1. Instalação



1.4. Ligação eléctrica

Fornos					Fornos a gás		
L1	L2	L3	N	⏚	L	N	⏚

Entre fase e ⏚
deve haver
uma diferença de
potencial de 230 V.

tab. 2



fig. 9

Para realizar a ligação, consulte os esquemas eléctricos presentes no apêndice deste manual.

Introduza o cabo de alimentação no orifício do conduíte que se encontra na parte inferior, à esquerda do forno.

Conecte o cabo ao bloco de terminais seguindo as indicações da **tabela 2**.

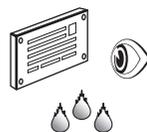
Bloqueie o cabo no conduíte.

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 chassi e com o símbolo de **fig. 9**, ao qual deve ser ligado um cabo com secção mínima de 10 mm².

Com os fornos a gás, termine a ligação do gás com o aparelho antes de montar a lateral do forno; com os fornos eléctricos, montar a lateral do forno.

1. Instalação



1.7. Ligação do gás (somente para fornos a gás)

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GR-DE-CH
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-FI-EE-NL LV-CZ-SK-PL-SL
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 2B/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 PREDISPUSTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS				A				mbar
		kW IP		EN 203-1		MADE IN ITALY		

fig. 10

Disposições para a instalação

As operações de instalação e de colocação em funcionamento do forno devem ser realizadas exclusivamente por pessoal qualificado, conforme os regulamentos e as normas em vigor.

As instalações de gás, as ligações eléctricas e os sítios de instalação dos aparelhos devem estar em conformidade com os regulamentos e as normas em vigor.

Leve em consideração que o ar necessário para a combustão dos queimadores equivale a 2 m³/h por kW de potência instalada.

Em exercícios públicos, devem ser cumpridas as normas de prevenção de acidentes e as normas de segurança anti-incêndio e anti-pânico.

A ligação com a junta de alimentação do gás pode ser feita utilizando tubos metálicos flexíveis, interpondo uma torneira de intercepção homologada num ponto de fácil acesso.

Preste atenção para que o tubo flexível metálico de ligação com a junta de entrada do gás não toque áreas superaquecidas do forno e que não seja submetido a esforços de torção ou extensão.

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

Verificações antes da instalação

Controle na chapa de características colocada no lado esquerdo do forno (fig. 10, ref. A) se o aparelho foi homologado para o tipo de gás disponível no sítio do utilizador.

Controle mediante os dados indicados na chapa de características (fig. 10) se a capacidade do redutor de pressão é suficiente para a alimentação do aparelho.

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

Aconselha-se montar um filtro de gás na entrada do regulador de pressão para garantir o funcionamento ideal do forno.

Note bem

O forno é calibrado na fábrica para o funcionamento com o tipo de gás especificado durante a encomenda.

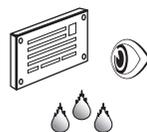
O tipo de gás para o qual é regulado o forno é indicado na chapa de características colocada no aparelho (fig. 10, ref. A).

Durante o exame, certifique-se que os ajustes de fábrica dos queimadores sejam apropriados para o tipo específico de instalação mediante a análise dos gases produzidos durante a combustão (CO₂ e CO) e a verificação da capacidade térmica.

Especificamente, com o forno em função em pleno regime, os valores de CO não diluído presente na descarga devem estar dentro de 1000 ppm. Se for observada a presença de CO não diluído além deste limite, será necessário verificar as regulações dos queimadores contactando unicamente um técnico autorizado pelo fabricante, o qual executará as devidas modificações dos dispositivos que controlam a combustão e dos seus parâmetros.

Os dados obtidos devem ser anotados e farão parte integrante da documentação técnica do aparelho em questão.

1. Instalação



1.7. Ligação do gás (somente para fornos a gás)

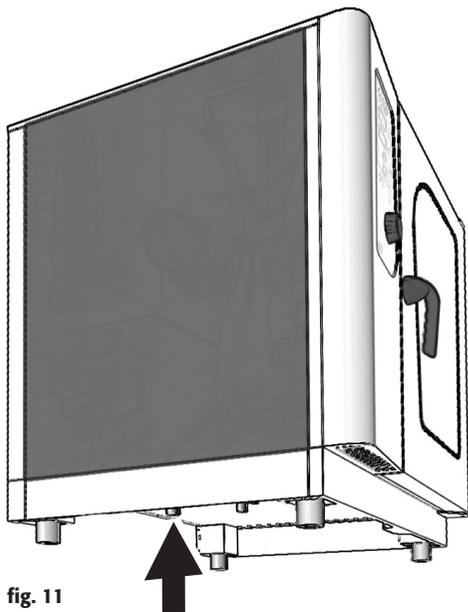


fig. 11

Ligue o forno com a instalação de alimentação do gás mediante um tubo especial de G 3/4" com secção interna não inferior a 20 mm de diâmetro (fig. 11).

Monte torneiras e válvulas com diâmetro interno não inferior ao tubo de união indicado acima.

Após a ligação com a rede de gás, é necessário certificar-se que não haja fugas através das juntas e nas uniões. Para este controlo, utilize água com sabão ou um produto que produza espuma específico para a detecção de perdas.

É oportuno que um técnico autorizado realize anualmente, em conformidade com as normas específicas, a manutenção periódica dos fornos a gás; durante este controlo, serão analisados os gases de combustão e será controlada a potência térmica.

1.8. Descarga dos fumos

Os fornos, em conformidade com as normas de instalação, devem ser utilizados em sítios com adequada evacuação dos produtos da combustão.

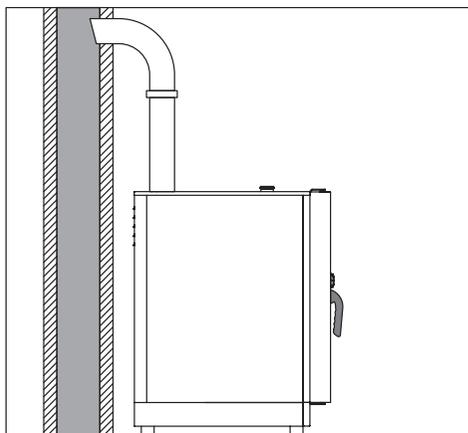
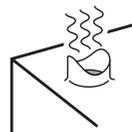


fig. 12

É possível ligar a descarga dos fornos de duas formas.

- Mediante ligação com uma conduta natural, como uma chaminé com tiragem natural com eficiência segura para evacuar os produtos da combustão directamente ao ar livre (fig. 12). O prosseguimento para fora ou para uma chaminé é feito mediante o transportador/antivento fornecido como acessório sob encomenda. Esta operação deve garantir que a evacuação dos fumos não seja atrapalhada por obstruções e/ou pelo comprimento excessivo do tubo de descarga (no máximo 3 m).

1. Instalação



1.8. Descarga dos fumos

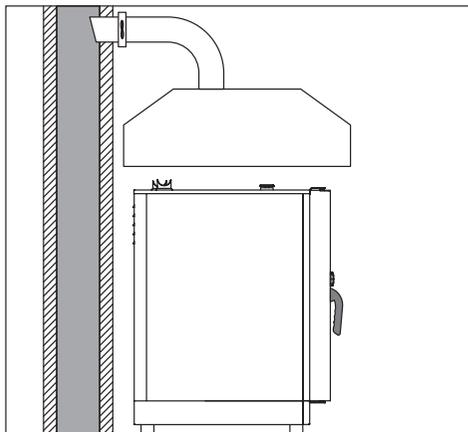


fig. 13

- Mediante um sistema de evacuação forçada, como um exaustor equipado com aspirador mecânico. Neste caso, a alimentação de gás ao aparelho deve ser controlada directamente por este sistema e deve ser interrompida se a capacidade for inferior aos valores prescritos. Quando o aparelho é instalado sob exaustor de aspiração, é necessário verificar se são respeitadas as seguintes indicações:
 - a) o volume aspirado deve ser superior àquele dos gases de combustão gerados (vide a norma em vigor);
 - b) o material que compõe o filtro do exaustor deve poder resistir à temperatura dos gases de combustão que, na saída do transportador, pode alcançar 300° C;
 - c) a extremidade da conduta de evacuação do aparelho deve ser colocada no interior da projecção do perímetro de base do exaustor;
 - d) a readmissão de gases no aparelho deve poder ser feita apenas manualmente (**fig. 13**).

1. Instalação

1.9. Funcionamento e homologação do forno

Antes de colocar o forno a funcionar, deverão ser escrupulosamente efectuados todos os controlos necessários para a verificar 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 deve estar fechado e as torneiras de intercepção da água e do gás na entrada do aparelho devem estar abertas.

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.

Ligar o forno mediante o botão do interruptor principal **T8** (consulte a descrição do painel do comando no apêndice).

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

Dê um clique na tecla **T7** "Start/Stop".

Verifique escrupulosamente os pontos da lista a seguir:

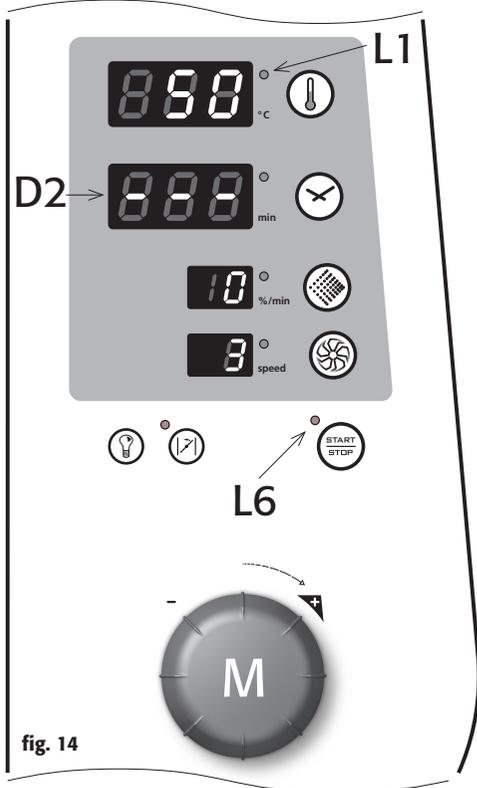
- Ao pressionar a tecla específica, as luzes na câmara de cozedura acendem-se e, após 45 segundos, se não foram desligadas antes com uma nova pressão da tecla, apagam-se automaticamente.
- O forno desliga-se quando se abre a porta e reinicia a funcionar quando esta se fecha.
- O termóstato de regulação da temperatura na câmara de cozedura acciona-se quando a temperatura programada é alcançada e o(s) elemento(s) aquecedor(es) desligam-se temporariamente. O accionamento do termóstato é indicado pela desactivação temporária do indicador luminoso **L1** no painel de comandos do forno.
- O motor da ventoinha efectua a inversão automática do sentido da rotação a cada 3 minutos.
- Nos fornos com duas ventoinhas na câmara de cozedura os motores têm o mesmo sentido de rotação.
- Verifique a fuga de água na direcção da ventoinha do tubo de introdução da humidade na câmara de cozedura.
- Ao término do ciclo de cozedura o forno emite um sinal acústico de aviso que dura cerca de 15 segundos.

2. Instruções de uso

2.1. Informações preliminares

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°/+40° C superior à necessária.



Quando ligado, o forno pode estar, de forma alternada, em duas condições: “stop” (espera) e “start” (funcionamento). A condição activa é indicada pelo estado do indicador luminoso **L6** (fig. 14); se o indicador luminoso está apagado, o aparelho está em “stop”, se o indicador luminoso está aceso, o aparelho está em “start”; se o indicador luminoso pisca, o aparelho está em “stop” temporário devido à abertura da porta durante um ciclo de cozedura ou por um erro não grave.

O forno é equipado com 4 visores para a regulação e a visualização e monitoração dos valores relativos aos programas de cozedura; de cima para baixo, estes visores referem-se a: temperatura, tempo, humidade e velocidade de rotação da(s) ventoinha(s).

Cada visor opera em diversas modalidades, de acordo com a condição em que se encontra o forno: configuração dos parâmetros, visualização dos parâmetros configurados o monitoração do valor real.

O indicador luminoso colocado no alto à direita de cada visor indica: luz apagada = visualização, luz intermitente = configuração, luz acesa = em função.

O forno tem um único botão **M** (fig. 14) por inserir e modificar os parâmetros de funcionamento do forno. Este botão também pode ser pressionado para seleccionar uma função ou confirmar um determinado parâmetro. O botão age através de um codificador digital, portanto tem rotação contínua (não há fim de curso). Os parâmetros regulados pelo codificador variam em sentido horário crescente.

É possível configurar os parâmetros do ciclo de cozedura quer de forma directa, escolhendo qual valor deve ser modificado mediante a pressão da tecla respectiva, quer de forma sequencial, passando de um parâmetro ao parâmetro sucessivo (de cima para baixo) mediante a pressão do botão **M** do codificador.

Quando é ligado, o forno realiza um procedimento de verificação do funcionamento dos indicadores luminosos do painel de controlo que dura 3 segundos. Durante esta fase, o visor **D2** (fig. 14) de tempos exibe a cadeia “rxx”, na qual “xx” indica a revisão do firmware de controlo carregado na placa lógica do aparelho.

Após 3 segundos, o painel do forno exibe os parâmetros do ciclo de cozedura predefinidos, que são os seguintes: temperatura “50° C”, tempo infinito “---”, humidade relativa “0” e velocidade de rotação da(s) ventoinha(s) “3”.

Então, o forno está pronto para o uso, em condição de “stop”, e aguarda a programação do utilizador, em modalidade regulação do parâmetro da temperatura de cozedura (indicador luminoso **L1** lampejante) (fig. 14).

2. Instruções de uso

2.2. Cozedura por convecção

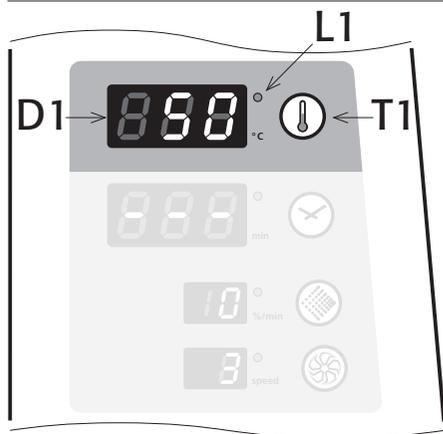


fig. 15

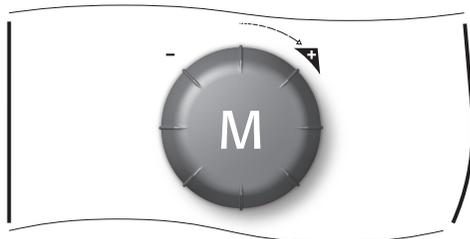


fig. 16

Regulação da temperatura

Com o forno em condição de “stop”, se ainda não estiver activada, dê um clique na tecla respectiva **T1** (fig. 15) para entrar na modalidade de regulação da temperatura; o indicador luminoso **L1** (fig. 15) pisca e o aparelho permanece nesta modalidade durante um período indefinido (não há time-out). A confirmação do parâmetro programado pode ser feita clicando novamente na tecla **T1**, neste caso o indicador luminoso **L1** apaga e o visor **D1** (fig. 15) passa para a modalidade de visualização da temperatura programada, ou então pressionando o botão **M** (fig. 16) do codificador, neste caso permanece-se em modalidade de configuração, mas o controlo passa para o parâmetro de tempo.

Com o forno em condição de “start”, entra-se em modalidade de regulação da temperatura indiferentemente se é clicada a tecla **T1** ou o botão **M** do codificador; porém, como a acção é feita com um parâmetro que já foi regulado em precedência, com o forno a funcionar, o(s) elemento(s) aquecedor(es) é(são) activado(s) e o indicador luminoso **L1** permanece aceso para indicar que o aparelho está a aquecer; neste caso, ainda, a modalidade de configuração tem um time-out de 5 segundos, após o que, se o operador não confirmar, o novo parâmetro não é considerado e é descartado. A confirmação do parâmetro programado, que, desta forma, é memorizado também para quando o forno retornar em “stop”, é feita clicando de novo na tecla **T1**. O visor **D1**, então, passa a monitorar o valor real da temperatura presente na câmara de cozedura.

Configurar a temperatura que se quer manter na câmara de cozedura girando o botão **M** do codificador no sentido horário crescente.

O forno pode alcançar e manter temperaturas que variam de +50° a +280° C.

A activação e a desactivação do indicador luminoso **L1** indica a correspondente actividade do(s) elemento(s) aquecedor(s), controlado pelo termostato específico.

Em caso de alarme, o visor **D1** da temperatura exibe a mensagem principal relativa ao alarme.

2. Instruções de uso

2.2. Cozedura por convecção

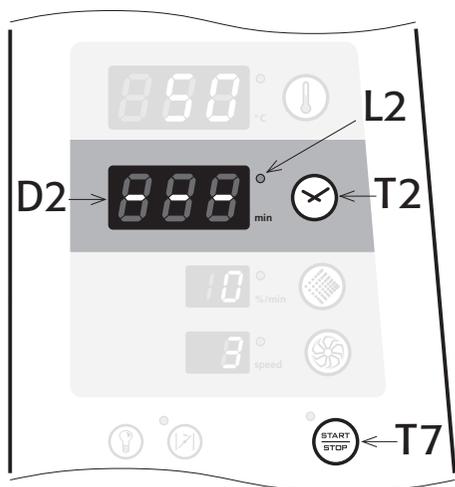


fig. 17

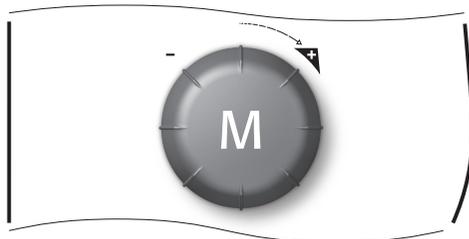


fig. 18

Regulação do tempo

Com o forno em condição de "stop", se ainda não estiver activada, dê um clique na tecla respectiva **T2** (fig. 17) para entrar na modalidade de regulação do tempo; o indicador luminoso **L2** (fig. 17) pisca e o aparelho permanece nesta modalidade durante um período indefinido (não há time-out). A confirmação do parâmetro programado pode ser feita clicando novamente na tecla **T2**, neste caso o indicador luminoso **L2** apaga e o visor **D2** (fig. 17) passa para a modalidade de visualização do tempo programado, ou então pressionando o botão **M** (fig. 18) do codificador, neste caso permanece-se em modalidade de configuração, mas o controlo passa para o parâmetro de humidade.

Com o forno em condição de "start", dê um clique na tecla **T2** para entrar na modalidade de regulação do tempo. É possível unicamente modificar o tempo do ciclo de cozedura em curso, após o qual o visor **D2** exibirá novamente o parâmetro configurado originalmente antes do início do ciclo de cozedura. Esta modalidade de configuração tem um time-out de 5 segundos, após o que se o operador não confirmar, o novo parâmetro não é considerado e é descartado. A confirmação do parâmetro programado, é feita clicando de novo na tecla **T2**. O visor **D2**, então, passa a monitorar o tempo remanescente até o final do ciclo de cozedura, em caso de cozedura a tempo, ou o tempo transcorrido desde o início, em caso de cozedura em manual (sem limite de tempo).

Programa o tempo de cozedura desejado rodando o botão **M** do codificador no sentido dos ponteiros do relógio crescente.

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

O tempo de cozedura é calculado a partir do momento em que é pressionada a tecla **T7** "Start" (fig. 17) e é interrompido temporariamente com a abertura da porta ou por um alarme não grave.

Em caso de alarme grave, ao contrário, o ciclo de cozedura é interrompido definitivamente e, depois de resolvido o problema que causou o alarme, não pode ser retomado a partir do ponto em que foi interrompido; neste caso, deve ser programado um novo ciclo de cozedura.

Ao terminar os minutos programados, o forno pára automaticamente, entrando em condição de "stop", e emite um sinal sonoro de aviso que dura cerca de 15 segundos.

O ciclo de cozedura pode ser efectuado também sem a fixação do tempo de cozedura. Para programar a cozedura manual (sem limite de tempo), diminua o tempo programado com o botão **M** do codificador até ir a 1'; dessa forma, o visor **D2** exibirá "----".

Em caso de alarme, o visor **D2** de tempo exhibe a eventual mensagem secundária relativa ao alarme.

2. Instruções de uso

2.2. Cozedura por convecção

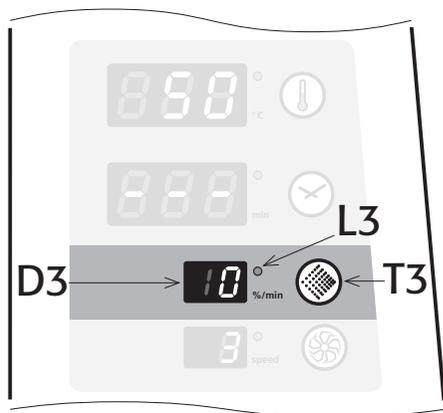


fig. 19

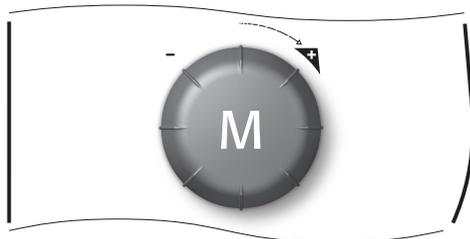


fig. 20

Regulação da humidade

Com o forno em condição de “stop”, se ainda não estiver activada, dê um clique na tecla respectiva **T3** (fig. 19) para entrar na modalidade de regulação da humidade; o indicador luminoso **L3** (fig. 19) pisca e o aparelho permanece nesta modalidade durante 5 segundos, após os quais o parâmetro é aceito. A confirmação do parâmetro programado pode ser feita clicando novamente na tecla **T3**, neste caso o indicador luminoso **L3** apaga e o visor **D3** (fig. 19) passa para a modalidade de visualização do parâmetro de humidade programado, ou então pressionando o botão **M** (fig. 20) do codificador, neste caso permanece-se em modalidade de configuração, mas o controlo passa para o parâmetro da velocidade de rotação da(s) ventoinha(s).

Com o forno em condição de “start”, dê um clique na tecla **T3** para entrar na modalidade de regulação do tempo. Esta modalidade de configuração tem um time-out de 5 segundos, após o que se o operador não confirmar, o novo parâmetro não é considerado e é descartado. A confirmação do parâmetro programado também pode ser feita clicando de novo na tecla **T3**. O visor **D3**, então, passa a exibir o parâmetro de humidade programado. O indicador luminoso **L3** acende quando a água é introduzida na câmara de cozedura.

É possível aumentar a quantidade de humidade presente na câmara de cozedura rodando o botão **M** do codificador no sentido dos ponteiros do relógio crescente.

O humidificador introduz água no interior da câmara de cozedura de maneira controlada através de um tubo que direcciona o fluxo contra a(s) ventoinha(s) de distribuição de ar quente. Pode ser programado de 0 (desactivado) a 10 (sempre activo) e cada unidade corresponde a 6 segundos de activação dentro de um minuto.

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.

Em caso de alarme, o visor **D3** da humidade permanece apagado.

2. Instruções de uso

2.2. Cozedura por convecção

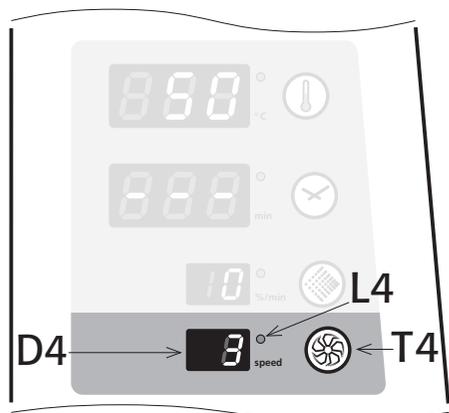


fig. 21

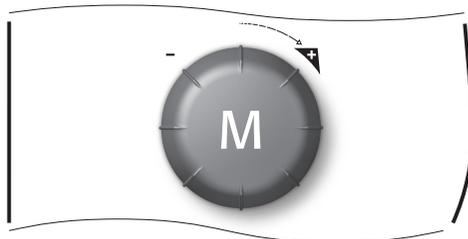


fig. 22

Regulação da velocidade de rotação da(s) ventoinha(s)

Com o forno em condição de “stop”, se ainda não estiver activada, dê um clique na tecla respectiva **T4** (fig. 21) para entrar na modalidade de regulação da velocidade de rotação da(s) ventoinha(s); o indicador luminoso **L4** (fig. 21) pisca e o aparelho permanece nesta modalidade durante 5 segundos, após os quais o parâmetro é aceite. A confirmação do parâmetro programado também pode ser feita clicando novamente na tecla **T4** ou no botão **M** (fig. 22) do codificador; o indicador luminoso **L4** apaga e o visor **D4** (fig. 21) passa para a modalidade de visualização do parâmetro de velocidade de rotação da(s) ventoinha(s) programado.

Com o forno em condição de “start”, dê um clique na tecla **T4** para entrar na modalidade de regulação do tempo. Esta modalidade de configuração tem um time-out de 5 segundos, após o que se o operador não confirmar, o novo parâmetro não é considerado e é descartado. A confirmação do parâmetro programado também pode ser feita clicando de novo na tecla **T4**. O indicador luminoso **L4** apaga e o visor **D4** passa para a modalidade de visualização do parâmetro de velocidade de rotação da(s) ventoinha(s) programado.

Programa a velocidade de rotação da(s) ventoinha(s) desejada rodando o botão **M** do codificador no sentido dos ponteiros do relógio crescente.

O forno tem 4 velocidades de rotação da(s) ventoinha(s), 3 das quais podem ser seleccionadas pelo utilizador; a 4a velocidade é reservada para a função de arrefecimento da câmara de cozedura.

Em caso de alarme, o visor **D4** da velocidade de rotação da(s) ventoinha(s) permanece apagado.

2. Instruções de uso

2.3. Funções complementares

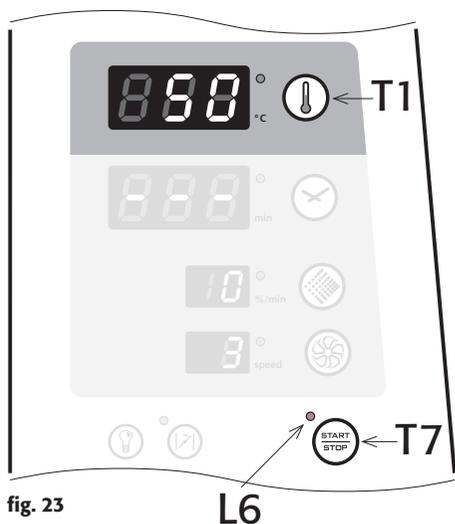


fig. 23

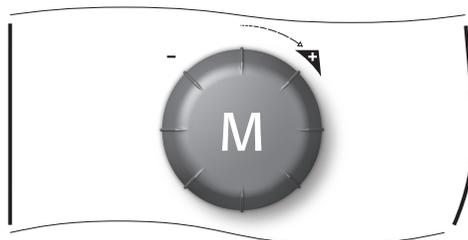


fig. 24

Arrefecimento da câmara de cozadura

A função de arrefecimento permite fazer baixar rapidamente a temperatura na câmara de cozadura.

Para executar um ciclo de arrefecimento da câmara de cozadura é necessário, com o forno em condição de "stop", entrar na modalidade de regulação da temperatura com a tecla **T1** (fig. 23) e entrar, utilizando o botão **M** (fig. 24) do codificador, com um valor de temperatura pelo menos 15 graus inferior à temperatura presente neste momento na câmara de cozadura e, de qualquer forma, não inferior a 100° C. É possível, então, abrir ou fechar a porta do forno, conforme o tipo de arrefecimento que se quer executar, e, com um clique na tecla **T7** "Start/Stop" (fig. 23) iniciar o ciclo. Durante o arrefecimento, a(s) ventoinha(s) gira(m) com a velocidade 4, a temperatura da câmara programada é aquela inserida e a válvula de descarga da humidade permanece aberta. Nesta fase não é possível fechar a válvula manualmente.

O ciclo de arrefecimento termina quando alcançada a temperatura estabelecida pelo operador ou ao clicar na tecla **T7** "Start/Stop". Ao terminar o arrefecimento, a válvula de descarga da humidade é fechada automaticamente.

Start/Stop

A tecla **T7** pode, de forma alternada, iniciar um ciclo de cozadura ou terminar um ciclo já em curso.

Em caso de interrupção de um ciclo de cozadura antes do tempo com o uso da tecla **T7** "Start/Stop", não é feita qualquer sinalização sonora.

Com a mesma tecla é possível silenciar os alarmes e o aviso de fim da cozadura.

O indicador luminoso **L6** (fig. 23) da tecla **T7** informa ao operador o estado do forno: indicador luminoso apagado = forno em condição de "stop", indicador luminoso aceso = forno em condição de "start" (ou seja, cozadura em curso), indicador luminoso lampejante = "stop" temporário devido à abertura da porta ou erro não grave.

2. Instruções de uso

2.3. Funções complementares

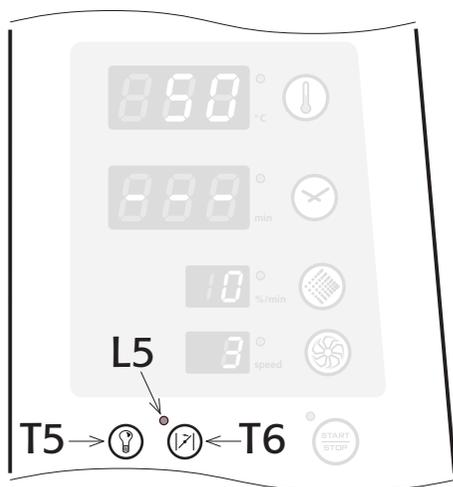


fig. 25

Válvula de descarga da humidade

A descarga da humidade tem a função de expelir a humidade formada na câmara de cozedura durante o ciclo de cozedura.

Quando o forno é ligado, a válvula está sempre fechada.

Ao terminar o ciclo de cozedura, a válvula permanece na posição em que se encontra naquele momento.

Dê um clique na tecla **T6** (fig. 25) para comandar a abertura ou o fechamento da válvula de descarga da humidade.

Durante a manobra da válvula não é possível acionar um novo comando.

A abertura da válvula é indicada mediante o accionamento do indicador luminoso **L5** (fig. 25). Durante a manobra da válvula, o indicador luminoso **L5** pisca.

Mesmo com a válvula fechada, não há risco de sobrepessão na câmara de cozedura, que é controlada pela descarga.

Durante a função de arrefecimento da câmara de cozedura, o estado da válvula é forçado aberto e não é possível modificar o seu estado manualmente. Ao terminar o arrefecimento, a válvula fecha automaticamente.

Iluminação da câmara

A iluminação da câmara de cozedura é activada com um clique na tecla **T5** (fig. 25) e desactivada da mesma forma; a activação das luzes é temporizada e termina automaticamente após 45 segundos.

Com a abertura da porta do forno, iluminação é desactivada temporariamente; ao fechar a porta, as luzes acendem-se novamente e permanecem acesas durante o intervalo que resta para alcançar 45 segundos.

2.4. Apagamento



fig. 26

Desliga-se o forno com um clique na tecla do interruptor principal **T8** (fig. 26).

As torneiras de intercepção da água e do gás colocadas na entrada do aparelho devem ser fechadas.

Ao desligar o forno, a ventilação da área técnica colocada atrás do painel pode continuar em função para terminar o arrefecimento.

2. Instruções de uso

2.5. 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 lã 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.

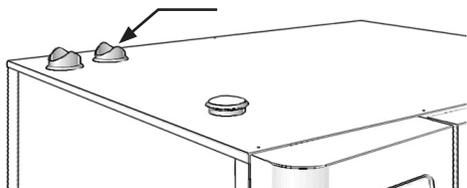
Retire os resíduos que podem ser removidos manualmente e coloque as partes extraíveis no lava-louça.

Para limpar a câmara de cozedura utilize água t pida com sab o. Seguidamente, enxag e abundantemente todas as superf cies e certifique-se de que n o permanece r sduos de detergente.

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

3. Manutenção

3.1. Escape do vapor



O escape do vapor expelle o vapor produzido na câmara de cozedura.

Certifique-se que esteja sempre limpo e que não haja qualquer obstrução.

3.2. Limpeza do vidro

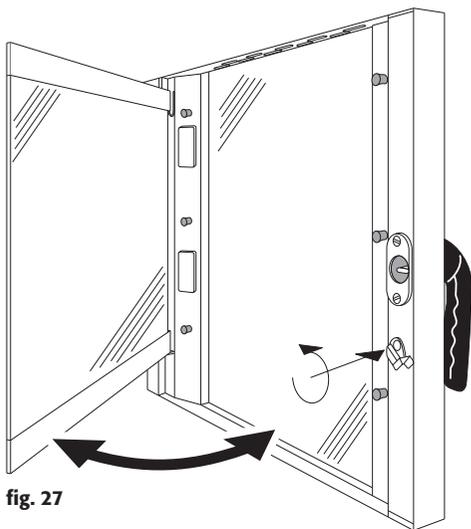


fig. 27

A limpeza do vidro da porta pode ser efectuada quer do lado externo quer do lado interno. Para isso, gire no sentido dos ponteiros do relógio a retenção do vidro interno (**fig. 27**) e, depois de aberto o vidro, limpe-o com um detergente específico. Nunca utilize materiais abrasivos.

Então, o vidro deve ser fechado correctamente e bloqueado na posição girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio a sua retenção.

3.3. Limpeza do filtro de ventilação do painel

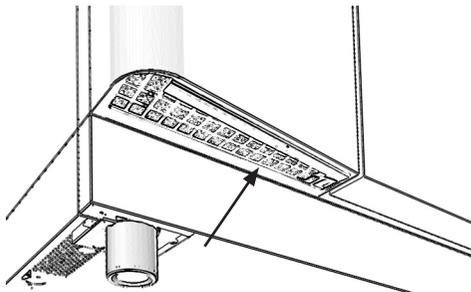


fig. 28

A limpeza do filtro de ventilação do painel do forno (**fig. 28**) deve ser feita pelo menos uma vez ao mês lavando o filtro no lava-louça.

Para retirar o filtro, puxe para baixo com os dedos forçando a sua pega.

É oportuno substituir o filtro pelo menos uma vez ao ano ou com maior frequência se trabalhar em ambientes que apresentam uma alta concentração de farinhas ou substâncias semelhantes.

De qualquer forma, o filtro deve ser substituído se estiver consumido ou danificado; deve ser solicitado como peça de reposição ao fornecedor.

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 magnético 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.

4.5. Controlo da chama (presente apenas em fornos a gás)

O controlo da chama, através do eléctrodo específico, garante o normal funcionamento do(s) queimador(es).

Em caso de desactivação accidental ou avaria do(s) queimador(es), o sistema entra em estado de erro não grave, a alimentação do gás é fechada e o ciclo de cozedura é temporariamente interrompido e aguarda a intervenção do operador. O visor da temperatura **D1** exhibe a mensagem principal de alarme não grave "GAS", se o problema refere-se ao queimador presente no forno ou ao queimador superior, em caso de dois queimadores, e, eventualmente, o visor do tempo **D2** exhibe a mensagem secundária de alarme não grave "LOW", se o problema refere-se ao queimador inferior em presença de dois queimadores. Então, para iniciar o procedimento de restabelecimento do bloqueio da chama, clique durante 1 segundo na tecla **M** do codificador (fig. X, ref. Y); este procedimento segue as seguintes fases: 2 segundos de espera, 1,5 segundo de activação do relé de restabelecimento, 2 segundos de espera. Então, se o procedimento foi bem sucedido, a cozedura é retomada regularmente. Caso contrário, o forno permanece em estado de erro e o procedimento deve ser repetido.

5. O que fazer se

5.1. Problemas mais comuns

Se ocorrer uma anomalia grave, é importantíssimo desligar o equipamento, accionando o interruptor unipolar, e fechar as torneiras de intercepção da água e do gás na entrada do aparelho.



Problema	Solução possível
O forno não funciona	Certifique-se de que o interruptor unipolar está desligado e que há tensão de rede.
	Verifique se a torneira de intercepção do gás colocada na entrada do aparelho está aberta.
	Verifique a integridade dos fusíveis de protecção do forno.
	Certifique-se de que a porta do forno é bem fechada.
	Verifique se programou os parâmetros do ciclo de cozedura correctamente.
	Certifique-se de que o forno não está em estado de erro.
Se após estas operações o forno continuar a não funcionar, contacte a assistência.	
Si ferma la ventola durante il funzionamento	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.	
L'illuminazione interna non funziona	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 omnipolar instalado a montante do forno está ligado e que o aparelho está frio.■ Abra o vidro interno da porta do forno.■ 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 se foi activado o humidificador com a introdução do respectivo parâmetro, que deve ser maior que "0" (vide parágrafo 2.2).
Se o problema continuar a se repetir, contacte a assistência técnica.	
O forno entra em erro "GAS"	Verifique se a torneira de intercepção do gás colocada na entrada do aparelho está aberta.
	Execute o procedimento de restabelecimento do bloco da chama (vide parágrafo 4.5).
	Com o auxílio de um técnico, verifique se a sequência de ligação eléctrica está correcta e se entre fase e \perp há uma diferença de potencial de 230 V.
Se o forno continuar a não funcionar porque os queimadores não são activados, contacte a assistência.	

5. O que fazer se

5.2. Controlos efectuados somente por um técnico autorizado

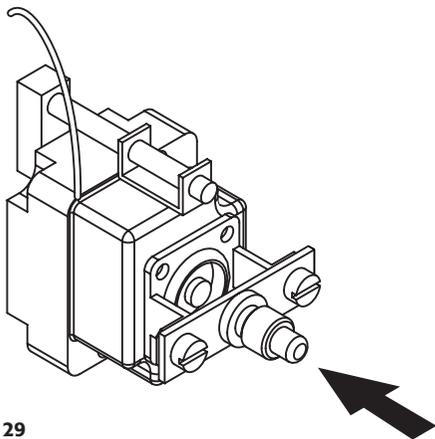


fig. 29

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



Rearme do termóstato de segurança

Desaparafuse os parafusos de fixação do painel e abra-o, fazendo-o girar sobre as guias para a esquerda.

Identifique o termóstato, posicionado na parte baixa, à esquerda do vão técnico, e prima o botão vermelho até ouvir um ruído mecânico (“clique”) que confirmará o fechamento dos contactos (fig. 29).

O termóstato pode intervir devido às solicitações mecânicas do forno durante o transporte.

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

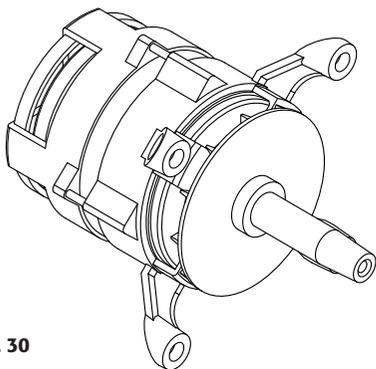


fig. 30

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, a eficiência dos dispositivos de arrefecimento e a rotação regular e sem atritos do motor.

Recomenda-se desligar a alimentação eléctrica.

Fusíveis de protecção

Os fusíveis de protecção servem para proteger contra sobretensão as placas eléctricas do forno. Localizam-se na parte baixa à esquerda do vão técnico, perto do botão de rearme do termóstato de segurança.

5. O que fazer se

5.2. Controlos efectuados somente por um técnico autorizado

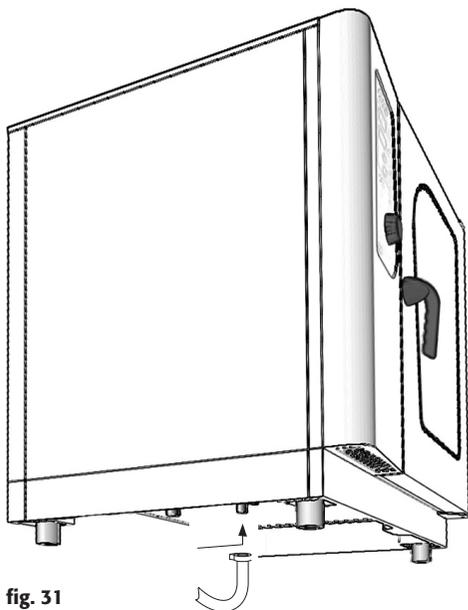


fig. 31

Filtro da água

Se no forno não entra mais água, verifique o filtro de entrada da electroválvula que se encontra sob o 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 recolome-o correctamente no seu lugar;
- refaça a ligação da mangueira.

Controlo da chama



Atenção:

O controlo da chama funciona correctamente apenas se a ligação eléctrica do forno foi feita respeitando a posição da fase e do neutro. Entre a fase e a \perp deve haver uma diferença de potencial de 230 V.

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.

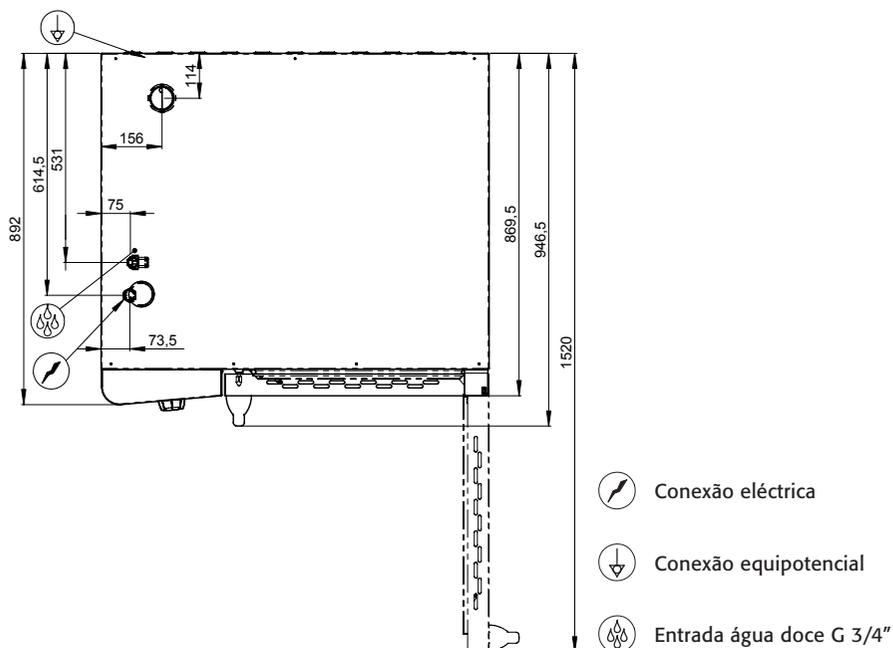
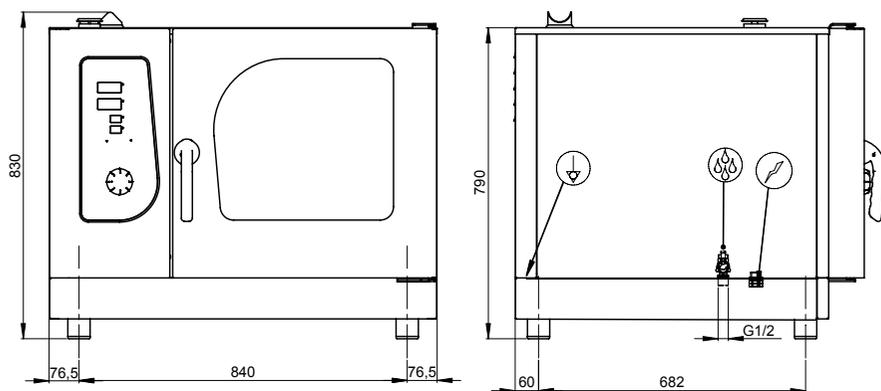
6. Específicas

6.1. Dados técnicos

Artigos	PEP0430	PEP0730	PGP0410	PGP0710
	PEP0530	PEP0830	PGP0510	PGP0810
	PEP0630	PEP1030	PGP0610	PGP1010
Modelos	P04E	P07E	P04G	P07G
	P05E	P08E	P05G	P08G
	P06E	P10E	P06G	P10G
Capacidade de carga Distancia entre-eixos dos tabuleiros	4 (60x40) H 100 mm	7 (60x40) H 100 mm	4 (60x40) H 100 mm	7 (60x40) H 100 mm
	5 (60x40) H 80 mm	8 (60x40) H 80 mm	5 (60x40) H 80 mm	8 (60x40) H 80 mm
	6 (60x40) H 70 mm	10 (60x40) H 70 mm	6 (60x40) H 70 mm	10 (60x40) H 70 mm
Alimentação	Eléctrica	Eléctrica	Gás	Gás
Potência do gás da câmara de cozedura (kW)	—	—	12,5	20
Potência eléctrica da câmara de cozedura (kW)	10	15	—	—
Potência eléctrica total (kW)	11	16	1	1
Voltagem / Tensão	3N 400V 50 Hz	3N 400V 50 Hz	1N 230V 50 Hz	1N 230V 50 Hz
Dimensões da câmara L x P x H (mm)	575 x 730 x 470	575 x 730 x 760	575 x 730 x 470	575 x 730 x 760
Dimensões externas L x P x H (mm)	993 x 592 x 790	993 x 592 x 1080	993 x 592 x 790	993 x 592x 1080

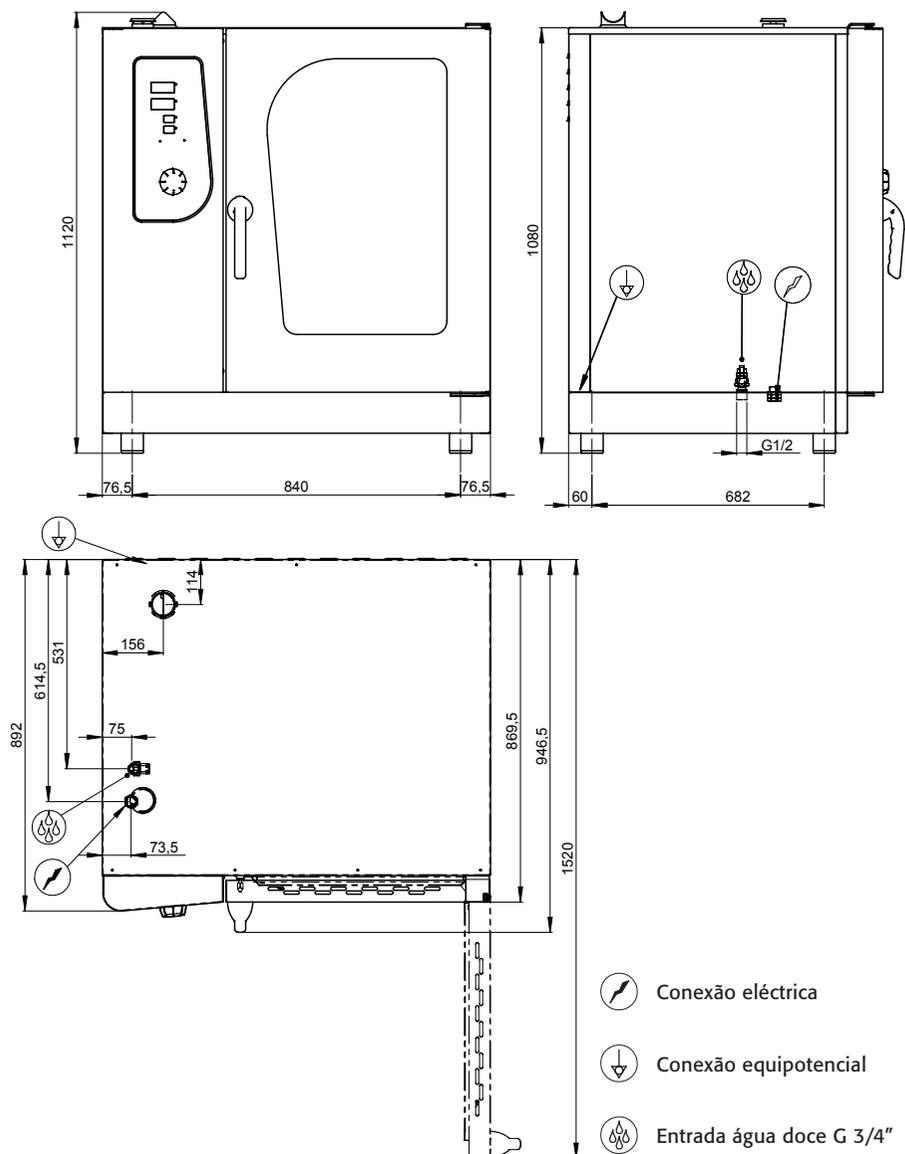
7. Esquemas de instalação

7.1. Mod. P04E (4 60x40), P05E (5 60x40) e P06E (6 60x40)



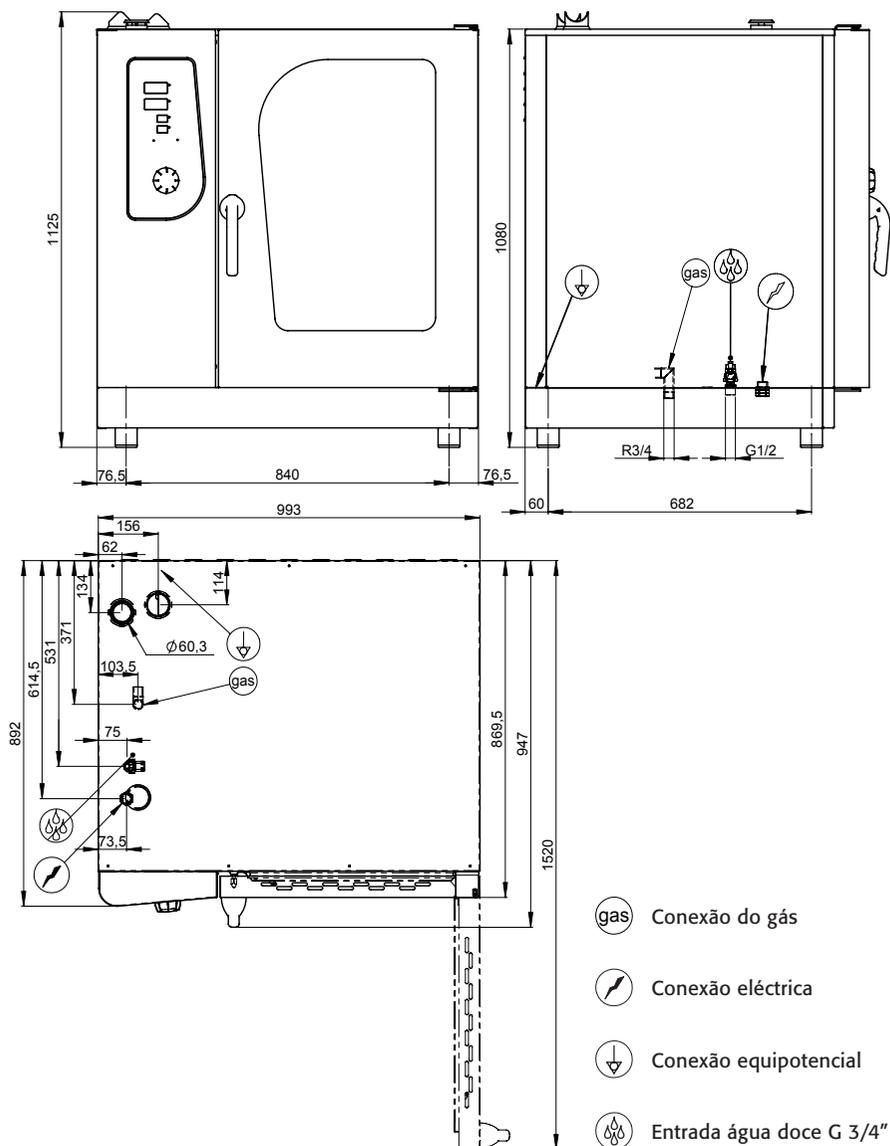
7. Esquemas de instalação

7.2. Mod. P07E (7 60x40), P08E (8 60x40) e P10E (10 60x40)



7. Esquemas de instalação

7.4. Mod. P07G (7 60x40), P08G (8 60x40) e P10G (10 60x40)



Alarmes

Em caso de alarme no visor da temperatura e no visor de tempo, aparecerá o nome de identificação do alarme em curso.

São controlados os seguintes alarmes

Nome	Descrição	Ação	SOLUÇÃO
So1	Erro da sonda da câmara	Bloqueio da cozedura, restabelecimento automático.	Sobstituir a sonda da câmara.
So2	Erro da sonda de condensação	Restabelecimento manual.	Substituir a sonda de condensação.
GAS	Bloqueio do queimador a gás	Bloqueio da cozedura, restabelecimento manual.	Premer restabelecimento manual. (botão codificador)
GAS LOW	Bloqueio do segundo queimador a gás	Bloqueio da cozedura, restabelecimento manual.	Premer restabelecimento manual. (botão codificador)
Mot	Alarme Motor ou Inversor do Motor	Bloqueio da cozedura, restabelecimento automático.	Contactar a assistência se repetitivo.
Sic	Térmico de segurança da câmara	Bloqueio da cozedura, restabelecimento manual.	Contactar a assistência se repetitivo.
FAn	Erro placa PWM (timeout comunicação ou problemas na velocidade do ventilador)	Bloqueio da cozedura.	Contactar a assistência.
FAn LOW	Erro segunda placa PWM (timeout comunicação ou problemas na velocidade do ventilador)	Bloqueio da cozedura.	Contactar a assistência.
Air	Alarme capacidade de ar do queimador a gás	Bloqueio da cozedura, restabelecimento manual.	Verificar obstruções na chaminé de descarga dos fumos de combustão, caso contrário contactar a assistência.
Air LOW	Alarme capacidade de ar do segundo queimador a gás	Bloqueio da cozedura, restabelecimento manual.	Verificar obstruções na chaminé de descarga dos fumos de combustão, caso contrário contactar a assistência.
Hit	Temperatura do vão técnico demasiado elevada	Bloqueio da cozedura, restabelecimento automático.	Verificar a ventilação do perímetro do forno (aberturas) e o correcto funcionamento das ventoinhas de arrefecimento dos componentes.

A FÁBRICA NÃO SE RESPONSABILIZA POR DANOS CAUSADOS PELA INSTALAÇÃO INCORRECTA, MANIPULAÇÃO, UTILIZAÇÃO IMPRÓPRIA, MANUTENÇÃO INADEQUADA, NÃO OBSERVÂNCIA DAS NORMAS EM VIGOR E IMPERÍCIA NA UTILIZAÇÃO DO APARELHO.

O FABRICANTE RESERVA-SE O DIREITO DE MODIFICAR SEM PRÉ-AVISO AS CARACTERÍSTICAS DOS APARELHOS APRESENTADOS NESTA PUBLICAÇÃO.

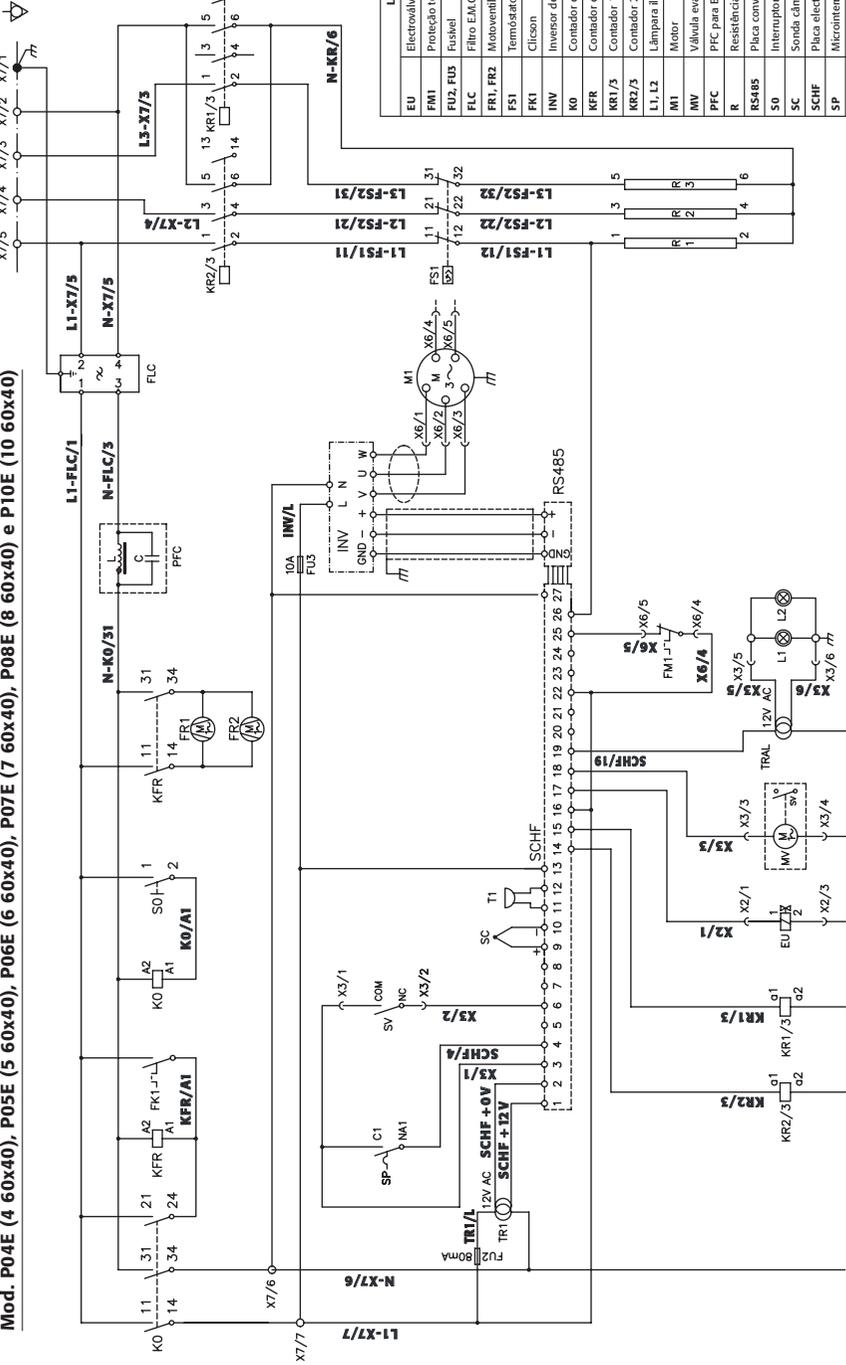
Esquema eléctrico

(rev. 01/2009)

3N400V AC 50Hz

L1 L2 L3 N
x7/5 x7/4 x7/3 x7/2 x7/1

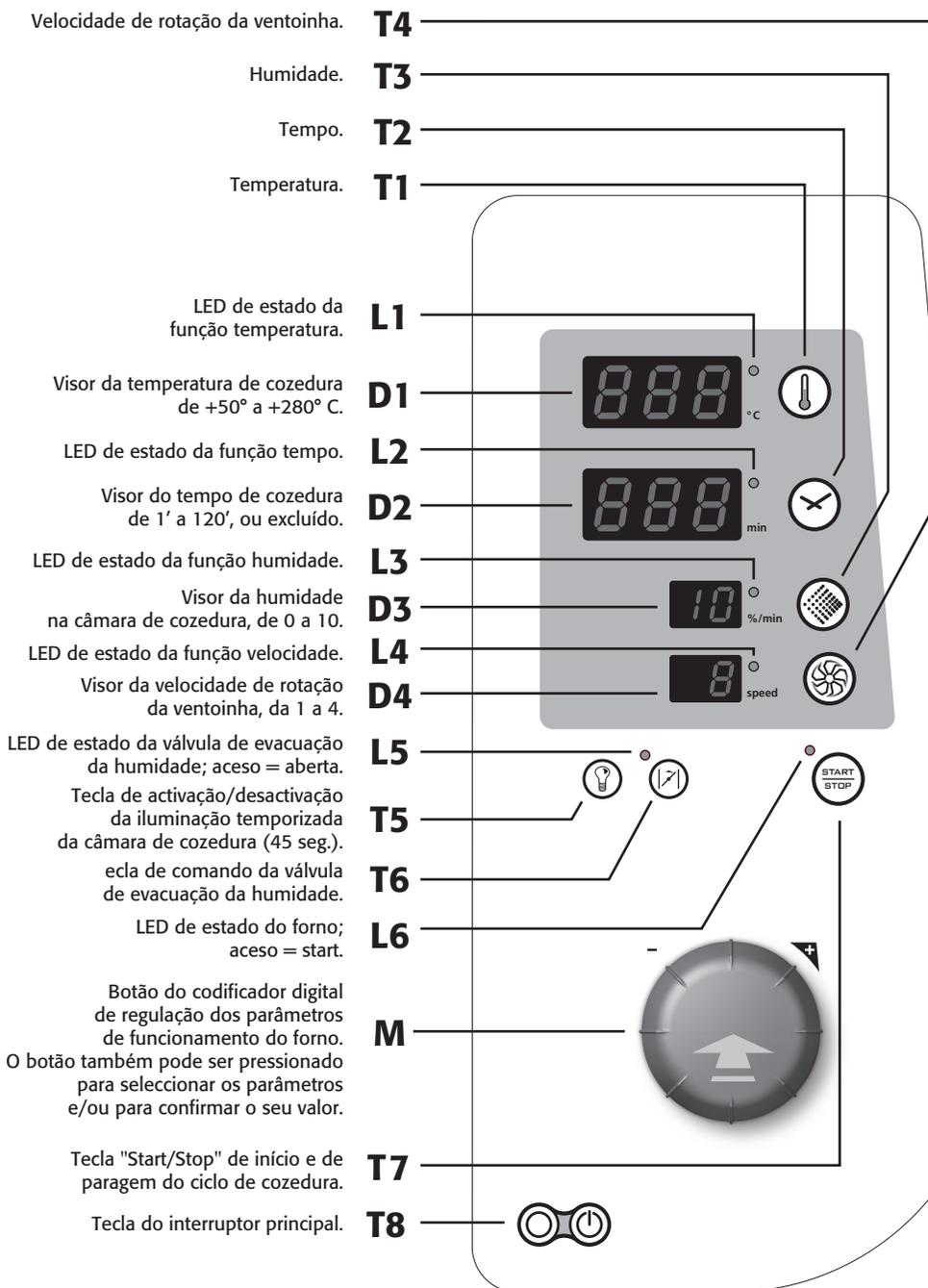
Mod. P04E (4 60x40), P05E (5 60x40), P06E (6 60x40), P07E (7 60x40), P08E (8 60x40), P10E (10 60x40)



LEGENDA

EU	Electroválvula humidificador
FMI	Proteção térmica motor (fnc)
FU3, FU3	Fusível
FLC	Filtro E.M.C.
FR1, FR2	Motovelventador de aeração
FS1	Termostato segurança câmara
FK1	Clacson
INV	Inversor de rotação do motor
K0	Contador de linha
KFR	Contador de motovelventador de aeração
KR1/3	Contador 1/3 resistências
KR2/3	Contador 2/3 resistências
L1, L2	Lâmpara iluminação câmara
M1	Motor
INV	Válvula evacuação humidade
PFC	PFC para E.M.C.
R	Resistência
RS485	Placa conversão sinal RS485
50	Interruptor general / rempozador
SC	Sonda câmara
SCHF	Placa electrónica controló forno
SP	Micronterruptor porta
5V	Micronterruptor válvula evacuação humidade
TI	Signal sonoro
TR1	Transformador 230V/12V AC
TRAL	Transformador luzes câmara 230V/12V AC
X./.	Conector

Teclas de selecção e de configuração das funções:



Painel de comando.

