

Manual de instalação, uso e manutenção

Fornos a convecção para pastelaria com controle eletrônico

KEP0315P	KEP0435P	KEP0531P	KEP0731P	KGP0511P
KEP0335P	KEP0431P		KEP1031P	KGP1011P



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. Ligação do gás	8
1.6. Controle da pressão do gás	10
1.7. Substituição dos bicos (troca de gás)	10
1.8. Descarga dos fumos	11
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	19
2.4. Apagamento	21
2.5. Limpeza	21
3. Manutenção	22
3.1. Limpeza do vidro	22
4. Componentes de controlo e segurança	23
4.1. Electroválvula	23
4.2. Microinterruptor da porta	23
4.3. Protecção térmica do motor	23
4.4. Termóstato de segurança da câmara de cozedura	23
4.5. Controlo da chama	23



5. O que fazer se	24
5.1. Problemas mais comuns	24
5.2. Controlos efectuados somente por um técnico autorizado	25
5.3. Peças sobressalentes	26
6. Específicas	27
6.1. Dados técnicos	27
7. Esquemas de instalação	28
7.1. Mod. EPE03R1P e EPE03RP (3 60x40)	28
7.2. Mod. EPE04RP (4 60x40)	29
7.3. Mod. EPE04P (4 60x40)	30
7.4. Mod. EPE05P (5 60x40)	31
7.5. Mod. EPE07P (7 60x40)	32
7.6. Mod. EPE10P (10 60x40)	33
7.7. Mod. EPG05P (5 60x40)	34
7.8. Mod. EPG10P (10 60x40)	35

Apêndice

Esquemas eléctricos

Descrição painéis de controlo

Alarmes

> 35

Estimado Cliente,

Agradecemos a preferência na aquisição do nosso produto.

Este forno faz parte de uma linha de aparelhos projectada para a restauração comercial não intensiva, composta de fornos a gás e eléctricos de diversa capacidade, dedicados 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.

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 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 Elettromagnética 2004/108/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.

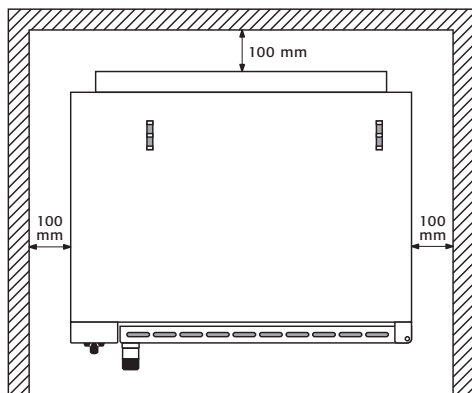


fig. 1

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 100 mm** entre todos os lados do forno e outros aparelhos ou paredes (**fig.1**)

O aparelho deverá ser posicionado num local ventilado adequadamente.

1. Instalação



1.2. Posicionamento

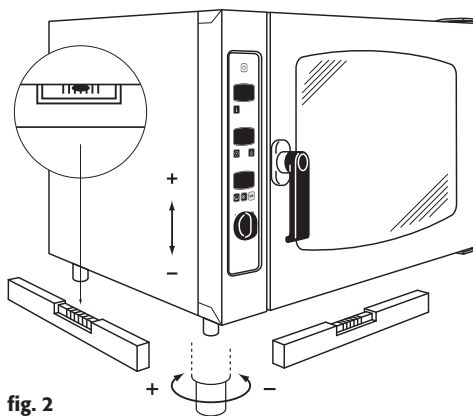


fig. 2

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. Ligação hidráulica

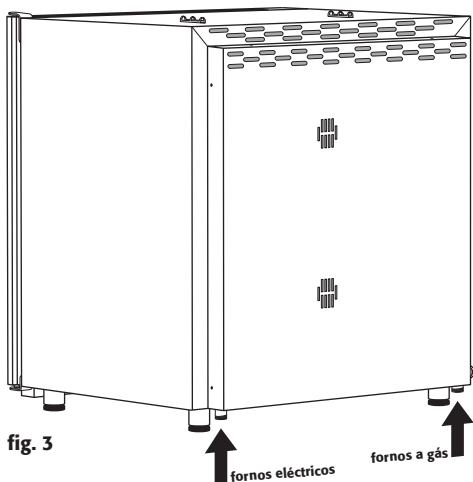


fig. 3

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.

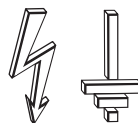
Antes da ligação, deixe escorrer uma quantidade de água que seja suficiente para limpar a conduta de eventuais resíduos ferrosos. Verifique que o filtro da electroválvula está limpo (vide parágrafo 5.2).

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 accionada 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	EPE10P	NR	000000/01/09		
POWER SUPPLY	400V 3N 50 HZ				
OVEN POWER kW	12,0	BOILER POWER kW			
TOT. POWER kW	12,6	CE	G _K	IP	

fig. 4

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).

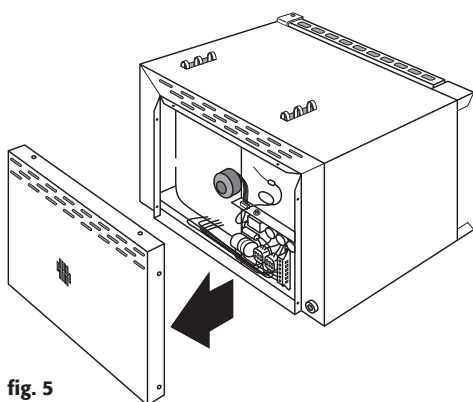


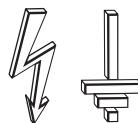
fig. 5

O cabo flexível deve ser de policloroprene 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	EPE03R1P	EPE03RP	EPE04RP EPE04P EPE05P	EPE07P	EPE10P	EPG05P	EPG10P
Tensão	230V	400V 3N 230V	400V 3N 230V	400V 3N	400V 3N	230V	230V
Frequência (Hz)	50	50	50	50	50	50	50
Potência absorvida (kW)	3,3	4,8	6,3	9,6	12,6	0,4	0,8
Corrente absorvida em cada fase (A)	15	8 21	10 28	16	20	2	4
Secção do cabo de alimentação (mm ²)	3 x 1,5	5 x 1,5 3 x 2,5	5 x 1,5 3 x 4	5 x 2,5	5 x 2,5	3 x 1,5	3 x 1,5

tab. 1

1. Instalação



1.4. Ligação eléctrica

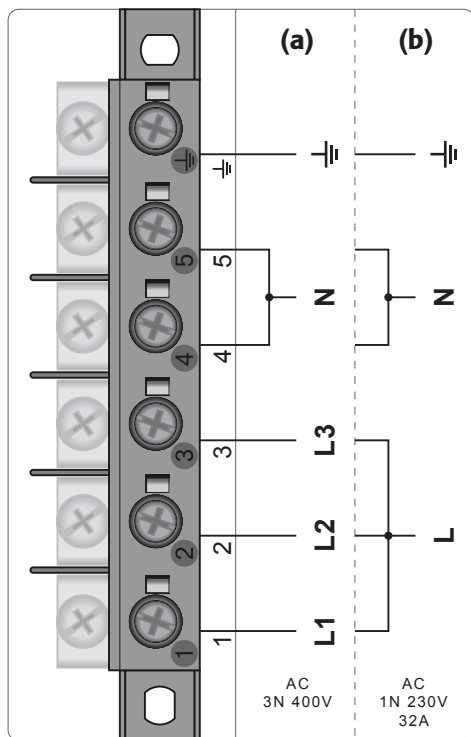


fig. 6



fig. 7

A instalação ou a substituição do cabo de alimentação deve ser feita pelo fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou por um técnico qualificado, para prevenir qualquer risco.

Introduza o cabo de alimentação no orifício do condute 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**).

Bloqueeie o cabo com o condute.

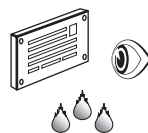
A tensão de alimentação com o aparelho a funcionar não deverá afastar-se do valor da tensão nominal de $\pm 10\%$.

Com os aparelhos a gás, o cabo é incluído. Certificar-se que entre fase e \perp haja uma diferença de potencial de 230 V.

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. 7**, ao qual deve ser ligado um cabo com secção mínima de 10 mm².

Em caso de fornos a gás, terminar a ligação do gás com o aparelho antes de montar novamente a traseira do forno; em caso de fornos eléctricos, montar novamente a traseira do forno.

1. Instalação



1.5. 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 GB-GR-CH
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-DE-FI-EE-NO Y-CZ-SR-SL-SK
TYPE	A ₁ B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q _n	kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I 3B/P	P mbar	30	30	/ /	MT-IS-HU-CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/ /	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A		mbar			
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

fig. 8

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 interceptação 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

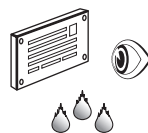
Controle na chapa de características colocada no lado esquerdo do forno (fig. 8, ref. A) se o aparelho foi homologado para o tipo de gás disponível no sítio do utilizador.

Controle mediante os dados indicados na chapa de características (fig. 8) 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.

1. Instalação



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

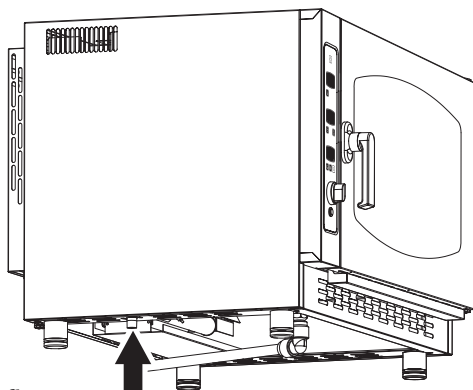


fig. 9

Ligue o forno com a instalação de alimentação do gás mediante um tubo especial de R 1/2" com secção interna não inferior a 16 mm de diâmetro (fig. 9).

A junta deve ser de metal e o tubo pode ser fixo ou flexível.

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.

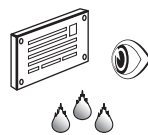
Tipos de gás	Pressão do gás [mbar]		
	Nom.	Min.	Max
Metano G20	20	17	25
G.P.L. G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

tab. 2

O forno somente poderá funcionar correctamente se a pressão de rede do gás se mantiver dentro dos valores indicados para cada tipo de gás na tabela 2.

Se as pressões não estiverem dentro destes valores, não será possível obter um bom funcionamento do aparelho e a sua activação definitiva. Contactar o responsável pela instalação para verificar a instalação de distribuição do gás (controlar tubos, válvulas e, se houverem, redutores de pressão) e, se necessário, contactar a companhia fornecedora do gás.

1. Instalação



1.6. Controle da pressão do gás (somente para fornos a gás)

Certificar-se que os bicos montados sejam aqueles previstos para o tipo e a pressão do gás de alimentação. Para uma eventual substituição dos bicos, consultar o parágrafo seguinte.

Ao conectar o forno, verificar, com o aparelho ligado, a pressão do gás.

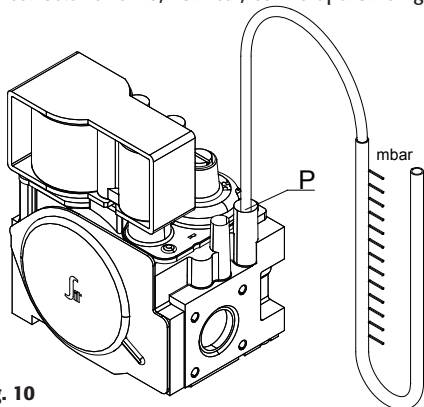


fig. 10

A pressão do gás deve ser controlada directamente na válvula de controlo, da seguinte forma:

- Desaparafusar o parafuso "P" (fig. 10) da tomada de pressão da válvula.
- Aplicar o manómetro na tomada de pressão.
- Regular a pressão do gás de forma que corresponda aos valores indicados na **tabela 2**, utilizando o regulador de pressão externo com relação ao aparelho.
- Quando a pressão estiver correcta, desligar o forno, retirar o manómetro e parafusar novamente o parafuso "P" até o fim.

1.7. Substituição dos bicos (troca de gás) (somente para fornos a gás)

Categoria do aparelho: I12H3+		País: IT - ES - PT - CH - GB - GR - IE		
Forno	Potência Nominal	Bico para gás G30 [30 mbar]	Bico para gás G31 [37 mbar]	Bico para gás G20 [20 mbar]
5 (60x40)	9,5 kW	115	115	161R
10 (60x40)	19 kW	155	155	225R

tab. 3

Usar exclusivamente bicos originais, evitar qualquer tipo de violação!

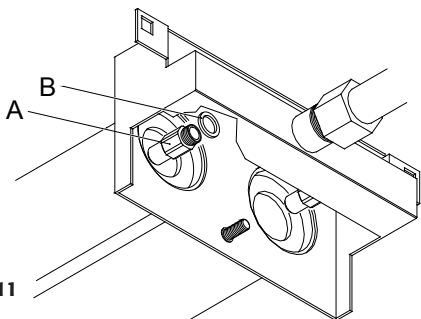
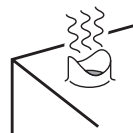


fig. 11

Per realizar a conexão com um tipo de gás diverso daquele indicado na placa, é necessário substituir os bicos do(s) queimador(es), agindo da seguinte forma:

- Desaparafusar o bico (fig. 11, ref. A) e substituí-lo pelo bico correspondente ao tipo de gás fornecido (vide **tab. 3**).
- Repor a arruela de retenção (fig. 11, ref. B).
- Os bicos são marcados com centésimos de milímetro.
- Depois de substituir os bicos, é necessário controlar a pressão do gás.

1. Instalação



1.8. Descarga dos fumos (somente para fornos a gás)

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

É possível ligar a descarga dos fornos de duas formas.

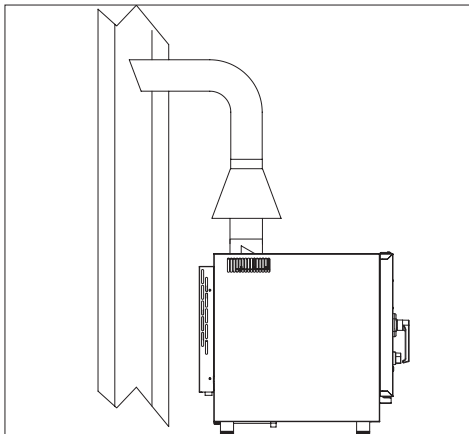


fig. 12

- 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. 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).

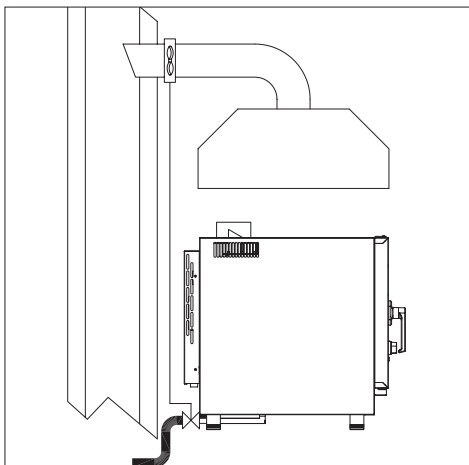


fig. 13

- 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 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 as torneiras de intercepção da água e do gás a montante do aparelho deveram estar abertas.

O forno é alimentado electricamente e o visor **D1** exibe a escrita "OFF"; com o aparelho neste estado, pressionando durante 3 segundos a tecla **T3** da humidade, é possível visualizar a versão e a revisão do firmware de controlo carregado na placa lógica do aparelho.

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 pressionando durante 1 segundo a tecla **T0** do interruptor principal.

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

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 os elementos aquecedores desligam-se temporariamente; o indicador luminoso **S1** "° C" (graus Celsius) do visor **D1** do painel de controlo do forno acende-se de forma fixa para indicar a acção do termóstato.
- O(s) motor(es) da(s) ventoinha(s) efectua(m) a inversão automática do sentido da rotação a cada 2 minutos, intercalados de 20 segundos de parada do motor.
- Os elementos aquecedores da câmara de cozedura desligam-se temporariamente durante os 20 segundos de parada do motor; este comportamento é indicado mediante a passagem temporária do indicador luminoso **S1** "° C" do visor **D1** do painel de controlo do forno de acesso intermitente a acesso fixo.
- Para fornos com 7 e com 10 tabuleiros: as duas ventoinhas da câmara de cozedura têm o mesmo sentido de rotação.
- Verifique a fuga de água na direcção da(s) ventoinha(s) 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 $+30^{\circ}/+40^{\circ}$ C superior à necessária.

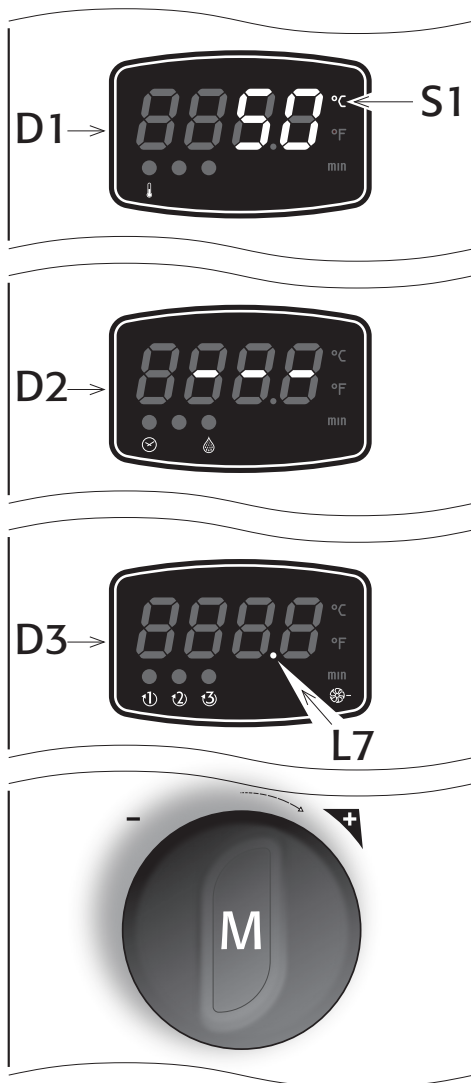


fig. 14

Depois de ligado, o forno coloca-se na condição de "stop" (espera). A condição activa é indicada pelo estado do indicador luminoso **S1** "° C" (fig. 14): se **S1** estiver a piscar, o aparelho estará em "start" e os elementos aquecedores estarão em função; se **S1** estiver aceso e a aparelho em "start", os elementos aquecedores estarão temporariamente desligados pois foi alcançada a temperatura programada na câmara de cozedura. Em condição de "start", o led a forma de ponto **L7** (fig. 14) do visor **D3** (fig. 14) permanece aceso.

O forno é equipado com 3 visores para programar a visualização e a monitorização dos valores relativos aos programas de cozedura; de cima para baixo (ou da esquerda para a direita para os fornos horizontais), estes visores referem-se a: temperatura, tempo/humidade e programas/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.

Durante a activação, o visor **D1** (fig. 14) da temperatura exhibe a temperatura presente na câmara de cozedura, o visor **D2** (fig. 14) de tempos exhibe "---" (tempo infinito), e o visor **D3** dos programas estará desligado; a luz na câmara de cozedura permanece constantemente acesa.

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.

2. Instruções de uso

2.2. Cozedura por convecção

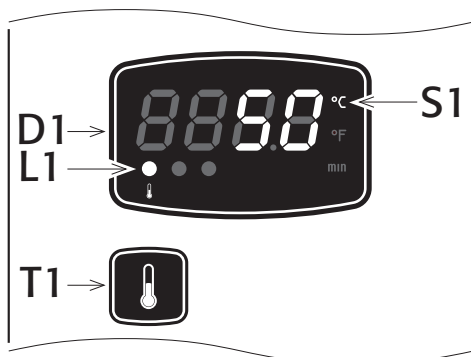


fig. 15



fig. 16

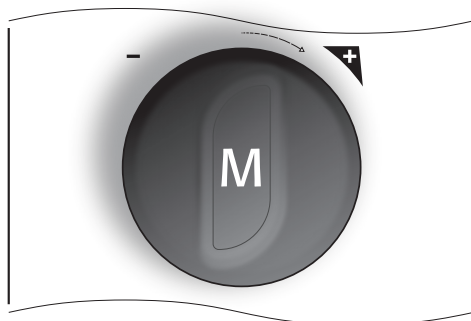


fig. 17

Programação da temperatura

Com o forno em condição de "stop", se ainda não estiver activa, entra-se na modalidade de programação da temperatura pressionando a respectiva tecla **T1** (fig. 15); o led **L1** (fig. 15) pisca e o visor **D1** (fig. 15) exhibe o parâmetro temperatura. A confirmação do parâmetro programado é feita pressionando o botão **M** (fig. 17) do codificador; desta forma, permanece-se em modalidade programação, mas o controlo passa para o parâmetro de tempo.

Com o forno em condição de "start", entra-se na modalidade de programação da temperatura clicando com persistência na respectiva tecla **T1** até que o led **L1** comece a piscar. A confirmação do parâmetro programado, que é memorizado inclusive quando o forno retorna em "stop", é feita pressionando novamente a 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 intermitência ou a activação do indicador luminoso **S1** "°C" (fig. 15) indica a actividade dos elementos aquecedores assistidos pelo termóstato específico:

S1 intermitente = aquecimento em função;

S1 aceso = aquecimento temporariamente desactivado porque foi alcançada a temperatura programada na câmara de cozedura.

Também é possível iniciar um ciclo de cozedura apenas com a programação da temperatura (portanto, com tempo infinito e/ou sem humidificador) simplesmente clicando na tecla **T6** "Start" (fig. 16) depois de programada a temperatura.

Em caso de alarme, o visor **D1** da temperatura exhibe a mensagem relacionada ao alarme.

2. Instruções de uso

2.2. Cozedura por convecção

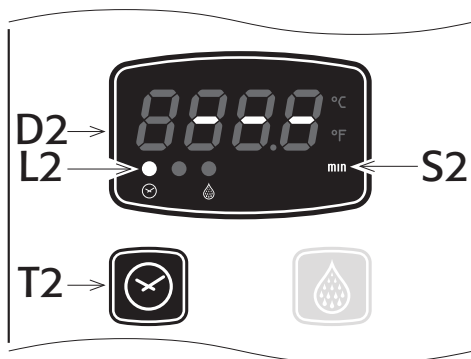


fig. 18



fig. 19

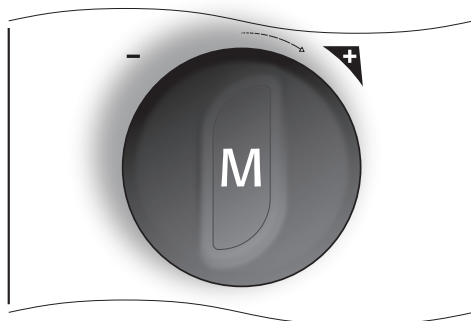


fig. 20

Programação do tempo

Com o forno em condição de “stop”, se ainda não estiver activa, entra-se na modalidade de programação do tempo pressionando a respectiva tecla **T2** (fig. 18); o led **L2** (fig. 18) pisca e o visor **D2** (fig. 18) exhibe o parâmetro tempo. A confirmação do parâmetro programado é feita pressionando o botão **M** (fig. 20) do codificador; desta forma, permanece-se em modalidade programação, mas o controlo passa para o parâmetro da humidade.

Com o forno em condição de “start”, entra-se na modalidade de programação do tempo clicando na respectiva tecla **T2** até que o **L2** comece a piscar. A confirmação do parâmetro programado é feita pressionando novamente a tecla **T2**. O visor **D2**, então, passa a monitorar o tempo remanescente até o término do ciclo de cozedura e o led **L2** permanece aceso.

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

O forno pode controlar ciclos de cozedura que vão de 1' a 999'. Quando o visor **D2** está exibindo valores relativos ao tempo, o indicador luminoso **S2** “min” acende-se.

O tempo de cozedura é calculado a partir do momento em que é pressionada a tecla **T6** “Start” (fig. 19) e é interrompido temporariamente com a abertura da porta ou por um alarme não grave.

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** exhibirá “----”.

Em caso de alarme, o visor **D2** do tempo exhibe a mensagem de erro temperatura da placa demasiado alta.

2. Instruções de uso

2.2. Cozedura por convecção

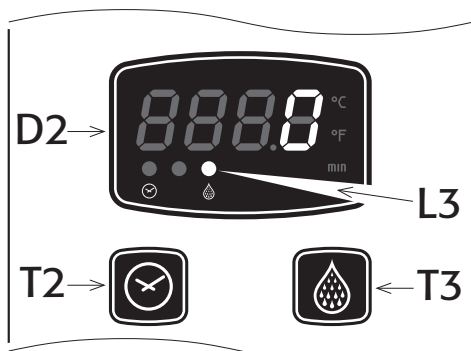


fig. 21

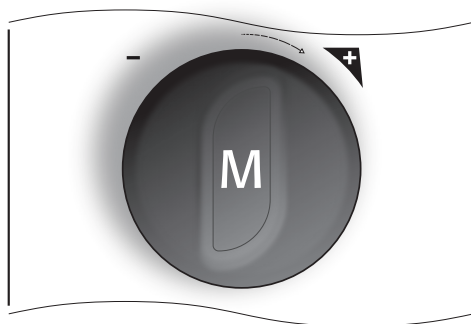


fig. 22

Programação da humidade

Com o forno em condição de “stop”, se ainda não estiver activa, entra-se na modalidade de programação da humidade pressionando a respectiva tecla **T3** (fig. 21); o led **L3** (fig. 21) pisca e o visor **D2** (fig. 21) exhibe o parâmetro humidade. A confirmação do parâmetro programado é feita pressionando o botão **M** (fig. 22) do codificador.

Com o forno em condição de “start”, existem dois casos possíveis. Se não foi programado nenhum valor para a humedificação, a pressão da tecla **T3** determina a introdução de água na câmara de cozedura e a simultânea activação do led **L3** durante o período de pressão da tecla; vice-versa, se já foi programada a humedificação, ao clicar na tecla **T3** entra-se na modalidade de programação da humidade. A confirmação do parâmetro programado é feita pressionando novamente a tecla **T3**.

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 (máximo) e cada unidade corresponde a 3 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.

2. Instruções de uso

2.2. Cozedura por convecção

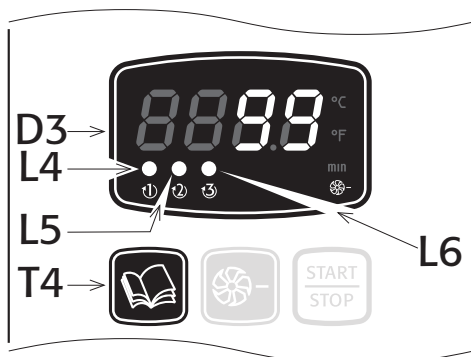


fig. 23

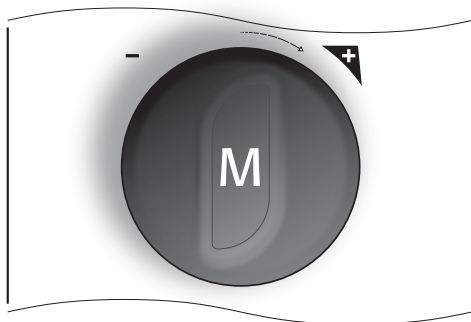


fig. 24

Clicando na tecla **T4**, o led **L4** começa a piscar e é possível definir os parâmetros da primeira fase do ciclo de cozedura (temperatura, tempo etc.) como é feito para o funcionamento manual do forno. Clicando novamente na tecla **T4**, memoriza-se a primeira fase e passa-se à programação da segunda fase. O led **L5** começa a piscar e são programados os parâmetros da segunda fase. Clicando novamente na tecla **T4**, memoriza-se a segunda fase e passa-se à programação da terceira fase. O led **L6** começa a piscar e são programados os parâmetros da terceira e última fase.

A pressão da tecla **T4**, neste momento, determina a memorização de todo o programa que foi configurado; o visor **D3** exhibe a escrita "MEM" durante 5 segundos.

É possível memorizar programas compostos de uma ou duas fases simplesmente mantendo a tecla **T4** pressionada com persistência (até aparecer a escrita "MEM" no visor **D3**) ao terminar a programação da primeira ou da segunda fase.

A modalidade de programação dos programas tem uma temporização de 30 segundos, após os quais, se não for confirmado (tecla **T4**) pelo operador, todas as modificações feitas serão descartadas.

Para cancelar uma fase de um programa deve-se seleccionar a sua última fase memorizada e clicar durante 3 segundos na tecla **T2** (fig. 21); o led relacionado à fase cancelada apaga-se e o led da fase precedente pisca. Repetindo o procedimento com todas as fases pode-se liberar um programa. Mantendo pressionado durante 3 segundos a tecla **T4**, o visor **D3** exhibe a escrita "MEM" durante 5 segundos e todo o programa é memorizado.

Ciclos programáveis

O forno é capaz de memorizar 99 programas relativos a diferentes ciclos de cozedura previamente programados. Cada programa pode ser formado por, no máximo, 3 fases.

Com o forno em condição de "stop" é possível percorrer as posições da memória-programas clicando na tecla **T4** (fig. 23) e girando o botão **M** (fig. 24) do codificador; as posições de memória livres são indicadas mediante o respectivo número intermitente no visor **D3** (fig. 23), já aquelas ocupadas por um programa, são representadas pelo respectivo número fixo neste visor.

Parando sobre um número de programa já memorizado previamente (cuja posição de memória, portanto, está ocupada), os visores **D1** e **D2** exibem os respectivos parâmetros de temperatura e de tempo e os três leds **L4**, **L5** e **L6** (fig. 23) acendem-se, respectivamente, se a fase à qual estão associados foi memorizada.

Programação de um novo programa

Para programar um novo programa, escolha uma posição livre na memória-programas (número intermitente) e dê um clique no botão **M** do codificador. O número de programa escolhido torna-se fixo.

2. Instruções de uso

2.2. Cozedura por convecção



fig. 25

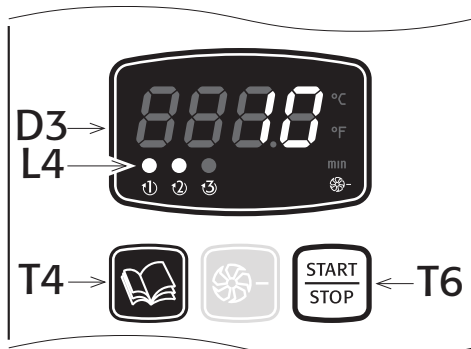


fig. 26

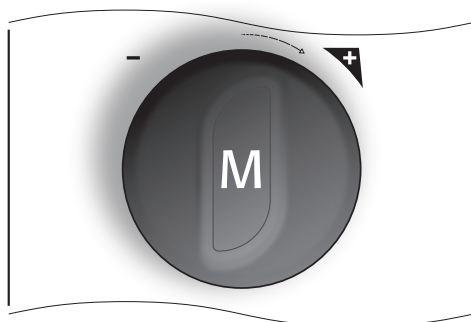


fig. 27

Pre-aquecimento programado

A função de pré-aquecimento pode ocupar a primeira fase de um programa qualquer.

Para programá-la é suficiente programar a temperatura de pré-aquecimento desejada na primeira fase do programa seleccionado com o tempo em "--" (infinito) e iniciar a cozedura propriamente dita a partir da fase 2.

Durante o uso de um programa programado desta forma, o visor **D2** (fig. 25) exhibe a escrita "PrE" e o forno, ao alcançar a temperatura programada, emite um sinal sonoro e espera a abertura da porta para a introdução do produto, mantendo a temperatura constante. A abertura da porta interrompe o sinal sonoro e, quando ela é fechada, começa a segunda fase do programa.

Modificação de um programa existente

Com o forno em condição de "stop", para modificar um programa existente dê um clique na tecla **T4** (fig. 26), gire o botão **M** (fig. 27) do codificador para escolher na memória-programas (número aceso fixo no visor **D3**) e confirme a escolha do programa com um clique no botão **M** do codificador.

Clicando na tecla **T4**, o led **L4** (fig. 26) começa a piscar e é possível modificar os parâmetros da primeira fase do ciclo de cozedura (temperatura, tempo, etc.) como para o funcionamento manual do forno. Ao clicar novamente na tecla **T4**, passa-se de fase em fase, como descrito na página precedente.

Cozedura com uso de programa

Com o forno em condição de "stop", dê um clique na tecla **T4**, gire o botão **M** do codificador para escolher o programa desejado no visor **D3** e inicie o ciclo de cozedura com um clique na tecla **T6** "Start" (fig. 26).

Eventuais modificações feitas aos parâmetros durante um ciclo de cozedura programado (portanto, com o forno em "start") têm efeito temporário, restritas ao ciclo de cozedura em questão, e não são memorizadas.

Para retornar à programação manual do forno, dê um clique numa tecla de programação do parâmetro (**T1** ou **T2**) com o forno em "stop".

2. Instruções de uso

2.2. Funções complementares

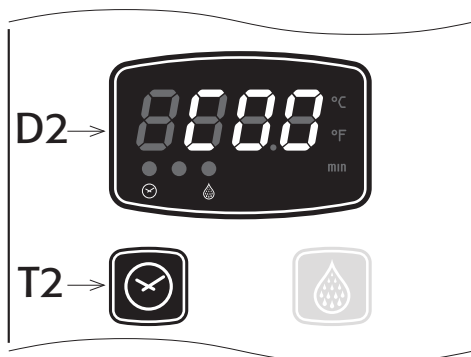


fig. 28

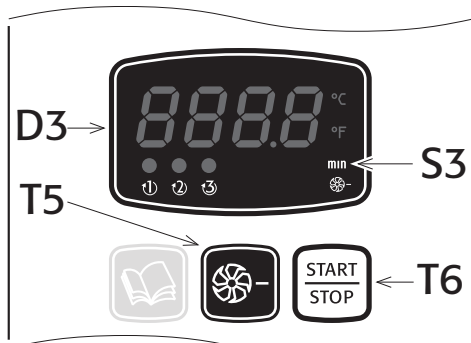


fig. 29

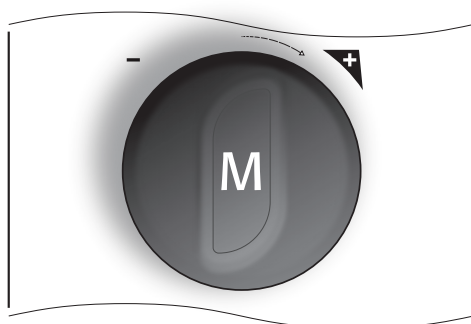


fig. 30

Programação da velocidade da ventoinha

O forno tem duas velocidades de rotação da(s) ventoinha(s) e a velocidade pré-seleccionada automaticamente é sempre a mais rápida.

Clicando na tecla **T5** (fig. 29) é seleccionada a velocidade de rotação reduzida e acende-se a respectiva indicação luminosa **S3** "min" (fig. 29). Uma pressão ulterior da tecla **T5** selecciona novamente a velocidade mais rápida e a indicação **S3** apaga-se.

Arrefecimento da câmara de cozedura

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

Para executar um ciclo de arrefecimento da câmara de cozedura é necessário, com o forno em condição de "stop" e em manual, entrar na modalidade de programação da temperatura clicando a tecla **T1** e introduzir, com o botão **M** (fig. 30) do codificador, um valor de temperatura pelo menos 20 graus inferior à temperatura presente neste momento na câmara de cozedura. Então, com a porta aberta, dê um clique na tecla **T6** "Start" (fig. 29) para iniciar o ciclo.

Durante o arrefecimento, a (s) ventoinha (s) gira (m) com a velocidade máxima, o visor **D1** monitora a temperatura real presente na câmara de cozedura e o visor **D2** exhibe a letra "C", no segundo dígito a partir da esquerda, e "0" "0" em rotação, nos terceiro e quarto dígitos a partir da esquerda. Ao alcançar a temperatura programada, as ventoinhas desligam-se e o forno emite um sinal sonoro. É possível interromper a função de arrefecimento a qualquer momento clicando na tecla **T6** "Stop".

Start/Stop

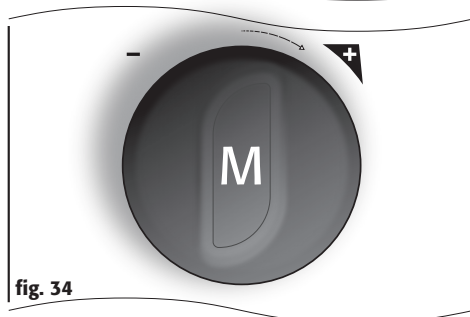
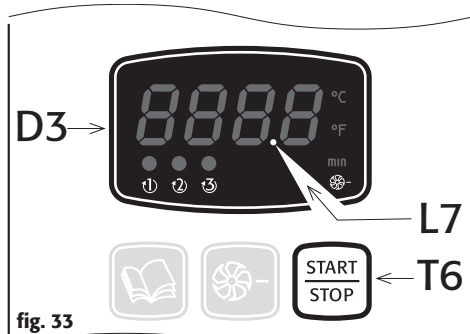
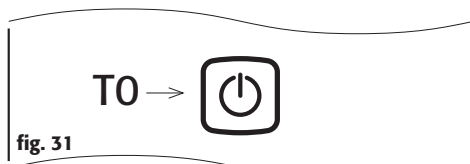
A tecla **T6** "Start/Stop" pode, de forma alternada, iniciar um ciclo de cozedura ou terminar um ciclo em curso. Quando opera como "Start", a tecla **T6**, além de iniciar o ciclo de cozedura, também tem a função de salvar os parâmetros programados para agilizar e facilitar o uso do forno por parte do operador.

Em caso de interrupção de um ciclo de cozedura antes do tempo com o uso da tecla **T6** "Start/Stop", não é feita qualquer sinalização sonora.

Após a pressão da tecla **T6** "Start/Stop", os parâmetros programados permanecem à disposição para uma eventual nova cozedura.

2. Instruções de uso

2.2. Funções complementares



Iluminação da câmara

A iluminação da câmara entra em função assim que o forno é aceso com a pressão, durante 1 segundo, da tecla **T0** (fig. 31) e apaga-se quando o forno é desligado.

Início diferido do ciclo de cozedura

É possível realizar com o forno um ciclo de cozedura diferido, quer com uso manual, quer programado. Depois de programar os parâmetros de cozedura ou escolher o programa desejado, ao invés de usar a tecla **T6** "Start" (fig. 33), dê um clique, durante 3 segundos, na tecla **T2** (fig. 32) até que no visor **D2** (fig. 32) apareça o valor "000". Girando o botão **M** (fig. 34) do codificador programa-se o tempo de atraso para o início do ciclo de cozedura, de 0 a 999 minutos, e confirma-se o valor desejado pressionado o botão **M** do codificador durante 3 segundos. Então, apagam-se todas as indicações luminosas do painel, com excepção do visor **D2**, que exhibe o tempo remanescente para o start diferido, e do led a forma de ponto **L7** (fig. 33) do visor **D3** (fig. 33), que pisca.

Em caso de ausência de tensão durante a contagem, quando esta retorna a contagem é retomada do início.

Interrupção do sinal sonoro

O sinal sonoro pode ser interrompido mediante a pressão de uma tecla qualquer, excepto **T6** "Start/Stop", que causaria a paragem do ciclo em curso.

2. Instruções de uso

2.4. Apagamento

Desliga-se o forno com um clique na tecla **T0** (fig. 31).

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.

2.5. 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. Limpeza do vidro

Pode-se limpar o vidro da porta tanto do lado externo quanto do lado interno. Para isso, opere como indicado a seguir, conforme o modelo de forno.

Para fornos com porta a bandeira (**fig. 35**) é preciso desaparafusar os parafusos de fixação e, depois de aberto o vidro, este poderá ser limpo com um detergente idóneo. Nunca devem ser usados materiais abrasivos. O vidro deve ser fechado de forma correcta, com os dois parafusos de fixação.

Para fornos com porta basculante (**fig. 36**) opere da seguinte forma:

- 1) desaparafuse completamente os dois parafusos indicados utilizando uma chave Allen e remova-os completamente;
- 2) extraia as duas cabeças dos montantes da porta que mantêm o vidro na posição;
- 3) remova o vidro interno da porta e limpe-o com um detergente idóneo. Nunca devem ser usados materiais abrasivos.

O vidro deve ser repostado em seu alojamento e bloqueado na posição seguindo ao contrário os passos descritos acima.

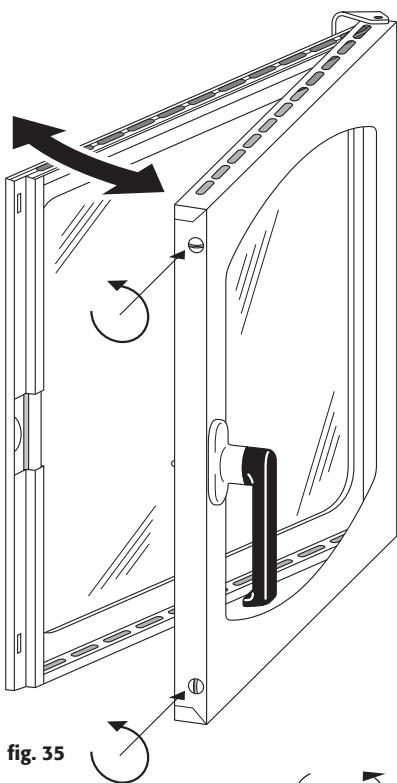


fig. 35

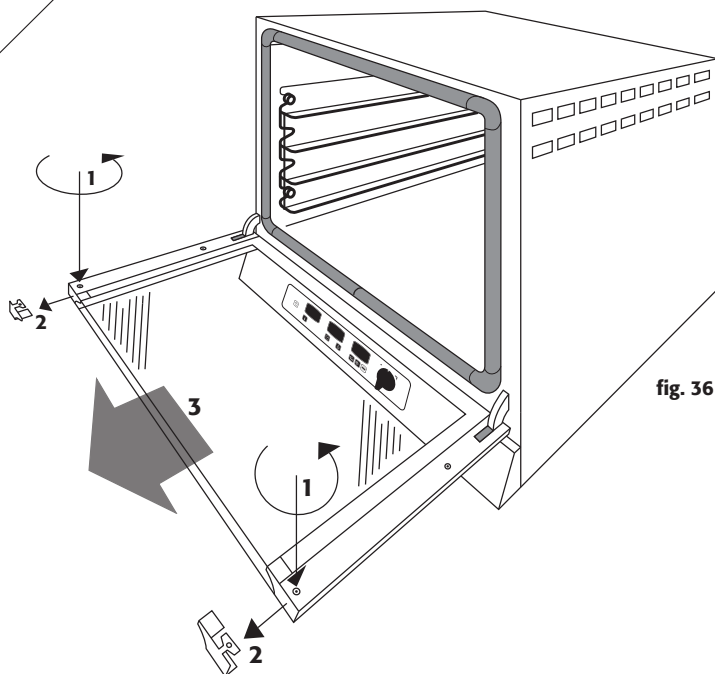


fig. 36

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 (excepto KEP0431P)

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 acidental ou avaria do(s) queimador(es), o sistema coloca-se em estado de erro, acende-se a luz de indicação específica **R** do painel de controlo, a alimentação do gás é fechada e o ciclo de cozedura é temporariamente interrompido e aguarda a intervenção do operador. Então, para iniciar o procedimento de restabelecimento da chama, é necessário pressionar durante 1 segundo o botão luminoso **R**. O controlo da chama executa de forma automática 3 tentativas de acendimento antes de sinalizar um alarme.

5. O que fazer se

5.1. Problemas mais comuns

Se ocorrer uma anomalia, 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 onnipolar 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 do fusível 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.	
O ventilador 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 onnipolar instalado a montante do forno está ligado e que o aparelho está frio.■ Desaparafusar os parafusos de fixação dos vidros de protecção das lâmpadas e removê-los.■ 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".
Se o problema continuar a se repetir, contacte a assistência técnica.	
Acende-se a luz de indicação do botão de controlo R da válvula de gás	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 par. 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

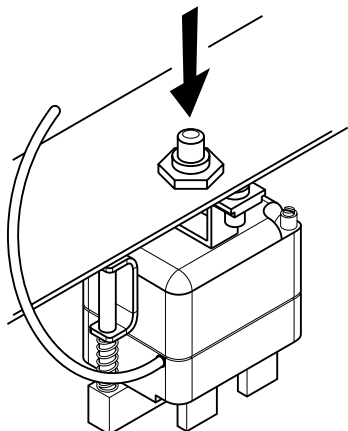


fig. 37

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. 37).

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

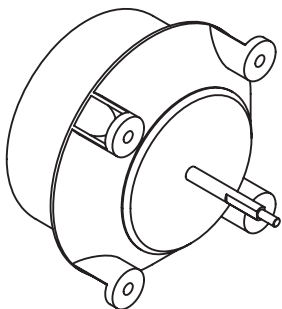


fig. 38

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.

Fusível de protecção

O fusível de protecção protege a placa de controlo da chama contra sobretensões.

5. O que fazer se

5.2. Controlos efectuados somente por um técnico autorizado

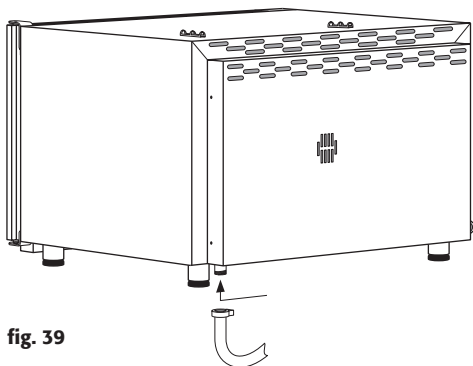


fig. 39

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 recolha-o correctamente no seu lugar;
- refaça a ligação da mangueira.

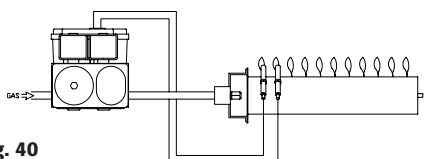


fig. 40

Controlo da chama

(presente apenas em fornos a gás)



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.

Regular o eléctrodo de controlo da chama de forma que durante o funcionamento dos queimadores esteja imerso na chama (**fig. 41**), caso contrário não permitirá o accionamento da válvula do gás.

Regular a vela de acendimento a uma distância entre 2 mm e 4 mm do queimador (**fig. 41**), na zona furada inicial do queimador e, com o gás fechado, controlar se produz faísca.

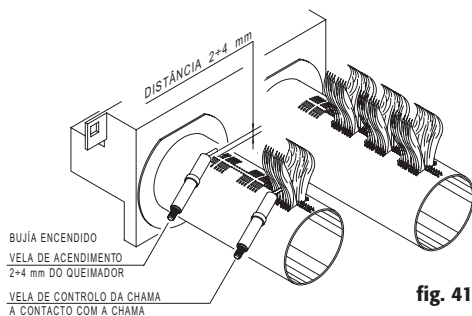


fig. 41

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

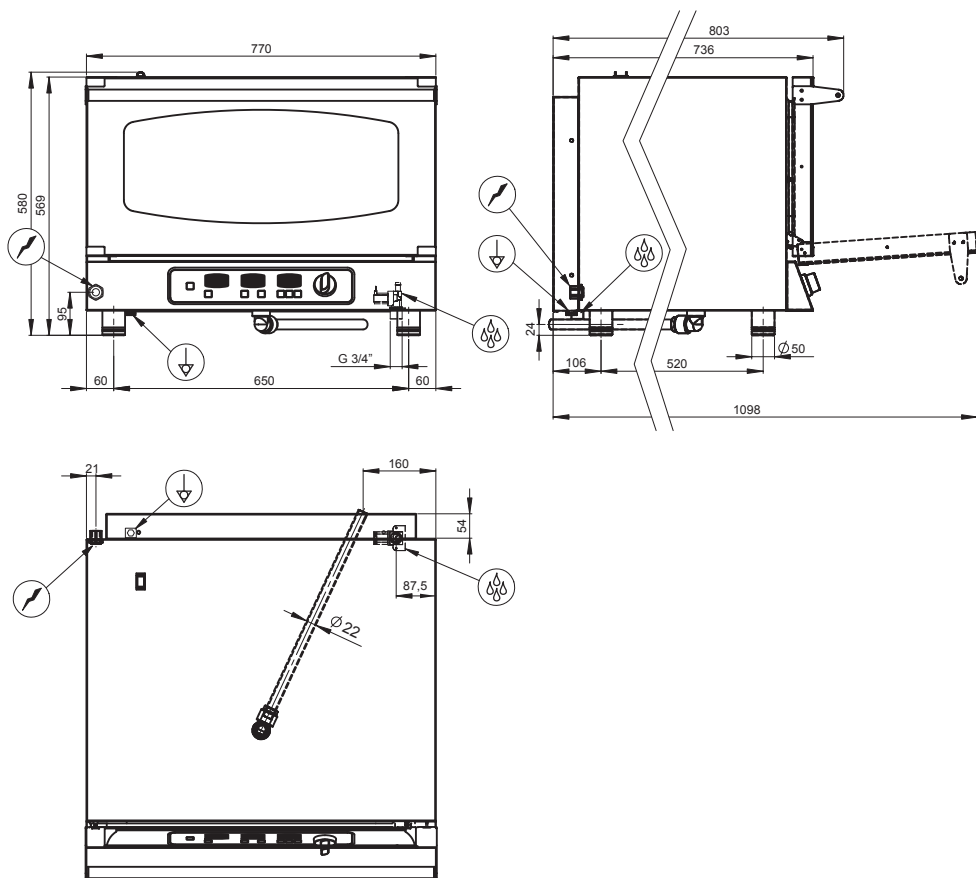
6.1. Dados técnicos




Artigo	KEP0315P	KEP0335P	KEP0435P	KEP0431P	KEP0531P
Modelo	EPE03R1P	EPE03RP	EPE04RP	EPE04P	EPE05P
Tipo de abertura da porta	Basculante	Basculante	Basculante	Bandeira	Bandeira
Capacidade de carga Distância entre-eixos dos tabuleiros	3 (60 x 40) H 75 mm	3 (60 x 40) H 75 mm	4 (60 x 40) H 75 mm	4 (60 x 40) H 75 mm	5 (60 x 40) H 75 mm
Alimentação	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Capacidade térmica nominal do gás (kW)	–	–	–	–	–
Potência eléctrica da câmara de cozedura (kW)	3	4,5	6	6	6
Potência eléctrica total (kW)	3,3	4,8	6,3	6,3	6,3
Voltagem / Tensão	230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz	400V 3N 50 Hz 230V 50 Hz
Dimensões câmara L x P x H (mm)	645 x 445 x 270	645 x 445 x 270	645 x 445 x 347	645 x 445 x 347	645 x 450 x 420
Dimensões externas L x P x H (mm)	770 x 736 x 569	770 x 736 x 569	770 x 736 x 644	895 x 728 x 525	895 x 728 x 600

Artigo	KEP0731P	KEP1031P	KGP0511P	KGP1011P
Modelo	EPE07P	EPE10P	EPG05P	EPG10P
Tipo de abertura da porta	Bandeira	Bandeira	Bandeira	Bandeira
Capacidade de carga Distância entre-eixos dos tabuleiros	7 (60 x 40) H 75 mm	10 (60 x 40) H 75 mm	5 (60 x 40) H 75 mm	10 (60 x 40) H 75 mm
Alimentação	Eléctrica	Eléctrica	Gás	Gás
Capacidade térmica nominal do gás (kW)	–	–	9,5	19
Potência eléctrica da câmara de cozedura (kW)	9	12	–	–
Potência eléctrica total (kW)	9,6	12,6	0,4	0,8
Voltagem / Tensão	400V 3N 50 Hz	400V 3N 50 Hz	230V 50 Hz	230V 50 Hz
Dimensões câmara L x P x H (mm)	645 x 450 x 600	645 x 450 x 800	645 x 445 x 420	645 x 450 x 800
Dimensões externas L x P x H (mm)	895 x 728 x 780	895 x 728 x 980	895 x 740 x 696	895 x 770 x 1076

7. Esquemas de instalação

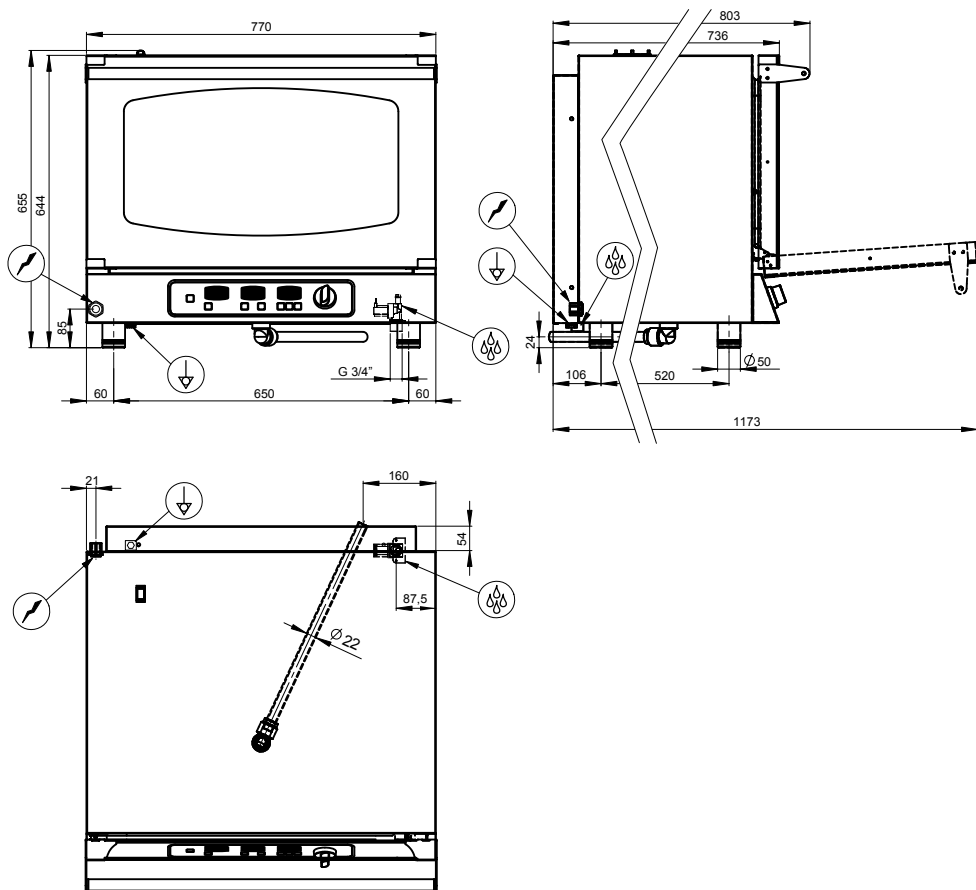
7.1. Mod. EPE03R1P (3 60x40) e EPE03RP (3 60x40)






-  Conexão eléctrica
-  Conexão equipotencial
-  Entrada água doce G 3/4"

7. Esquemas de instalação

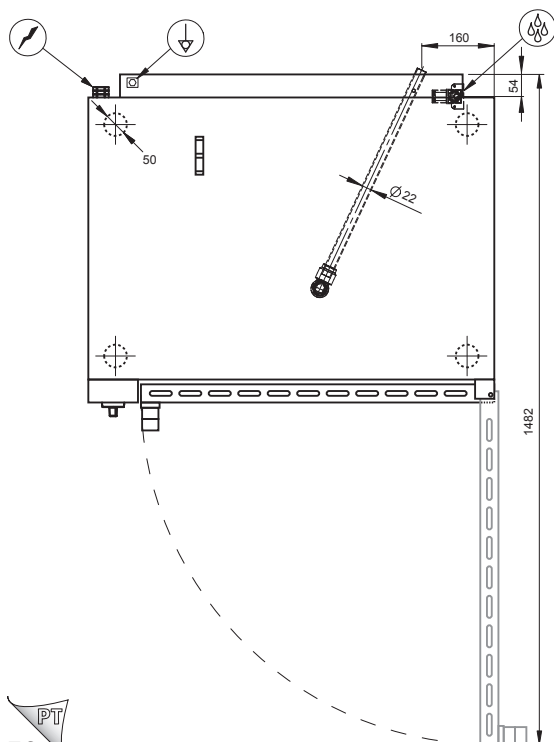
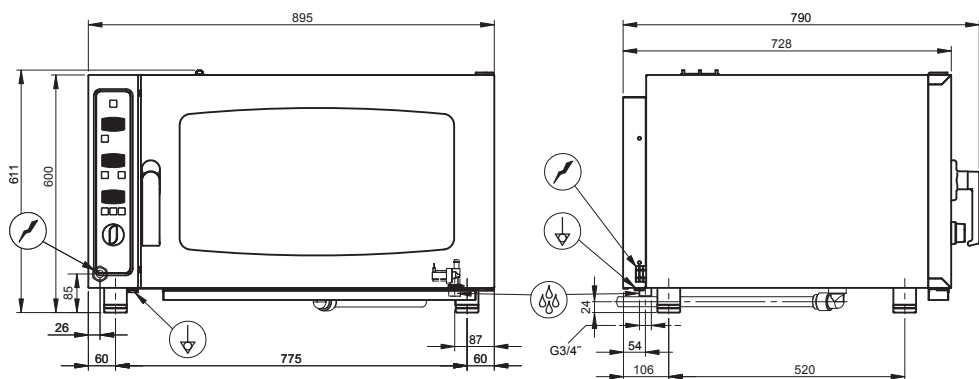
7.2. Mod. EPE04RP (4 60x40)






-  Conexão eléctrica
-  Conexão equipotencial
-  Entrada água doce G 3/4"

7. Esquemas de instalação

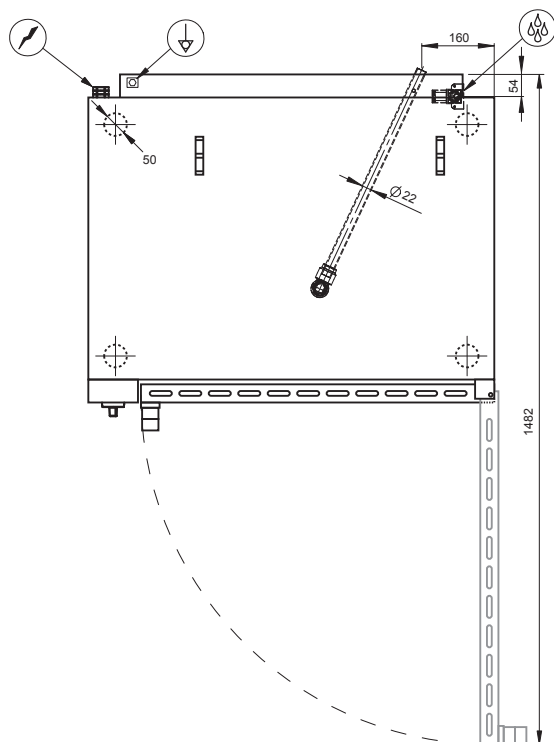
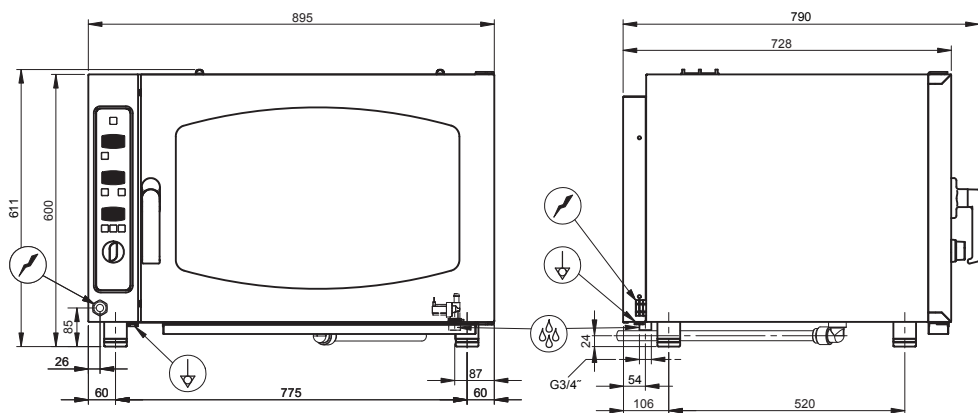
7.3. Mod. EPE04P (4 60x40)






-  Conexão eléctrica
-  Conexão equipotencial
-  Entrada água doce G 3/4"

7. Esquemas de instalação

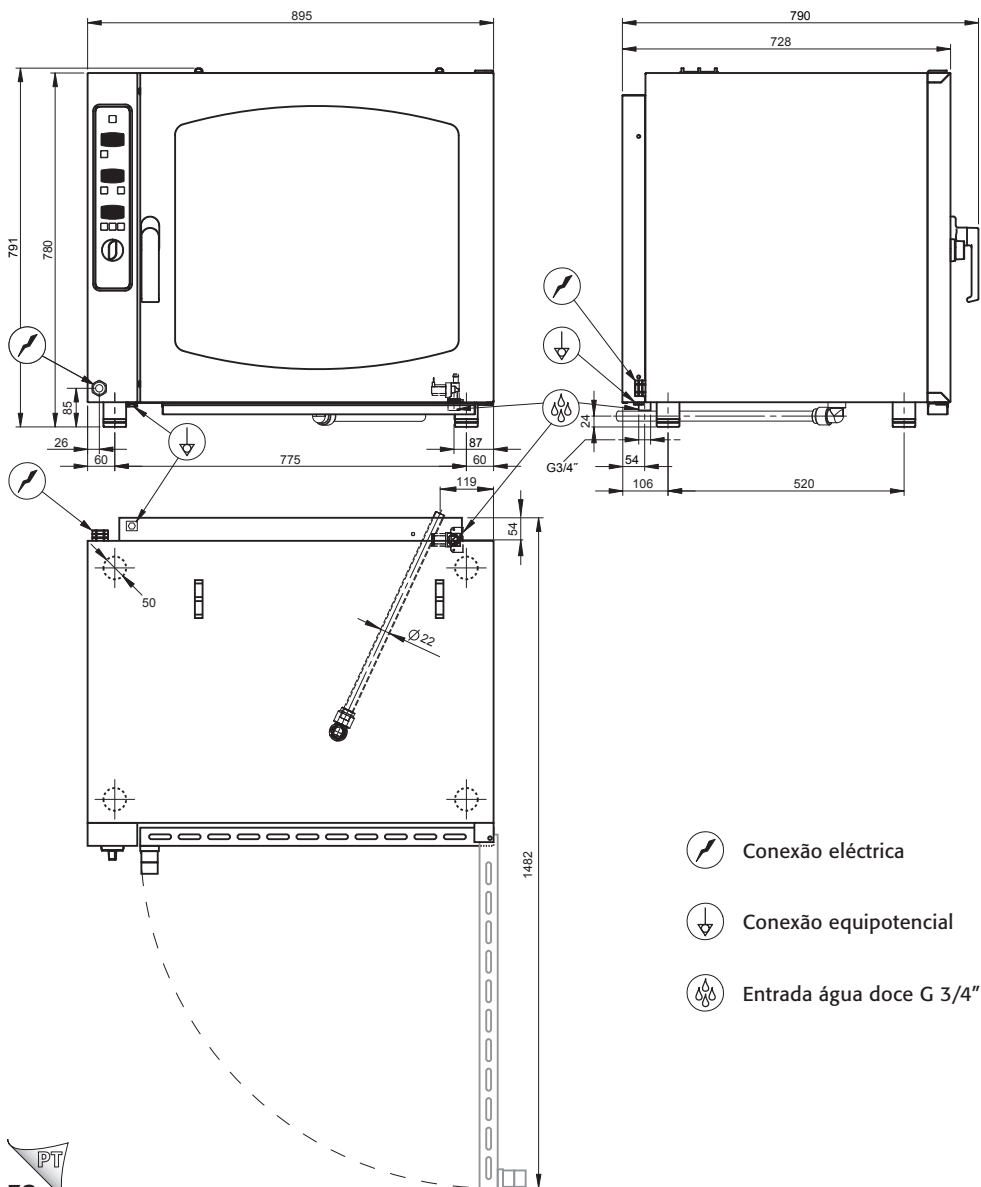
7.4. Mod. EPE05P (5 60x40)



-  Conexão eléctrica
-  Conexão equipotencial
-  Entrada água doce G 3/4"

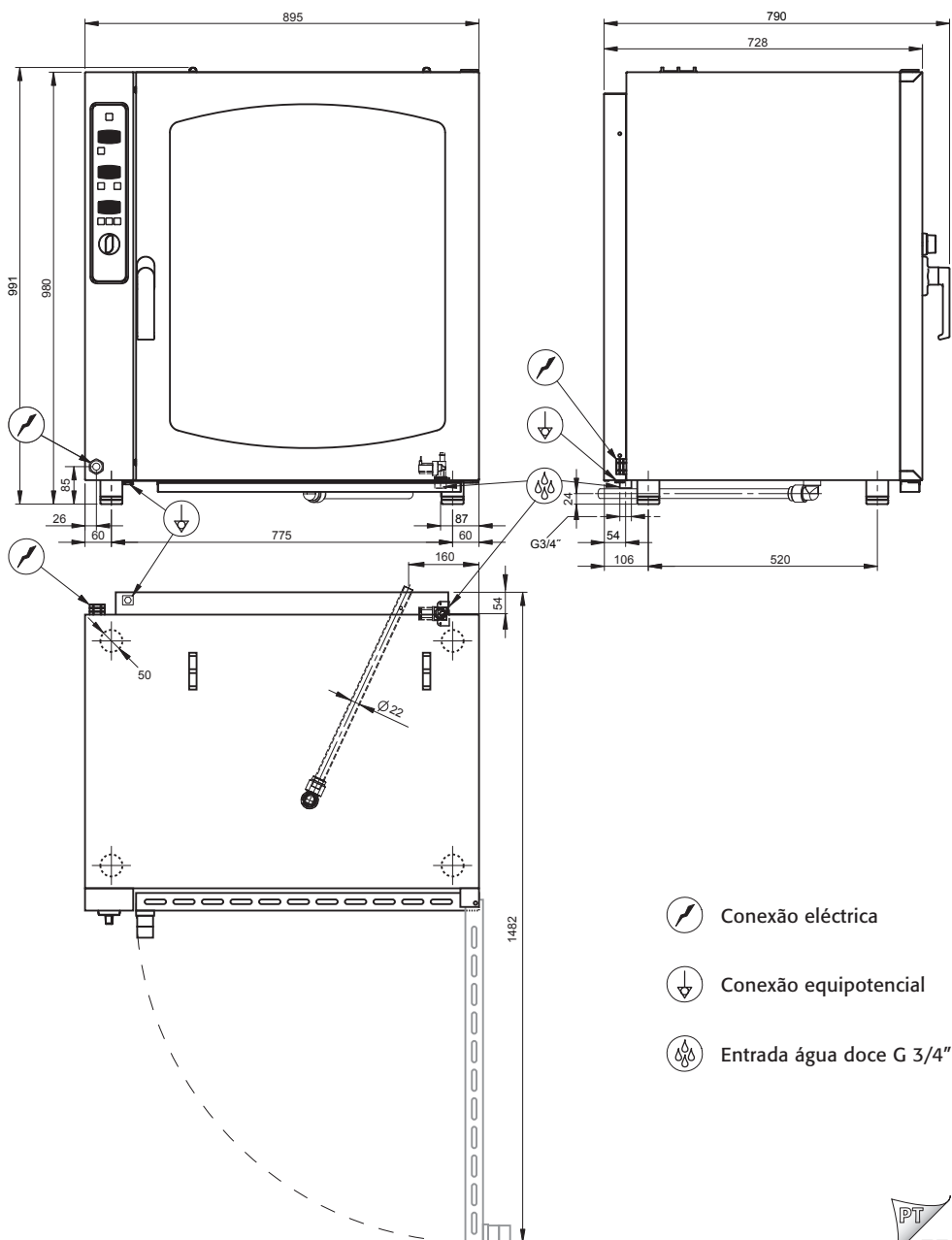
7. Esquemas de instalação

7.5. Mod. EPE07P (7 60x40)



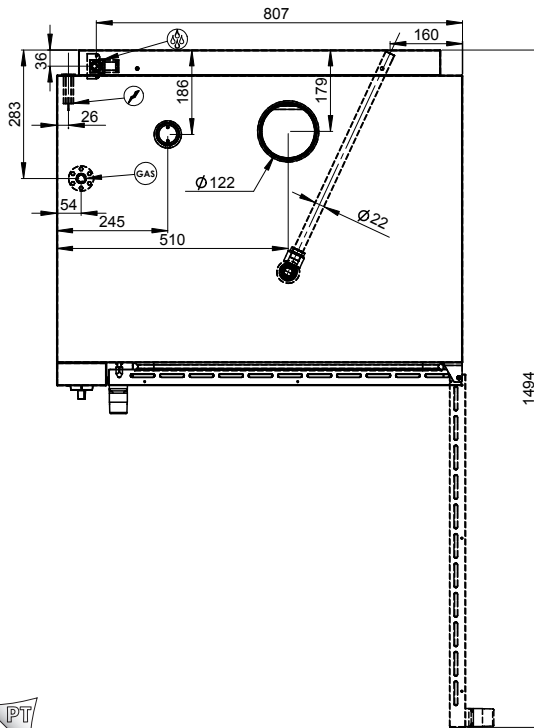
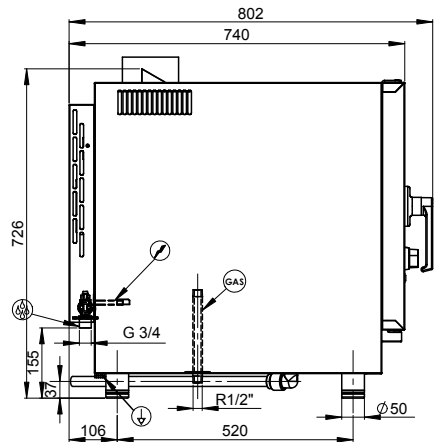
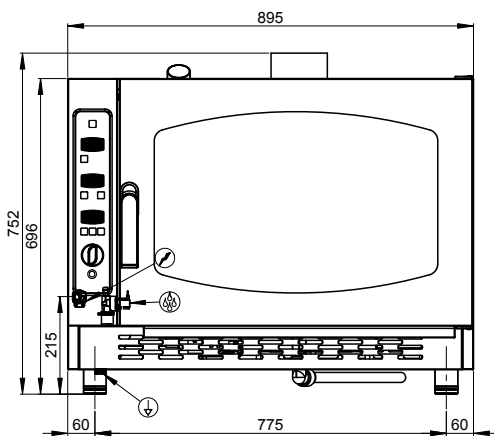
7. Esquemas de instalação





7.6. Mod. EPE10P (10 60x40)



7. Esquemas de instalação

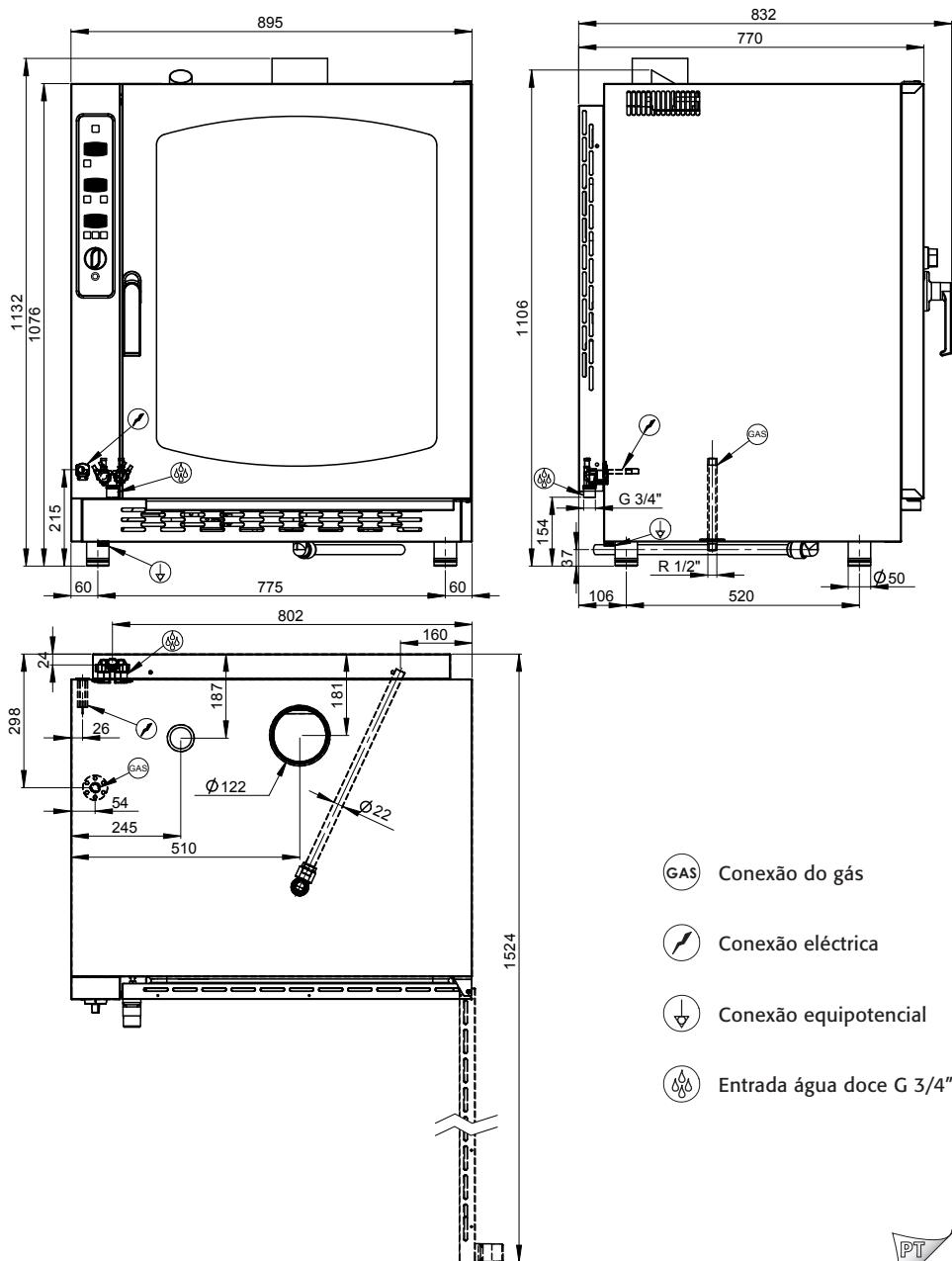
7.7. Mod. EPG05P (5 60x40)



-  Conexão do gás
-  Conexão eléctrica
-  Conexão equipotencial
-  Entrada água doce G 3/4"

7. Esquemas de instalação

7.8. Mod. EPG10P (10 60x40)



Esquemas eléctricos

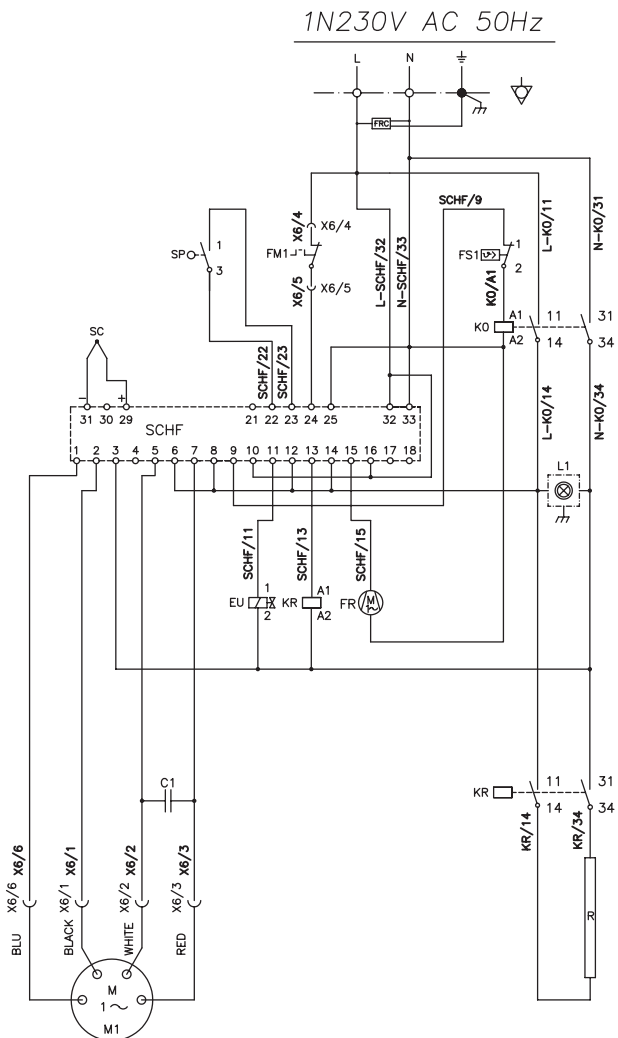
Mod.

EPE03R1P, EPE03RP, EPE04RP, EPE04P, EPE05P, EPE07P, EPE10P, EPG05P e EPG10P

LEGENDA	
C1,C2	Condensador motor
EU	Electroválvula humidificador
EVG	Elettrovalvola bruciatore câmara
FM1, FM2	Proteção térmica motor (inc.)
FU1	Fusível
F1	Termóstato câmara
FRC	Filtro E.M.C.
FS1	Termsostato segurança câmara
H1, H2	Indicador luminoso
INV	Inversor de rotação do motor
IGN1	Placa de controlo do queimador
K0	Contador de linha
KR	Contador resistências
L1, L2	Lâmpada iluminação câmara
M1, M2	Motor
MV	Válvula de descarga do vapor
R	Resistência
P	Interruptor geral / temporizador
PU	Regulador humidificador
S	Interruptor geral / selector
SC	Sonda da câmara
SCHB	Placa buzzer electrónica
SP	Microinterruptor porta
X./..	Conector

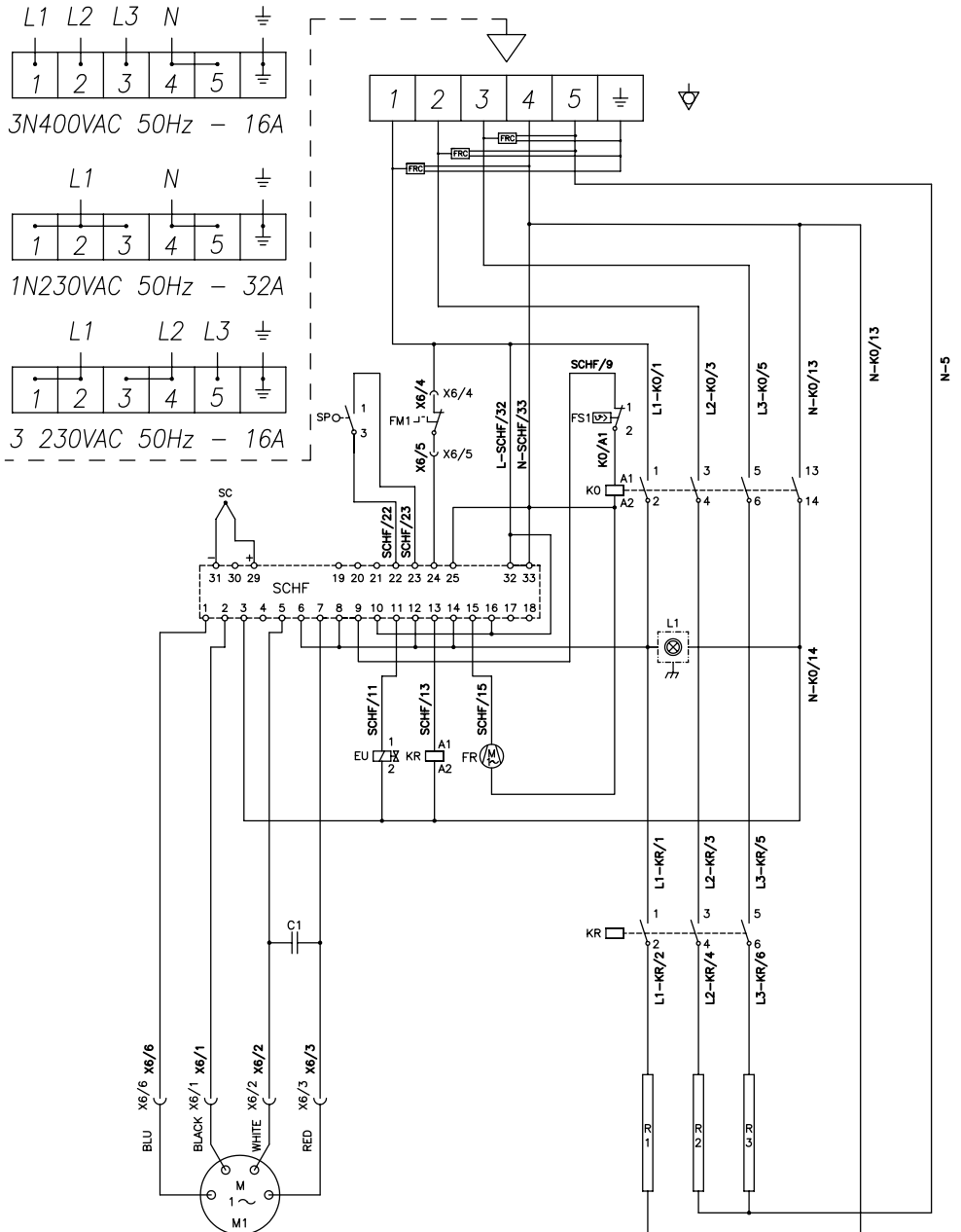
Esquema eléctrico (rev. 01/2009)

Mod. EPE03R1P (3 60x40)



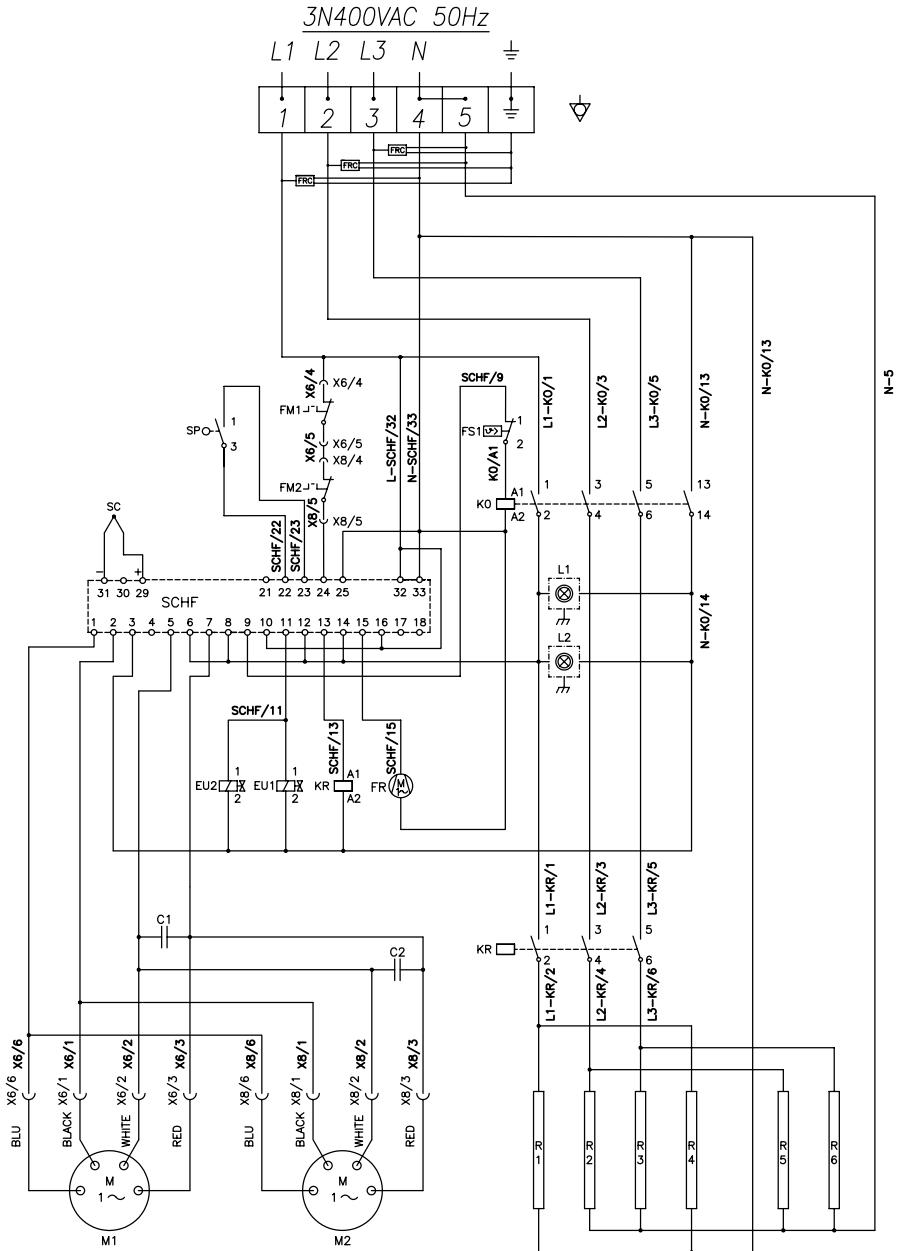
Esquema eléctrico (rev. 01/2009)

Mod. EPE03RP (3 60x40)



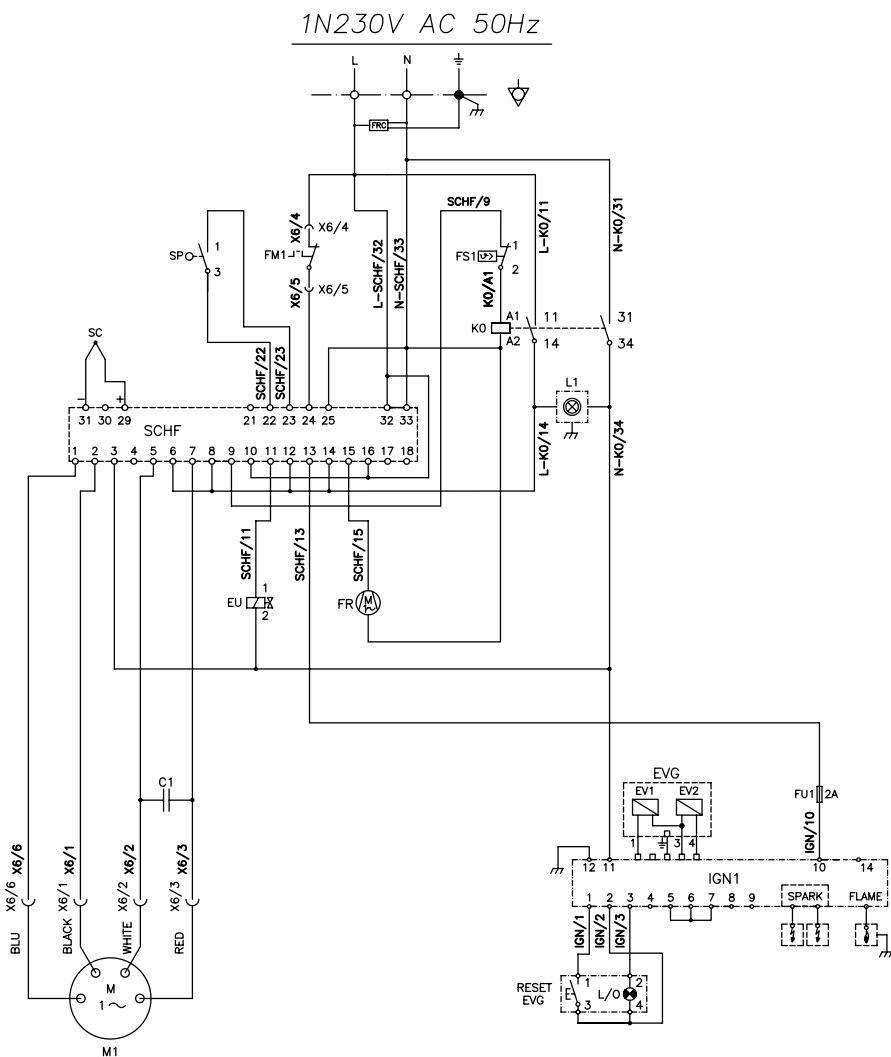
Esquema eléctrico (rev. 01/2009)

Mod. EPE07P (7 60x40) e EPE10P (10 60x40)



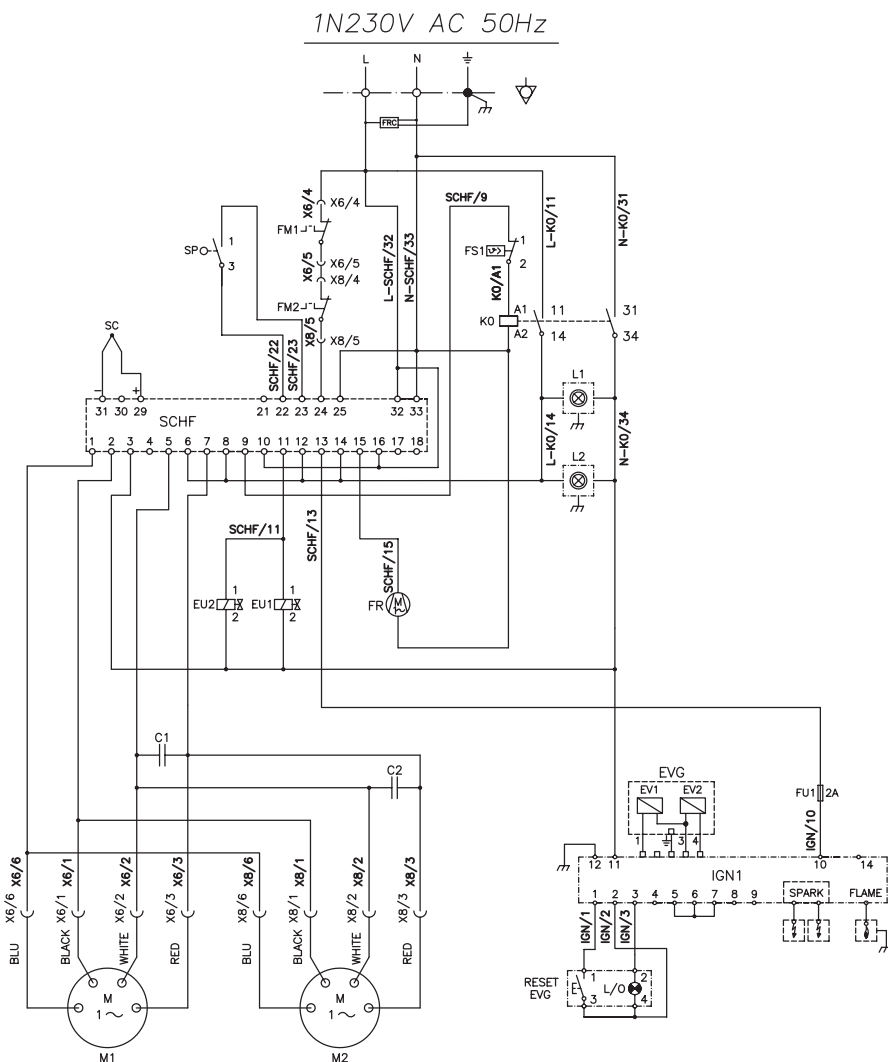
Esquema eléctrico (rev. 01/2009)

Mod. EPG05P (5 60x40)



Esquema eléctrico (rev. 01/2009)

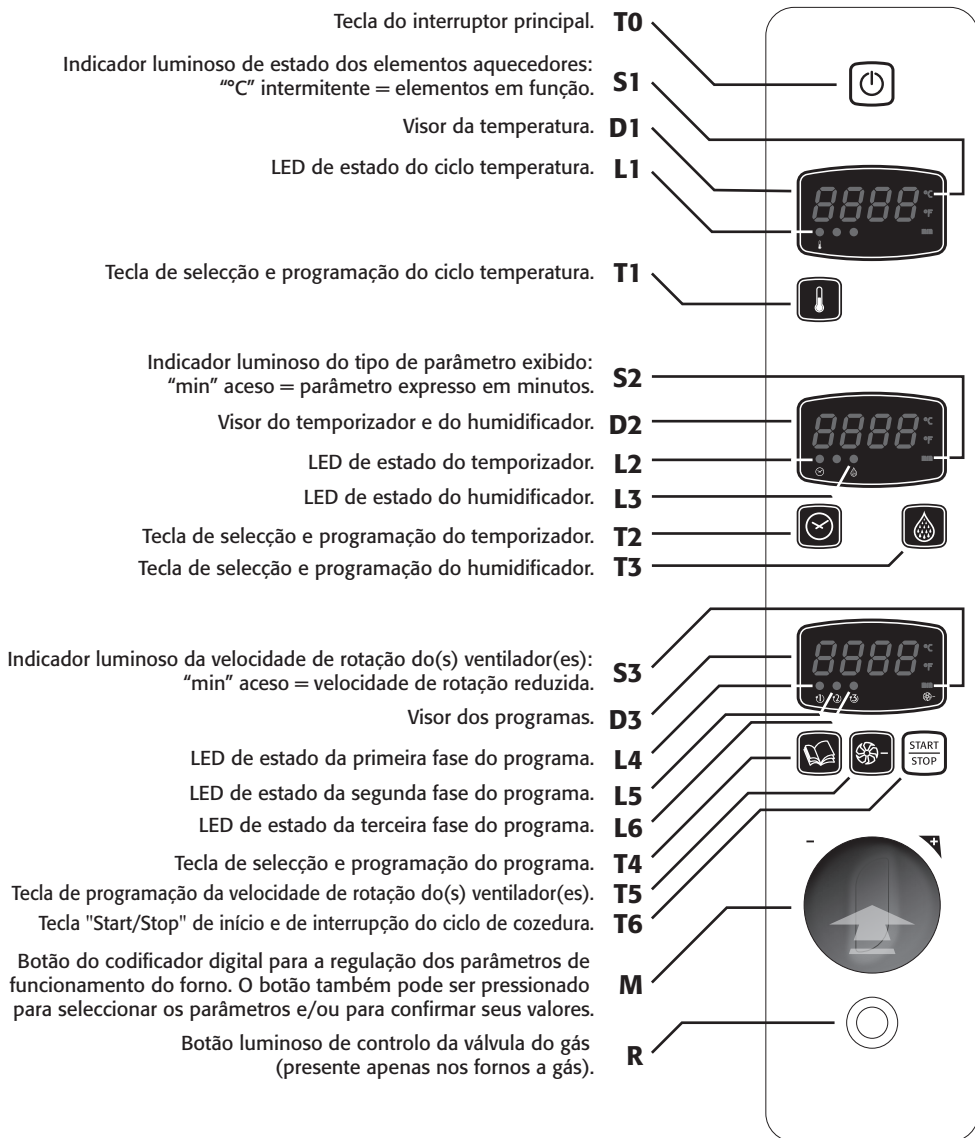
Mod. EPG10P (10 60x40)



Painél de controlo

Mod.

EPE03R1P, EPE03RP, EPE04RP, EPE04P, EPE05P, EPE07P, EPE10P, EPG05P e EPG10P



Painél de controlo
fornos para palstelaria.

Alarmes

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

São controlados os seguintes alarmes

Nome	Visor	Causa	Efeito
Er1	Temperatura (D1)	Falha da sonda da câmara.	Bloqueio do ciclo de cozedura.
ALL	Temperatura (D1)	Protecção térmica do motor.	Bloqueio da cozedura, restabelecimento manual. (botão T0 do interruptor principal)
H-t	Tempo (D2)	Alta temperatura da placa.	Bloqueio da cozedura, restabelecimento manual. (botão T0 do interruptor principal)

O alarme "H-t" ocorre quando a temperatura do vão técnico é demasiado elevada. Durante o alarme, o visor **D2** exhibe a linha "H-t" e o visor **D1** monitora a temperatura efectiva detectada pela sonda da placa.

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.

