

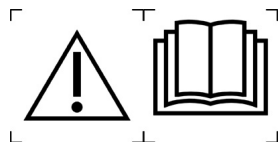
# Steambox Evolution

MOD. (H) (T)

SEHE.... - SETE.... - SEHG.... - SETG....



**PORTUGUÊS - Manual de Instalação, Uso e Manutenção**



04/2016



---

# Índice

|                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INSTALAÇÃO</b>                                                               | <b>5</b>  |
| 1.1 Advertências gerais e de segurança .....                                       | 5         |
| 1.2 Posicionamento .....                                                           | 9         |
| 1.3 Ligação hídrica .....                                                          | 11        |
| 1.4 Ligação à descarga .....                                                       | 12        |
| 1.5 Ligar a detergente e abrillantamento .....                                     | 12        |
| 1.6 Ligação elétrica .....                                                         | 12        |
| 1.7 Ligação a gás (apenas para fornos a gás) .....                                 | 14        |
| 1.8 Descarga de fumos .....                                                        | 16        |
| 1.9 Valores de funcionamento dos fornos a gás (apenas para<br>versões a gás) ..... | 17        |
| 1.10 Regulação das dobradiças e da perna de fecho da porta .....                   | 18        |
| 1.11 Colocação em funcionamento e teste do forno .....                             | 19        |
| <b>2. COZEDURA</b>                                                                 | <b>22</b> |
| 2.1 Legenda dos pictogramas .....                                                  | 22        |
| 2.2 Ecrã Início .....                                                              | 24        |
| 2.3 Como interagir com o ecrã tátil .....                                          | 24        |
| 2.4 Cozedura manual .....                                                          | 25        |
| 2.4a Modo de cozedura: convecção, misto e vapor .....                              | 26        |
| 2.4b Modo de manutenção - HOLD .....                                               | 28        |
| 2.4c Modo de fumagem .....                                                         | 28        |
| 2.4d Modo de mensagens .....                                                       | 29        |
| 2.4e Iniciar e parar a cozedura .....                                              | 30        |
| 2.5 Programas de cozedura personalizados .....                                     | 30        |
| 2.6 Criação de um programa de cozedura .....                                       | 31        |
| 2.7 Guardar um programa de cozedura .....                                          | 32        |
| 2.8 Modificar um programa de cozedura .....                                        | 34        |
| 2.9 Copiar, mover, mudar de nome ou apagar .....                                   | 34        |
| 2.10 Selecionar um programa do menu .....                                          | 35        |
| 2.11 As interfaces RecipeTuner .....                                               | 36        |
| 2.12 Modo de serviço Rack Control .....                                            | 37        |
| 2.12a Utilização da função Rack Control .....                                      | 38        |
| 2.12b Criação de um novo programa RackControl .....                                | 41        |
| 2.13 Utilização da função EasyService no RackControl .....                         | 42        |
| 2.14 A partida programada .....                                                    | 43        |
| 2.15 A função Regeneração .....                                                    | 43        |
| 2.15a Programares de Regeneração .....                                             | 45        |
| 2.16 A sonda de núcleo e a cozedura em $\Delta T$ .....                            | 45        |

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2.16a Conselhos para a cozedura: uniformidade de cozedura</b>          | <b>47</b> |
| <b>2.16b Conselhos para a cozedura: cozedura no vácuo e pasteurização</b> | <b>47</b> |
| <b>2.16c Conselhos para a cozedura: hidratação do vapor</b>               | <b>47</b> |
| <b>3. Menu FUNÇÕES</b>                                                    | <b>48</b> |
| <b>3.1 LAVAGEM</b>                                                        | <b>48</b> |
| <b>3.2 ARREFECIMENTO</b>                                                  | <b>50</b> |
| <b>3.3 SERVIÇO</b>                                                        | <b>50</b> |
| <b>3.3.1 CONFIGURAÇÃO</b>                                                 | <b>51</b> |
| <b>3.3.1a Data e Hora</b>                                                 | <b>51</b> |
| <b>3.3.1b Informação do Sistema</b>                                       | <b>51</b> |
| <b>3.3.1c Idioma</b>                                                      | <b>51</b> |
| <b>3.3.1d Bloqueio/Desbloqueio de Chuveiro</b>                            | <b>51</b> |
| <b>3.3.1e Iluminação</b>                                                  | <b>52</b> |
| <b>3.3.2 LIMPEZA DA CALDEIRA</b>                                          | <b>52</b> |
| <b>3.3.3 VISUALIZAÇÃO DO REGISTO</b>                                      | <b>52</b> |
| <b>3.3.4 SERVIÇOS AVANÇADOS</b>                                           | <b>53</b> |
| <b>3.3.5 IMPORTAÇÃO/EXPORTAÇÃO de Dados</b>                               | <b>53</b> |
| <b>4. MANUTENÇÃO e LIMPEZA</b>                                            | <b>53</b> |
| <b>4.2 LIMPEZA DO VIDRO</b>                                               | <b>54</b> |
| <b>4.3 LIMPEZA DO FILTRO DE AREJAMENTO DO PAINEL</b>                      | <b>54</b> |
| <b>5. CONTROLOS EFETUADOS APENAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO</b>            | <b>55</b> |
| <b>5.1 REARMAMENTO DO TERMOSTATO DE SEGURANÇA</b>                         | <b>55</b> |
| <b>5.2 PROTEÇÃO TÉRMICA DO MOTOR</b>                                      | <b>55</b> |
| <b>5.3 FUSÍVEIS DE PROTEÇÃO</b>                                           | <b>55</b> |
| <b>5.4 CONTROLO DA CHAMA</b>                                              | <b>55</b> |
| <b>5.5 GESTÃO DAS PEÇAS SOBRESSAIENTES</b>                                | <b>56</b> |
| <b>6. DESCRIÇÃO DOS ALARMES</b>                                           | <b>56</b> |
| <b>7. ELIMINAÇÃO DO APARELHO</b>                                          | <b>58</b> |

Prezado Cliente,

Agradecemos a preferência que nos foi dada com a aquisição do nosso produto.

Este forno pertence a uma linha de aparelhos elétricos projetados para a gastronomia. São fornos que oferecem, com grande facilidade de uso, ergonomia e controlo de cozimento com design agradável e moderno.

O forno tem garantia de 12 meses contra defeitos de fabricação a partir da data indicada na nota de venda. A garantia não cobre o funcionamento normal do forno e não inclui material de consumo (lâmpadas, guarnições, etc.) e defeitos causados pela instalação, desgaste, manutenção, conserto, descalcificação e limpeza incorretos, além de violações e uso impróprio.

---

# 1. INSTALAÇÃO

---

## 1.1 Advertências gerais e de segurança

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

seguindo as instruções do fabricante.

- Durante a montagem do aparelho, não é permitido a passagem ou a permanência de indivíduos não alocados à instalação no perímetro da área de trabalho.
- O aparelho foi concebido para cozinhar alimentos em ambientes fechados e deve ser usado unicamente para tal função: por conseguinte, qualquer utilização distinta deve ser evitada, uma vez que é inadequada e perigosa.
- O aparelho só deve ser usado por pessoas adequadamente instruídas acerca da sua utilização. Para evitar o risco de acidentes ou danos do aparelho, é também fundamental que os operadores recebam com regularidades instruções precisas relativas à segurança.
- O aparelho não deve nunca ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, excetuando-se se se tal for feito sob supervisão ou se tiverem sido instruídas acerca do uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- O aparelho deve ser colocado num local com ventilação adequada, para prevenir uma acumulação excessiva de substâncias nocivas para a saúde no ar da divisão onde é instalado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho nem o usam.
- Durante o funcionamento, é necessário prestar atenção às zonas quentes da superfície externa do aparelho que, em condições de exercício, podem inclusivamente ultrapassar os 60° C.
- Não é necessário que o utilizador use proteções auditivas, uma vez que o nível de pressão acústica do forno é inferior a 70 dB(A).

- 
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, o aparelho deve ser desativado; para a sua eventual reparação, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicite peças sobressalentes originais.
  - Antes de efetuar qualquer intervenção de instalação ou manutenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica.
  - As intervenções, manipulações e modificações não expressamente autorizadas que não respeitem o indicado no presente manual fazem expirar a garantia.
  - Não coloque outras fontes de calor, como por exemplo frigideiras ou placas elétricas nas proximidades do forno.
  - Não deposite nem utilize substâncias inflamáveis nas vizinhanças do aparelho.
  - No caso de não utilização durante longos períodos de tempo, deve ser interrompida a dispensação de água, de energia elétrica e de gás.
  - Antes da colocação em funcionamento do aparelho, assegure-se de que removeu todas as peças da embalagem, tendo o cuidado para as eliminar em conformidade com as normas em vigor.
  - Cada modificação à instalação do aparelho que seja necessária deve ser aprovada e efetuada por técnicos autorizados.
  - O aparelho destina-se exclusivamente a uso profissional.
  - Não são admitidas modificações de qualquer tipo de cablagem do aparelho.
  - O incumprimento das anteriores advertências pode comprometer tanto a segurança do aparelho como a nossa.
  - Quando a câmara de cozedura está quente, preste atenção durante a abertura da porta. **PERIGO DE QUEIMADURAS!!**
  - A extração dos tabuleiros ou das grelhas do forno quente deve ser feita



---

protegendo as mãos com luvas resistentes ao calor para o efeito.

- Durante as operações de limpeza da câmara de cozedura, utilize óculos de proteção e luvas adequadas.
- ATENÇÃO: o piso nas proximidades do forno pode estar escorregadio.
- A chapa de identificação fornece importantes informações técnicas: estas são indispensáveis em caso de solicitação de intervenção para uma manutenção ou uma reparação do aparelho; como tal, é recomendável não o remover, danificar nem modificar.
- As versões a gás do forno encontram-se em conformidade com os requisitos da Diretiva de Gás 2009/142/CE e são assim dotados do certificado de examinação CE emitido por um Organismo notificado.
- O aparelho encontra-se em conformidade com

os requisitos essenciais da Diretiva de Máquinas 2006/42/CE.

- O aparelho encontra-se em conformidade com os requisitos essenciais da Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/CE.
- O aparelho encontra-se em conformidade com os requisitos essenciais da Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.



## 1.2 Posicionamento

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

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

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

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

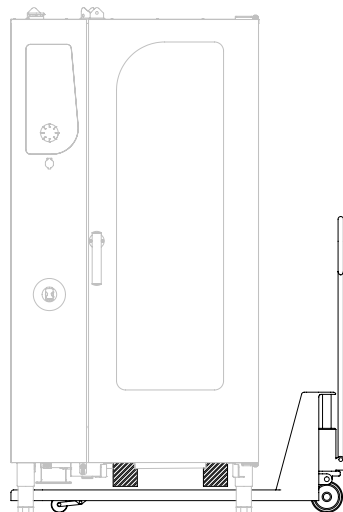
Na embalagem dos fornos com apoio no piso estão inseridas duas traves de madeira, a fim de movimentar o forno sem o danificar. Coloque as traves conforme a **Fig. 1** e proceda à sua movimentação.

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

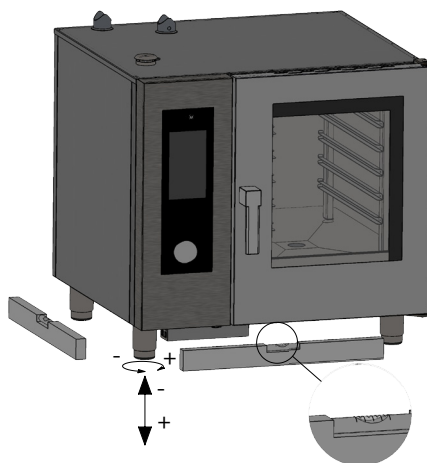
Todos os materiais usados para o embalamento são compatíveis com o ambiente; podem ser conservados sem perigo ou serem eliminados segundo as normas em vigor.

O forno deve ser colocado num local nivelado: para regular a altura das pernas niveladoras usa-se como referência um nível de bolha de ar, como indicado na **Fig. 2**.

Desnivelamentos ou inclinações de uma certa importância podem ter uma influência negativa no funcionamento do forno.



**Fig. 1**

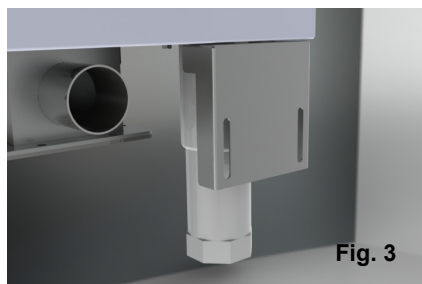


**Fig. 2**

Retire dos painéis externos do aparelho toda a película de proteção, destacando-a lentamente, para evitar que permaneçam vestígios de cola. Garanta que as aberturas e fissuras de aspiração ou de eliminação do calor não se encontrem de alguma forma obstruídas.

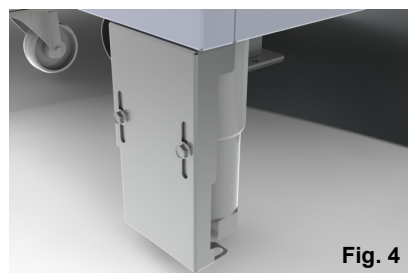
Sempre que for adequado, é possível fixar ao piso os fornos dotados de estrutura móvel, utilizando os estribos fornecidos com o forno.

Retire os dois parafusos que fixam a perna posterior à estrutura, coloque o estribo de bloqueio conforme a **Fig.3** e utilize os parafusos retirados para fixá-la à estrutura.



**Fig. 3**

Coloque o estribo de fixação à terra conforme a **Fig.4**. Verifique a posição dos orifícios no piso e bloqueie o estribo com sistemas de fixação adequados. Efetue o mesmo procedimento com a perna posterior colocada no lado oposto.

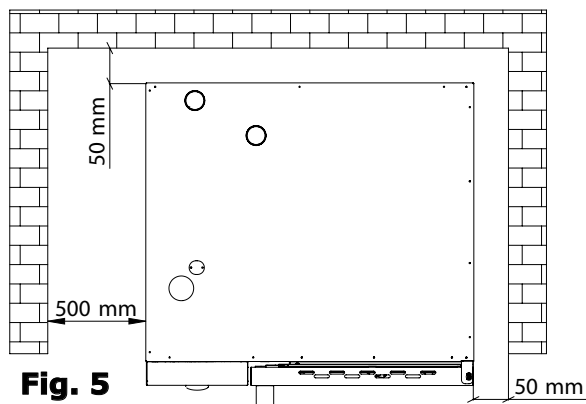


**Fig. 4**

O forno deve ser instalado apenas sobre um suporte estável.

Retire o aparelho da embalagem, verifique a sua integridade e disponha-o no local de utilização tendo o cuidado de não o colocar sobre ou contra paredes, paredes divisórias, móveis de cozinha ou revestimento em material inflamável.

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



**Fig. 5**

Deve ser mantida uma distância mínima de 50 mm em todos os lados entre o forno e as paredes ou os outros equipamentos. É aconselhável deixar 500 mm de espaço entre o lado direito do forno e a correspondente parede da divisão (**Fig. 5**) para facilitar a instalação do forno e a sua posterior manutenção.

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

### 1.3 Ligação hídrica

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

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

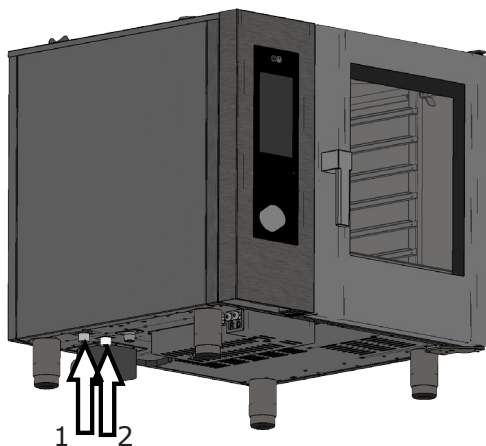
O forno tem duas entrada para água amaciada, um para a água amaciada (2) e outro para a água da rede(1). (**Fig. 6**). É recomendável a instalação de uma amaciador-descalcificador para levar a dureza da água à entrada do aparelho para valores compreendidos entre 8° e 10° f.

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

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

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

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



**Fig.6**

## 1.4 Ligação à descarga

O forno é dotado de um dispositivo de descarga da água; é colocado em baixo na parte posterior do aparelho e apresenta um tubo com 50 mm de diâmetro.

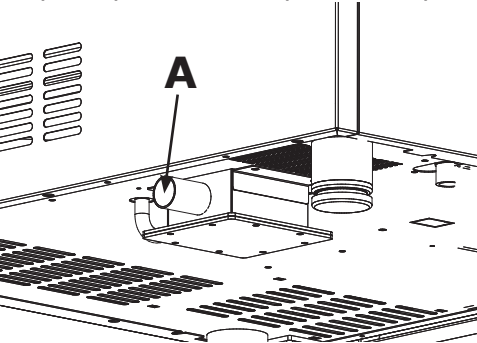


Fig. 7

Efetue a ligação do tubo que sai do dispositivo de descarga (**Fig. 7,ref. A**). O dispositivo de descarga é um sifão; é aconselhável ligar o tubo a um funil aberto.

Verifique se o sifão interior está cheio de água e, caso não o esteja, encha-o injetando água através da descarga presente na câmara de cosedura.

## 1.5 Ligar a detergente e abrillantamento

Para inicialização adequada de etapas de lavagem é necessário ligar o forno a as latas de detergente e secante. Para conectar você deve inserir os dois tubos, um branco e um vermelho para o agente de limpeza para a lavagem nas respectivas caixas. Os dois tubos estão localizados na parte inferior esquerda do fornop(**fig.8**).

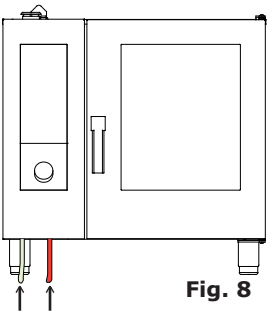


Fig. 8

## 1.5 Ligação elétrica

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

Antes de efetuar a ligação elétrica, são monitorizados os valores de tensão e de frequência da rede elétrica, para verificar se estão em conformidade com os pedidos do aparelho indicados na chapa técnica (**Fig. 9**).

Para a ligação direta à rede de alimentação, é necessário colocar entre o aparelho e a própria rede um dispositivo de dimensões baseadas na sua carga, que assegure o desligamento e cujos contactos tenham uma distância de abertura que permita o desligamento

|               |          |                  |                   |
|---------------|----------|------------------|-------------------|
| MOD           | SEHE061W | NR               | 000000/01/16      |
| POWER SUPPLY  |          | 3N 400V AC 50 HZ |                   |
| OVEN POWER kW | 10,0     | BOILER POWER kW  | 1,0               |
| TOT. POWER kW | 11,4     | CE               | G <sub>x</sub> IP |

Fig.9

completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação; este dispositivo deve ainda ser colocado no local de forma a que seja facilmente acionável a qualquer momento pelo operador.

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

Desaparafuse os parafusos que fixam o lado esquerdo do forno e retire-o (**Fig. 10**). O cabo flexível deve ser de policloropreno ou de elastómero sintético, sob revestimento equivalente resistente ao óleo. Utilize um cabo de secção adequada para a carga correspondente a cada aparelho, como indicado na tabela (**tab. 1**).

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

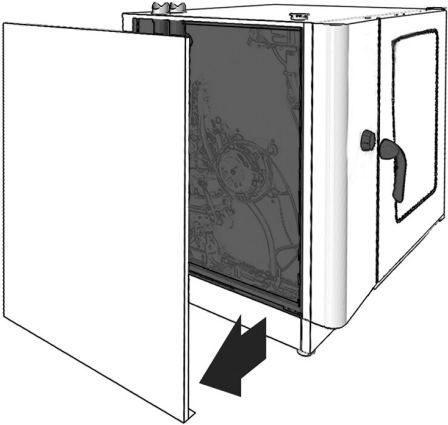


Fig. 10

| Modelo ELET.                         | SEHE061 | SETE061 | SEHE062 | SETE062 | SEHE101 | SETE101 | SEHE102 | SETE102 | SEHE201 | SETE201 | SEHE202 | SETE202 |
|--------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Peso                                 | 107     | 107     | 170     | 170     | 140     | 140     | 190     | 190     | 260     | 260     | 340     | 340     |
| Tensão                               | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V |
| Frequência (Hz)                      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      |
| Potência absorvida(kW)               | 11.4    | 10.4    | 21.4    | 20.4    | 16.7    | 15.7    | 28.3    | 25.8    | 33.3    | 30.8    | 54.1    | 51.6    |
| Secção mínima cabo alimentação (mm²) | 5 x 2.5 | 5 x 2.5 | 5 x 10  | 5 x 10  | 5 x 4   | 5 x 4   | 5 x 10  | 5 x 10  | 5 x 10  | 5 x 10  | 5 x 16  | 5 x 16  |

| Modelo GAS                           | SEHG061 | SETG061  | SEHG062 | SETG062  | SEHG101 | SETG101  | SEHG102 | SETG102  | SEHG201 | SETG201  | SEHG202 | SETG202 |
|--------------------------------------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|---------|
| Peso                                 | 135     | 135      | 190     | 190      | 165     | 165      | 220     | 220      | 270     | 270      | 350     | 350     |
| Tensão                               | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V |
| Frequência (Hz)                      | 50      | 50       | 50      | 50       | 50      | 50       | 50      | 50       | 50      | 50       | 50      | 50      |
| Potência absorvida(kW)               | 1.4     | 0.4      | 1.4     | 0.4      | 1.7     | 0.7      | 3.3     | 0.8      | 3.3     | 0.8      | 4.1     | 1.6     |
| Secção mínima cabo alimentação (mm²) | 3 x 1   | 3 x 0.75 | 3 x 1   | 3 x 0.75 | 3 x 1   | 3 x 0.75 | 3 x 1   | 3 x 0.75 | 3 x 1   | 3 x 0.75 | 3 x 2.5 | 3 x 1   |

tab. 1

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

**tab. 2**

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

Para a ligação existe um caixa de terminais, situada na estrutura e assinalada com o símbolo da **Fig. 11**, o qual deve ser ligado a um cabo com secção mínima de 10 mm<sup>2</sup>.

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



**Fig.11**

### 1.7 Ligação a gás (apenas para fornos a gás)

#### Observações :

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

O tipo de gás para o qual é regulado o forno é indicado na chapa técnica situada no aparelho (**Fig. 12-ref. A**).

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

No caso específico, com o forno em pleno funcionamento, os valores de CO não diluído presente na descarga devem permanecer dentro de 1000 ppm.

|                                                                                                                   |                   |                                |                   |        |          |     |               |      |                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|-------------------|--------|----------|-----|---------------|------|-------------------------------|--|
|                                                                                                                   |                   |                                | CAT               |        | G30      | G31 | G20           | G25  | PAIS                          |  |
|                                                                                                                   |                   |                                | II 2H3+           | P mbar | 28-30    | 37  | 20            | /    | IT-ES-IE-PT<br>GB-GR-CH       |  |
| CE                                                                                                                |                   |                                | II 2H3B/P         | P mbar | 30       | 30  | 20            | /    | IT-GR-R-EE-NO<br>J-CL-SY-S-SE |  |
| TIPO                                                                                                              |                   | A <sub>1</sub> B <sub>11</sub> | 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 Qn                                                                                                              |                   | kW                             | II 2E3+           | P mbar | 28-30    | 37  | 20            | /    | LU                            |  |
| G30                                                                                                               | G20               | G25                            | I <sub>3B/P</sub> | P mbar | 30       | 30  | /             | /    | MT-IS-HU-CY                   |  |
|                                                                                                                   |                   |                                | I <sub>3+</sub>   | P mbar | 28-30    | 37  | /             | /    | CY                            |  |
| kg/h                                                                                                              | m <sup>3</sup> /h | m <sup>3</sup> /h              | I <sub>2E</sub>   | P mbar | /        | /   | 20            | /    | PL                            |  |
| PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ<br>PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS<br>PREDISPOSTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS |                   |                                |                   |        | A        |     |               | mbar |                               |  |
|                                                                                                                   |                   |                                | kW                | IP     | EN 203-1 |     | MADE IN ITALY |      |                               |  |

**Fig. 12**

---

Sempre que seja detetada a presença de CO não diluído para lá de tal limite, será necessário fazer verificar as regulações dos queimadores unicamente por um técnico autorizado pelo produtor, o qual implementará as devidas modificações nos dispositivos que governam a combustão e os correspondentes parâmetros.

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

### **Prescrições para a instalação**

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

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

Recorde-se que o ar necessário para a combustão dos queimadores é de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência instalada.

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

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

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

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

### **A verificação deve ser efetuada antes da instalação**

Verifique na chapa técnica situada à direita do forno se o aparelho foi testado quanto ao tipo de gás disponível junto do utilizador (**Fig. 12, ref. A**).

Verifique com os dados indicados na chapa técnica (**Fig. 12**), se a capacidade do redutor de pressão é suficiente para alimentar o aparelho.

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

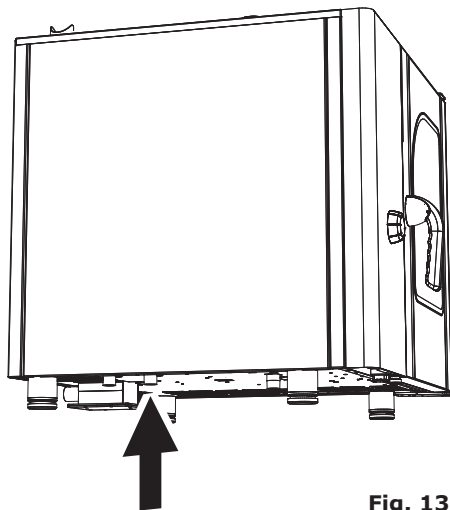
É aconselhável montar um filtro de gás a montante do regulador de pressão, a fim de garantir um funcionamento ótimo do forno.

Ligue o forno ao equipamento de alimentação do gás através de um tubo de diâmetro 3/4" com uma secção interna não inferior a 20 mm (**Fig. 13**).

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

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

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

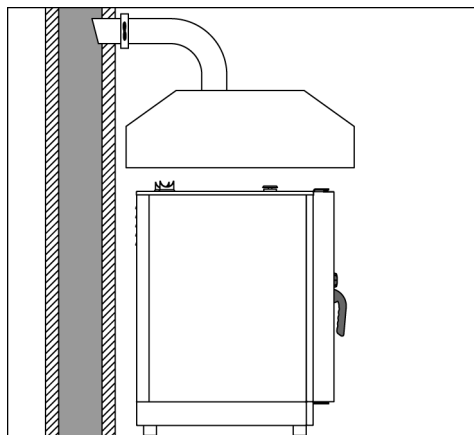


**Fig. 13**

## 1.7 Descarga de fumos

Os fornos, no respeito pelas normas para a sua instalação, devem ser colocados em funcionamento em locais adequados para a evacuação de produtos da combustão.

É possível ligar a descarga dos fornos mediante um sistema de evacuação forçada, como um exaustor munido de aspirador mecânico (**Fig.14**).



**Fig. 14**

Neste caso, a alimentação de gás do aparelho deve ser controlada diretamente por tal sistema e deve ser interrompida, sempre que a capacidade da aspiração desça abaixo dos valores prescritos. Quando o aparelho é instalado sob um exaustor, é necessário verificar se são respeitadas as seguintes indicações :

- a) o volume aspirado deve ser superior ao dos gases de combustão gerados (ver as normas em vigor);
- b) o material com o qual é composto o filtro do exaustor deve



poder resistir à temperatura dos gases de combustão que, à saída do transportador, pode atingir 300° C;

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

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

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

### Capacidade térmica nominal

| Modelo                        | SBHG061 | SBTG061 | SEHG101 | SETG101 | SEHG102 | SETG102 | SEHG201 | SETG201 | SEHG202 | SETG202 |
|-------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Tensão                        | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V |
| Frequência (Hz)               | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      |
| Potência absorvida (kW)       | 1.4     | 0.4     | 1.7     | 0.7     | 3.3     | 0.8     | 3.3     | 0.8     | 4.1     | 1.6     |
| Portata termica nom. (kW)     | 12      | 12      | 19      | 19      | 27      | 27      | 36      | 36      | 54      | 54      |
| Secção cabo alimentação (mm²) | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 |

### Consumo gás

|          | SE.G061 | SE.G101 | SE.G102 | SE.G201 | SE.G202 |
|----------|---------|---------|---------|---------|---------|
| G30 kg/h | 0,94    | 1,49    | 2,13    | 2,84    | 4,26    |
| G20 m³/h | 1,26    | 2,01    | 2,86    | 3,81    | 5,71    |
| G25 m³/h | 1,47    | 2,33    | 3,32    | 4,43    | 6,65    |

## Pressão do gás

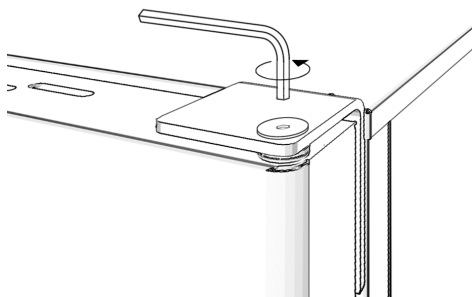
| COUNTRY                                | CAT          |        | G30   | G31 | G20 | G25 | G27 | G2.350 | G25.1 |
|----------------------------------------|--------------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|--------|-------|
| IT - ES - IE<br>PT - GB - CH           | II2H3+       | P mbar | 28-30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

## 1.9 Regulação das dobradiças e da perna de fecho da porta

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

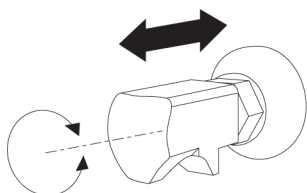
As dobradiças da porta são reguladas de forma a assegurar a máxima estanquicidade da porta do forno durante o seu funcionamento. É possível regular tanto a dobradiça superior como a inferior.

Para regular a estanquicidade da porta, sempre que for necessário, afrouxe a cavilha (**Fig. 15**) e mova a porta para a posição desejada. Uma vez terminado o ajuste, aperte novamente a cavilha.



**Fig. 15**

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



**Fig. 16**

É possível ajustar a pressão exercida pela porta na guarnição, apertando a cavilha para a aumentar ou desapertando para a diminuir (**Fig 16**).

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

## **1.10 Colocação em funcionamento e teste do forno**

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

Além disso, devem ser satisfeitos os seguintes pontos:

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

A câmara de cozedura deve estar vazia.

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

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

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

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

## Teste

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

Prima o botão **"ON/OFF"** (Fig. 17).

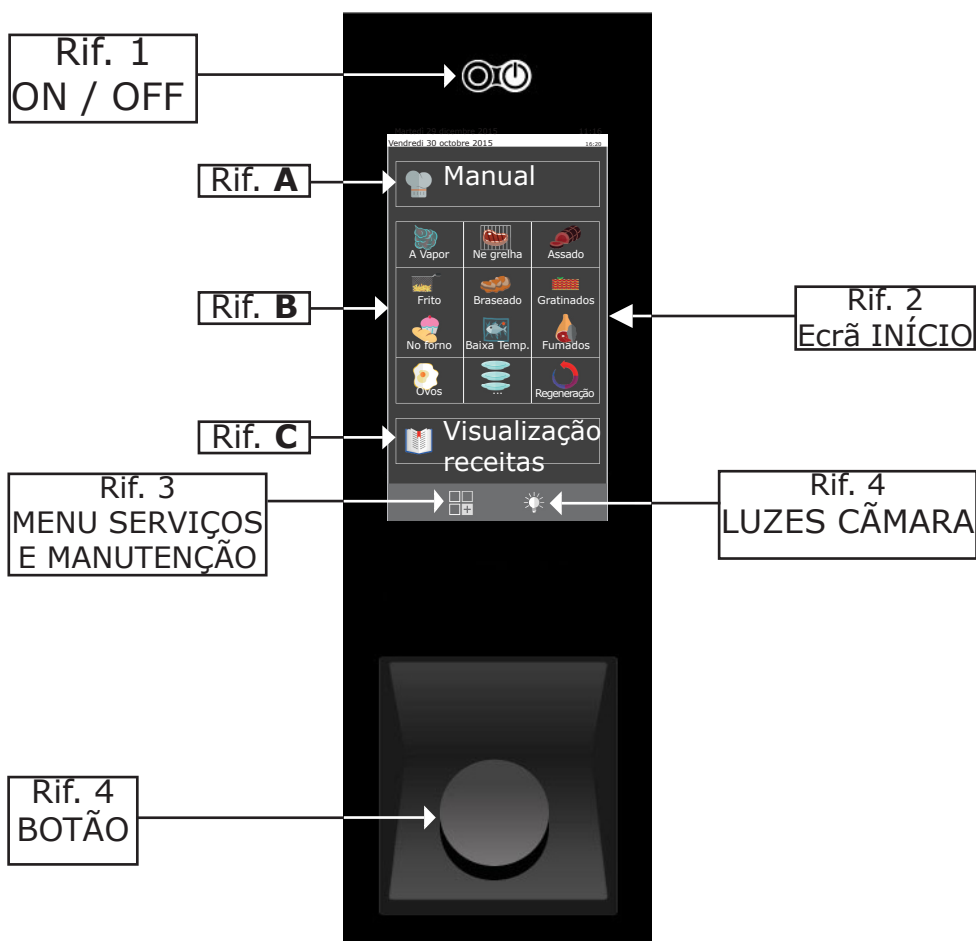


Fig. 17

---

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

Verifique rigorosamente os pontos da lista seguinte:

As luzes na câmara de cozedura premindo o botão adequado (**Fig17-Rif.3**) acendem-se e, após 45 segundos, se não forem desligadas premindo novamente o botão, apagam-se automaticamente.

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

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

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

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

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

## 2. COZEDURA

### 2.1 Legenda dos pictogramas

#### Ecrã inicial



MANUAL



A VAPOR



NE GRELHA



ASSADO



FRITO



BRASEADOS



GRATINADOS



NO FORNO



BAIXA  
TEMPERATURA



FUMADOS



OVOS



RACK CONTROL



REGENERAÇÃO



VISUALIZAÇÃO RECEITAS



MENU SERVIÇOS  
E MANUTENÇÃO



LUZES  
CÂMARA

#### Ecrã receitas por tipo de produto



Grupo: massas e arroz



Grupo: aves



Grupo: carne



Grupo: peixe e marisco



Grupo: legumes



Grupo: sobremesas



Grupo: pão



Grupo: extra

## Ecrã cozedura manual



Modo cozedura: convexão



Válvula descarga humidade: fechada



Modo cozedura: misto



Válvula descarga humidade: aberta



Modo cozedura: a vapor



Percentagem humidade relativa



Modalidade: manutenção



Regulação SteamTuner (hidratação do vapor)



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



Tecla desbloquear: permite modificar um programa



Modalidade: mensagem



Indicador de programa modificado pelo utilizador, ou novo programa



Modalidade: fumados



Durante a cozedura permite verificar o SET do programa



Tempo / timer



Tecla humidificador manual



Modalidade com sonda de núcleo



Tecla partida programada



Modalidade Delta-T



Tecla Home: permite regressar ao ecrã inicial

## 2.2 Ecrã Início

Ligue o forno, premindo a tecla **"ON/OFF"** (rif.1 Fig.16), no visor surge o ecrã inicial **"HOME"** (Rif. 2 Fig. 16).

Sexta-feira 30 de outubro de 2015

16:20



É possível escolher efetuar uma "Cozedura Manual" (rif. **A**), ou utilizar um dos programas configurados nos grupos "Tipo de cozedura" (rif. **B**) ou "Receitas" (rif. **C**).

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

Os grupos "Tipo de cozedura" (rif. **B**) permitem aceder aos programas relativos ao tipo de cozedura que deseja efetuar, como por exemplo grelhar. No interior deste grupo encontram-se programas de cozedura que dizem respeito a produtos de categorias variadas mas que partilham o mesmo tipo de cozedura, como por exemplo: lombo grelhado e peixe grelhado.

Por sua vez, "Receitas" (rif. **C**) reúne os programas de cozedura divididos por tipo de produto como por exemplo: carne, verduras, doces, etc..

## 2.3 Como interagir com o ecrã tátil

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

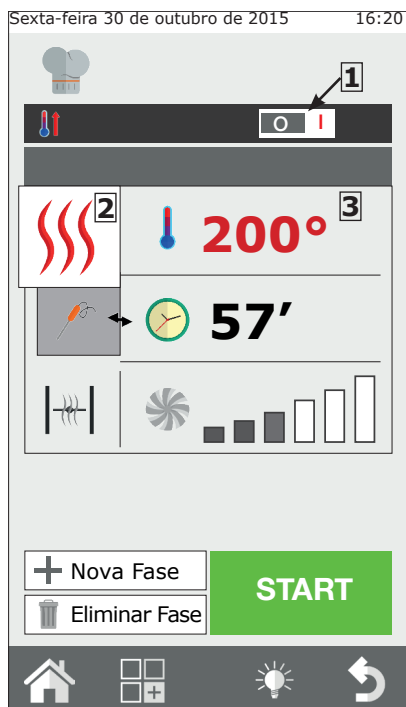
Para modificar um parâmetro de cozedura, como por exemplo a temperatura, clique no respetivo campo e rode o manípulo.

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



## 2.4 Cozedura manual

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



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

### Configuração do pré-aquecimento automático

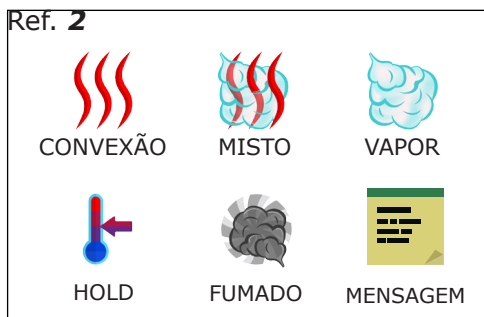
A função "pré-aquecimento" coloca o forno à temperatura, antes de serem inseridos os pratos para cozedura. O "pré-aquecimento" é configurado automaticamente, mas é possível modificar esta função depois de ser premido "start", clicando na temperatura apre.

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

Efetuar o pré-aquecimento com o forno no vácuo.

### Configuração do modo de cozedura

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

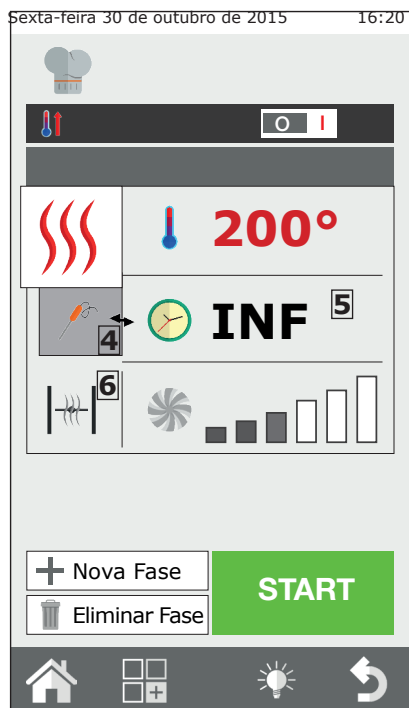


## 2.4a Modo de cozedura: convecção, misto e vapor

### Configuração da temperatura de cozedura

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

### Configuração do temporizador/sonda/Delta-T



Depois de ter selecionado o “Modo de cozedura”, é possível cozinhar segundo um “determinado tempo”, ou através da “sonda de núcleo”.

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

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

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

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

Por sua vez, ao cozinhar com a “sonda de núcleo” é possível escolher entre punção (**4a**) ou  $\Delta T$  (**4b**). Este modo permite uma cozedura mais precisa do produto.

Mais informações relativas à cozedura  $\Delta T$  são descritas no capítulo 2.16.

### Configuração da válvula de depuração da humidade

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

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

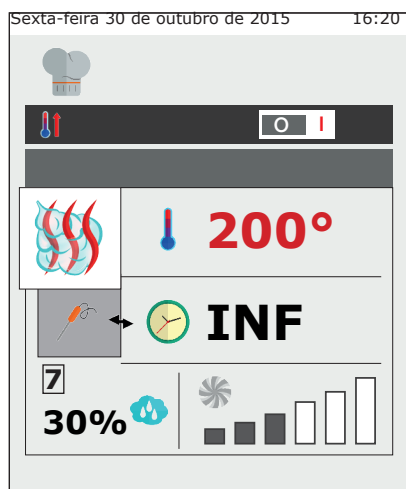
 **4b** Modo cozedura em  $\Delta T$

 **6a** Válvula fechada

 **6b** Válvula aberta

## Configuração da percentagem relativa de vapor

Só no modo “Misto” é possível configurar a percentagem de humidade que o forno manterá durante a cozedura. Com o controlo da humidade patenteado MeteoSystem, o forno é capaz de medir a humidade relativa na câmara de cozedura e, assim, acrescentar ou retirar humidade, consoante o configurado pelo operador.



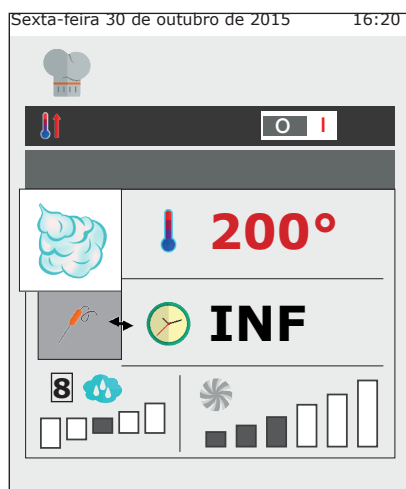
Para configurar o grau de humidade desejado, prima o botão **7** e configure o valor.

## Configuração do grau e hidratação do vapor SteamTuner

No modo “Vapor”, é possível configurar o grau de hidratação do vapor através do controlo patenteado SteamTuner.

A configuração é feita consoante o produto na cozedura e o resultado que se pretenda obter. Outras informações são descritas no capítulo **2.17c**.

Para configurar o grau de hidratação do vapor, prima o botão **8** e configure o valor. Se não for configurado o valor predefinido, é “normal”.



## Configuração da velocidade de rotação da ventoinha

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

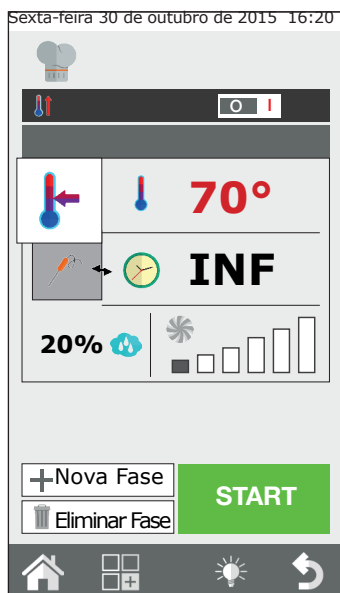
No modo “Vapor”, por sua vez, a configuração é automática.

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

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

Para configurar a velocidade de rotação, prima o botão **9** e selecione o nível desejado.

## 2.4b Modo de manutenção - HOLD



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

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

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

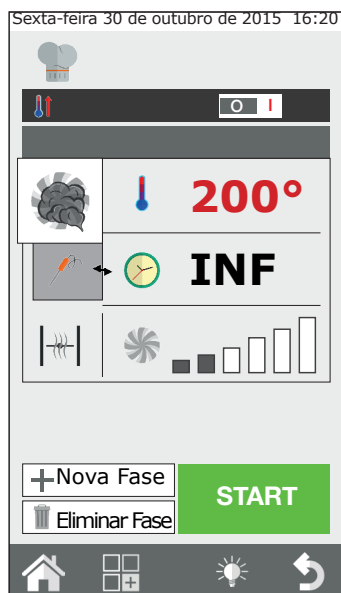
## 2.4c Modo de fumagem

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

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

Uma vez ativada a cozedura através da tecla Start, o forno solicita a inserção do gerador de fumo antes do início da fase de fumagem. No fim da fase de fumagem, o forno solicita a remoção do gerador de fumos. Ambas estas passagens são confirmadas pelo operador. O forno só passa à fase seguinte após a confirmação.

No modo de fumagem, é possível regular a temperatura, o tempo, a ventilação e a válvula de descarga da humidade. Contudo, é aconselhável manter esta última fechada,



para não deixar sair o fumo da câmara.

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

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

## 2.4d Modo de mensagens

O modo de “mensagem” tem a função de permitir que as diferentes fases de cozimento por meio da gestão das mensagens que funcionam como anotações para o utilizador.

É válido para cada programa de cozimento e é usado para permitir que o usuário tem todo o ciclo de cozedura descrito, incluindo também as etapas manuais que exigem intervenção manual.

Você seleciona o modo “mensagem” entre o método de cozinhar em uma nova fase, a partir do menu que aparece quando você digita na tela a mensagem desejada (Ex. .. Afetam a casca) e definir o tempo desejado. Se você selecionar o tempo infinito INF o ciclo de cozedura não continuar até que o usuário não executar a ação desejada e confirmação.

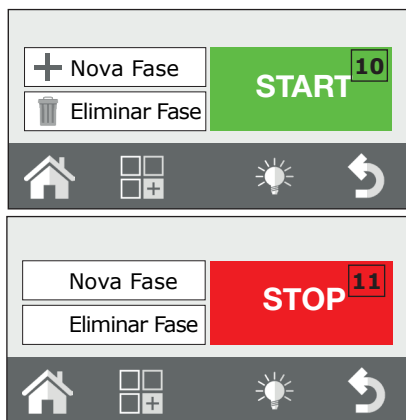
Se você selecionar um tempo diferente a fase de mensagem irá durar o tempo desejado e, em seguida, vai para a próxima fase sem confirmação.

Seleccionar o modo de mensagem, você pode digitar uma mensagem, selecionando-o na lista de mensagens existentes, ou você pode escrever um novo.

A mensagem é tratada como uma fase de cozedura.



## 2.4e Iniciar e parar a cozedura



Depois de ter configurado os parâmetros de cozedura conforme desejado, prima o botão START (réf. **10**) para iniciar a cozedura.

O forno ativa-se no modo de pré-aquecimento se este tiver sido anteriormente selecionado ou, caso contrário, diretamente no modo de cozedura. Pressionar o botão "Personalização avançada", você pode selecionar manualmente a fase específica do início da cozedura, ou passar de uma fase do ciclo, a seleção da fase em questão e pressionar o botão GO que aparece ao lado do número palco.

A cozedura durará até que, ao terminar o tempo configurado ou ao atingir a temperatura do núcleo, no modo de cozedura com sonda de núcleo. Se o tempo for configurado para infinito, é possível parar manualmente a cozedura. Para parar a cozedura, prima o botão STOP (réf. **11**).

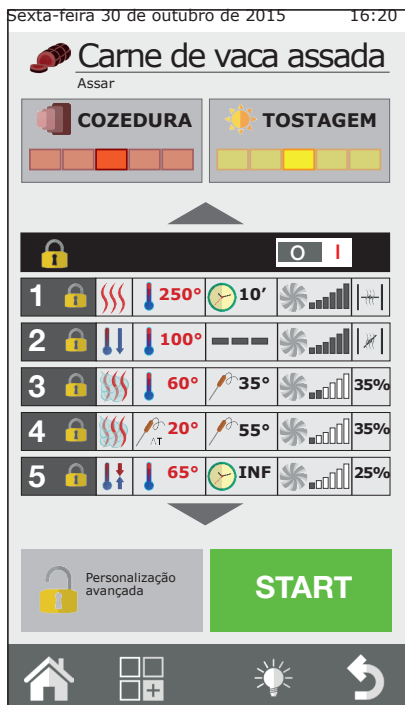
## 2.5 Programas de cozedura personalizados

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

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

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

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



A exceção é a fase de manutenção, que poderá ser definida para “INFINITO”, para depois ter uma ou mais fase seguintes que contudo deverão ser iniciadas manualmente. Por ex., na cozedura noturna de alguns assados, é preferível alourar o assado quando o operador voltar à cozinha, ou seja, após a fase de manutenção.

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

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

## 2.6 Criação de um programa de cozedura

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

Depois de ter definido os parâmetros relativos à fase inicial (fase 1), prima o botão nova fase (réf. **12**) para criar a fase seguinte pour créer la phase suivante.

De seguida, defina os parâmetros da fase 2.

Continue com as passagens 1 e 2 para a criação de fases posteriores.

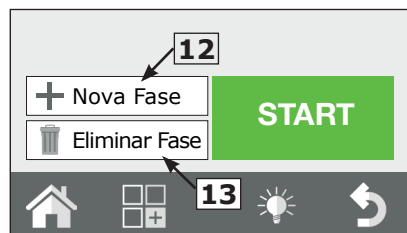
No fim da programação, prima o botão START para ativar a cozedura. Para cancelar uma fase, prima o botão “**Eliminar fase**” (ref. **13**).

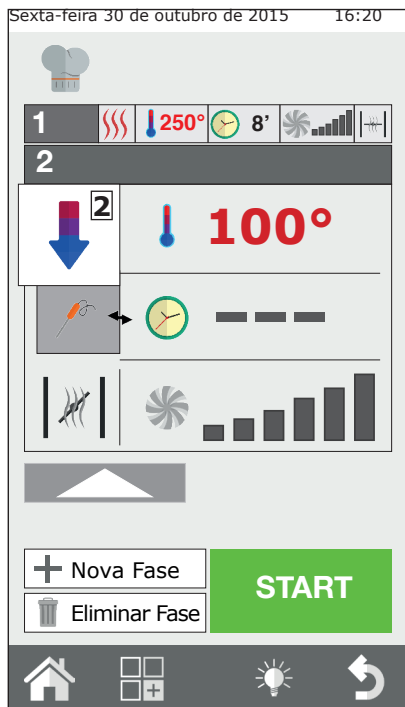
### Configuração de uma fase de arrefecimento entre duas fases

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

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

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





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

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

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

## 2.7 Guardar um programa de cozedura

É possível guardar um programa de cozedura criado para o poder utilizar uma segunda vez, no grupo "tipo de cozedura" (grelhar, refugar, a vapor, etc.) ou no grupo "tipo de produto" nas receitas clássicas (carne, peixe, frango, etc.).

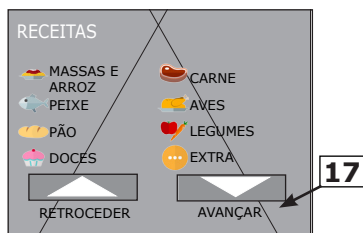
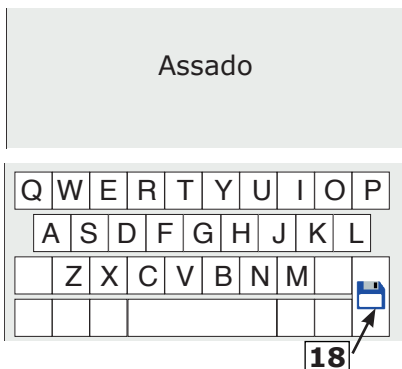
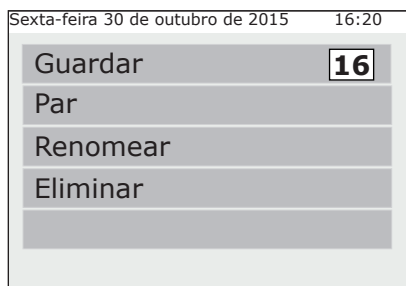
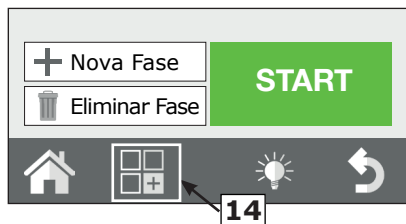
É ainda possível guardar o programa simultaneamente em ambas as receitas. Ex., o lombo grelhado pode ser guardado simultaneamente em "Grelhar" e "Carne".

Depois de ter criado um programa de cozedura, prima a tecla funções (ref. 14) para aceder ao ecrã de funções do programa.

Selecione a função "Guardar Programa" (ref. 15) e, no ecrã seguinte, prima a tecla Guardar (ref. 16). e escolha em que grupo guardar o programa e prima a tecla "Seguinte" (ref. 17).

De seguida, introduza o nome do programa e prima a tecla enviar (ref. 18) para guardá-lo.

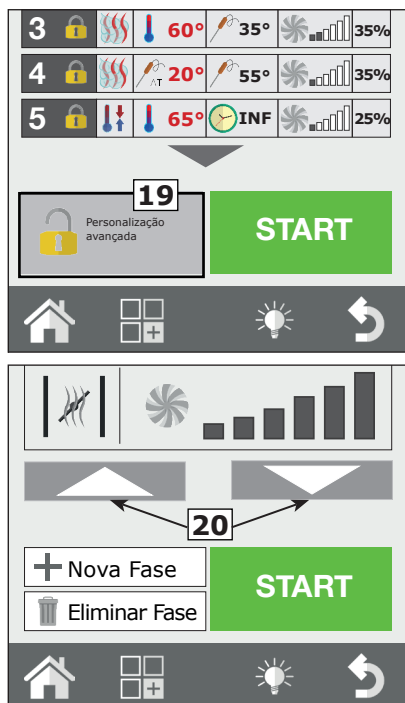




## 2.8 Modificar um programa de cozedura

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

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



Para modificar um programa, é necessário antes de mais selecionar entre uma das receitas o programa desejado. Uma vez aberto, pode ver-se o resumo das fases definidas. Neste modo de "leitura", não é possível modificar os parâmetros de cozedura. Caso deseje alterar um ou mais parâmetros de cozedura ou ativar/desativar o pré-aquecimento automático, clique de seguida no botão "Personalização avançada" (ref. **19**) para desbloquear o programa e efetuar as modificações desejadas. Selecione com as setas (ref. **20**) a fase dedicada à modificação e altere-a a seu gosto.

Uma vez terminada a modificação, é possível ativar diretamente a cozedura e/ou guardar o programa, sobrescrevendo-o ao anterior ou criando uma cópia de nome diferente.

**Você não pode salvar as alterações nos programas pré-carregados.**

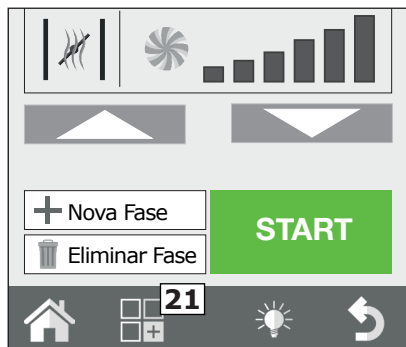
## 2.9 Copiar, mover, mudar de nome ou apagar

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

### Copiar um programa

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

Selecione o programa de base, abra-o e modifique-o clicando em Personalização Avançada. Efetue as modificações desejadas e, através do menu funções (ref. **21**), sselecione Guardar e, de seguida, Copiar.



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

### Mover um programa

Caso deseje mover um programa de um grupo para outro, abra o programa desejado e clique na tecla de funções (ref. **21**).

De seguida, selecione Guardar e, sucessivamente, Mover. Selecione o novo grupo ou os novos grupos para onde o mover e confirme com a tecla Avançar.

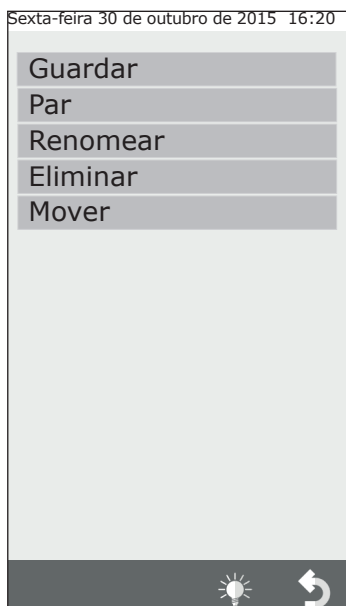
### Mudar o nome do programa

Depois de ter aberto o programa, clique no botão Funções (ref. **21**) e escolha o item Guardar e, de seguida, Mudar o nome. Introduza o novo nome e prima Enviar.

### Apagar um programa

Depois de ter aberto o programa, prima a tecla funções (ref. **21**) clique em "Guardar" e, de seguida, apagar.

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



## 2.10 Selecionar um programa do menu

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

Estes subdividem-se em tipo de cozedura (grelhado, assado, frito, etc.) e em tipo de produto (carne, peixe, verduras, etc.).

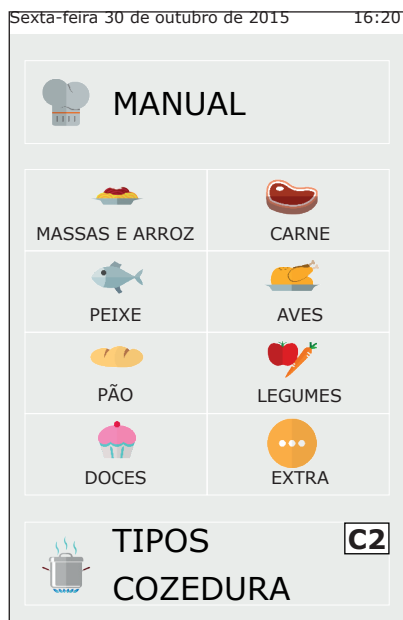
É possível visualizá-los tanto a partir do menu principal, que o subdivide por tipo de cozedura, como do menu Receitas, que o subdivide por tipo de produto.

## Os modos de cozedura

Ao ligar o forno, são mostrados os tipos de cozedura com os quais são agrupados os programas de cozedura.

Uma vez selecionado o modo de cozedura desejado, abre-se a lista de todos os programas de cozedura relativos a esse modo de cozedura.

De seguida, selecione a partir da lista o programa desejado.



### A receita do produto

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

Selecionando a categoria de produtos desejada, abre-se a lista de todos os programas de cozedura relativos a essa categoria.

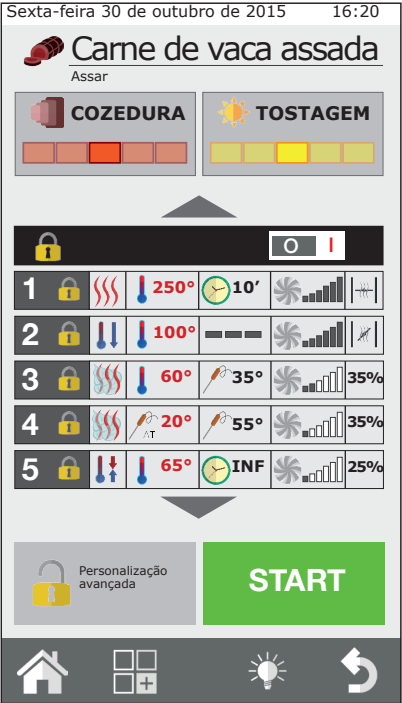
Selecione a partir da lista o programa desejado.

Para voltar à visualização dos tipos de cozedura, prima o botão "Tipos de cozedura" (ref. **C2**).

## 2.11 As interfaces RecipeTuner

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

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



### Função das interfaces

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

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

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

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

| Método de cozedura       | Interfaces  |          |
|--------------------------|-------------|----------|
| <b>A vapor</b>           | Cozedura    |          |
| <b>Grelhar</b>           | Cozedura    | Tostagem |
| <b>Assar</b>             | Cozedura    | Tostagem |
| <b>Brasear</b>           | Humidade    |          |
| <b>Gratinar</b>          | Tostagem    |          |
| <b>Fritar</b>            | Cozedura    | Tostagem |
| <b>Produtos de forno</b> | Fermentação | Tostagem |
| <b>Baixa temperatura</b> | Cozedura    |          |
| <b>Fumar</b>             |             |          |
| <b>Ovos</b>              | Cozedura    |          |

### 2.12 Modo de serviço Rack Control

A função **Rack Control** é a função que permite controlar em separado até 10 níveis diferentes durante a cozedura. Esta função gere uma única configuração de “Modo de Cozedura”, temperatura, humidade, etc. Contudo, cada nível pode ter um tempo de cozedura ou temperatura no núcleo diferente das outras.

Depois de clicar no ícone **Rack Control** (ref. **22**) acende-se a lista dos programas predefinidos, como por exemplo: Pequeno-almoço, Almoço, Multibaker, Vapor misto. Cada um destes programas conterá uma série de pratos relativos ao programa. Exemplo: o programa Almoço conterá os pratos relativos ao serviço do almoço como bife na pele, milanesa, verduras salteadas e lasanhas gratinadas.

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

## 2.12a Utilização da função Rack Control

### Selecionar um programa Rack Control

Selecionando da lista um dos programas, por exemplo: "Almoço", surgirá um ecrã com à esquerda as configurações gerais do programa: Pré-aquecimento, Modo de Cozedura, Temperatura, Ventoinha, Válvula de borboleta (ou humidade, ou SteamTuner, caso seja configurado o modo de cozedura Misto ou Vapor). Por sua vez, à direita serão exibidos os 10 níveis de vácuo.

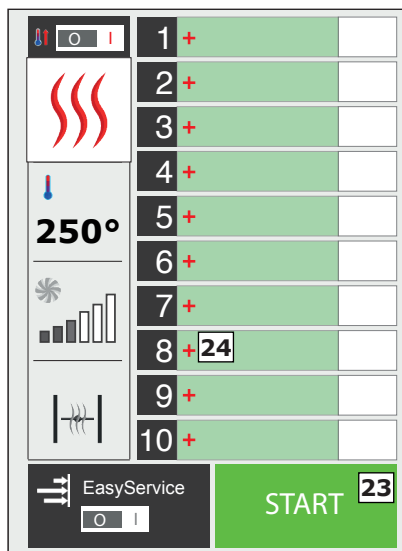
### Iniciar um programa Rack Control

Todos os programas Rack Control funcionam por padrão com tempo infinito. Por conseguinte, independentemente de o programa prever o pré-aquecimento ou não, a primeira coisa a fazer é iniciar o programa, premindo o botão START (ref. **23**).

### Acrescentar os pratos nos níveis do programa

Depois de ter iniciado o programa, e no final do pré-aquecimento (se presente), clique no sinal + (ref. **24**) de qualquer uma das casas à direita para acrescentar o nome do prato a inserir no nível selecionado.

Por conseguinte, surgirá a lista dos subprogramas (pratos) já definidos. Selecione um, clicando em cima do mesmo e este será automaticamente acrescentado



à casa anteriormente selecionada. Antes de seleção de um prato, este é inserido no forno para a cozedura. Continue a acrescentar o resto dos pratos que se desejem cozinhar. É possível acrescentar e gerir até um máximo de 10 níveis de cada vez.

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

### Criar novos nomes de pratos para os níveis

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

Entre na lista dos pratos, clicando numa casa vazia e prima o botão “Novo” (ref. **25**). Introduza no ecrã de introdução o nome do prato e tempo de cozedura ou da temperatura no núcleo. Por último, prima o ícone “Guardar” (ref. **26**). Continua a premir “Novo” para acrescentar outros.

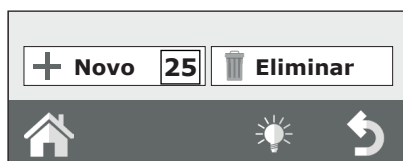
### Apagar um prato da lista

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

### Utilização direta ou programada

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

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



No modo programado, por sua vez, os pratos são acrescentados só quando o forno está em STOP, ou seja, quando não se está a cozinhar. Neste, os níveis selecionados não se ativam. Só depois de ter premido START (e aguardar o fim do pré-aquecimento, se presente), se podem ativar manualmente um a um, clicando na caixa de tempo situada à direita.

## Modificar o tempo ou a temperatura da sonda de um prato

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

Para modificar definitivamente, entre na lista de pratos, selecione o nome do prato a modificar através de uma pressão prolongada. De seguida, introduza o novo tempo (ou temperatura da sonda). Nesta modalidade, é possível modificar também o nome do prato.

Se, pelo contrário, pretender alterar o tempo de um prato durante a cozedura, clique na caixa do tempo restante e introduza o novo tempo ou temperatura da sonda.

## Fim da cozedura de um prato

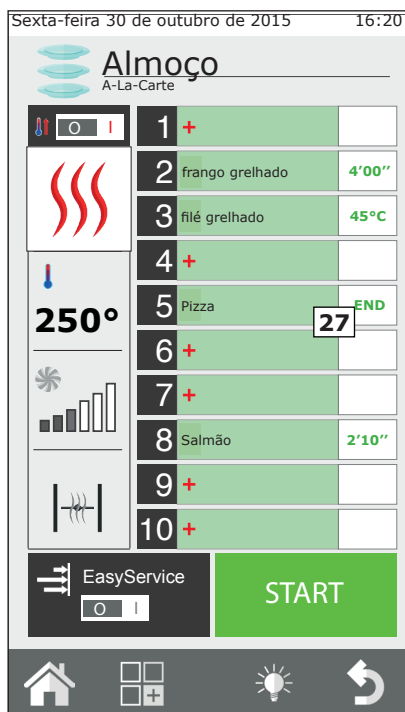
Ao ser ultrapassado o tempo predefinido de cozedura de um prato (ou ao atingir a temperatura de núcleo configurada), o forno soará um sinal acústico e, na caixa do tempo, será mostrada a mensagem "END" (ref. 27). Neste momento, basta abrir a porta do forno e retirar o produto pronto. A abertura e fecho da porta redefine automaticamente o nível.

## Introdução rápida de um prato

Durante a fase de cozedura e serviço, é possível verificar a necessidade de ter de se cozinhar um produto não presente na lista. É possível inserir um prato rapidamente no RackControl sem ter de o registar com um nome específico. No nível, surgirá o nome genérico "Tabuleiro".

Para fazê-lo, clique num nível de vácuo e escolha o subprograma denominado "Tabuleiro" (ref. 28).

Este representa um subprograma universal no qual é sempre possível





configurar um tempo diferente. É possível introduzir mais pratos “Tabuleiro” em simultâneo no RackControl.

### Modificar um programa RackControl

Caso deseje modificar um programa RackControl, uma vez aberto, utilize as definições mostradas na coluna à esquerda (ref **29**). É possível modificar a qualquer momento o modo de cozedura, a temperatura, a ventoinha (à exceção da modalidade vapor) e a válvula de borboleta (ou humidade ou SteamTuner).

É também possível guardar a modificação efetuada ou copiar, mudar de nome ou apagar o programa. Neste caso, prima o botão de funções (ref. **30**) e proceda conforme o descrito no capítulo 2.9 do presente manual de instruções.

### 2.12b Criação de um novo programa RackControl

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

Entre na lista de programas RackControl (no esquema Home, clique no ícone RackControl). O primeiro programa mostrado em cima é: “Manual” (ref. **31**). O programa “Manual” permite criar um novo programa e também trabalhar na modalidade RackControl sem memorizar o programa. No segundo caso, à saída do programa, as definições de cozedura configuradas serão perdidas.

Pour créer un nouveau programme, entrer dPara criar um novo programa, entre na secção “Manual do RackControl” e introduza na coluna à esquerda as definições de cozedura desejadas. De seguida, prima o botão de funções e proceda à memorização do programa, conforme o descrito no capítulo 2.7 do presente manual de instruções. Só depois de ter memorizado o programa é possível introduzir a lista dos pratos.



## Utilização do RackControl na modalidade “Manual”

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

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

### 2.13 Utilização da função EasyService no RackControl

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

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

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

#### Ativar EasyService

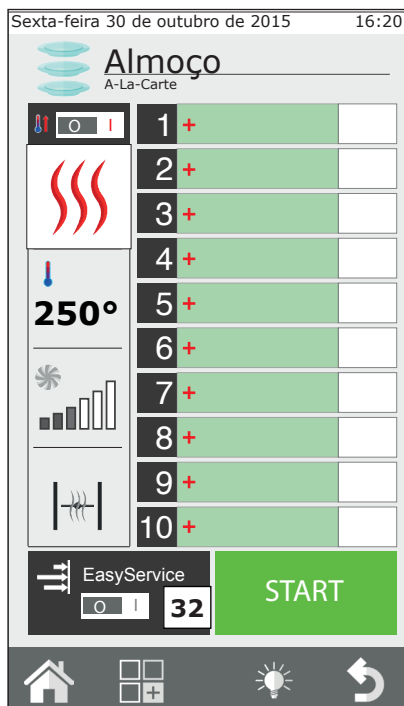
A função EasyService é ativada antes de premir o botão START, está disponível, de facto, só quando o forno está em STOP.

Para ativar EasyService, coloque o interruptor do botão EasyService (ref. **32**) na posição **I**.

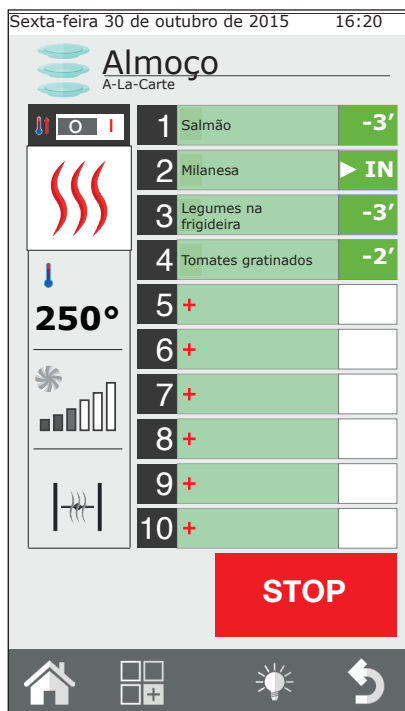
Esta ação permite aceder à lista de pratos do correspondente programa RackControl. De seguida, selecione os pratos que deseja servir em simultâneo (máximo de 10), e prima o botão START.

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

Nos outros níveis, é evidenciado a verde o tempo residual no forno. O forno avisa da mesma forma quando deverão ser colocados no forno outros pratos. O aviso acústico inicia



no modo intermitente, a partir de -15 segundos. É aconselhável aguardar que o temporizador chegue a 0 e que seja apresentada a mensagem "IN" antes de colocar no forno. Desta forma, todos os pratos serão cozidos exatamente no mesmo momento.



## 2.14 A partida programada

Você pode programar o início de um ciclo de cozimento através da selecção do botão **33**. Selecione o ecrã por ano, mês, dia, hora, minuto e salvar a configuração.

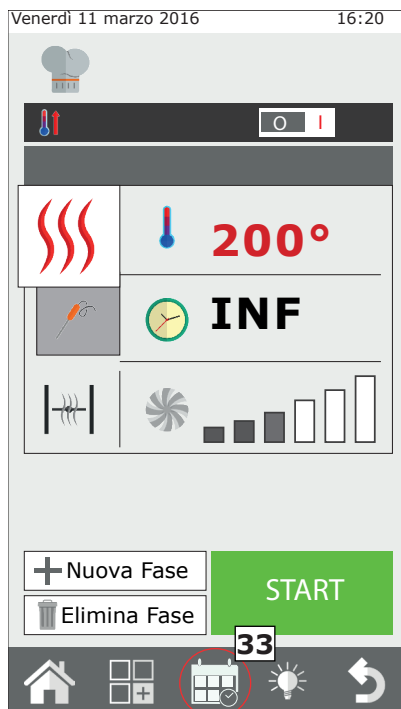
Quando você salva a configuração que você não pode desligar o forno e você não pode iniciar outros disparos.

## 2.15 A função Regeneração

A função Regeneração foi concebida para gerar (indicar a temperatura de serviço) os produtos pré-cozidos e abatidos com temperatura positiva (+1°C + 4°C). Esta função é particularmente adequada para regenerar produtos já empratados, mas pode ser utilizada também para a regeneração de produtos inteiros no tabuleiro.

## Utilizar o RackControl em simultâneo ao SyncoExit

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



## Aceder à função Regeneração

No ecrã HOME, clique no pictograma Regeneração (ref. **34**).

Entrará na lista de programas da regeneração. Escolha a partir da lista o programa desejado, ou prima no manual para criar um personalizado.

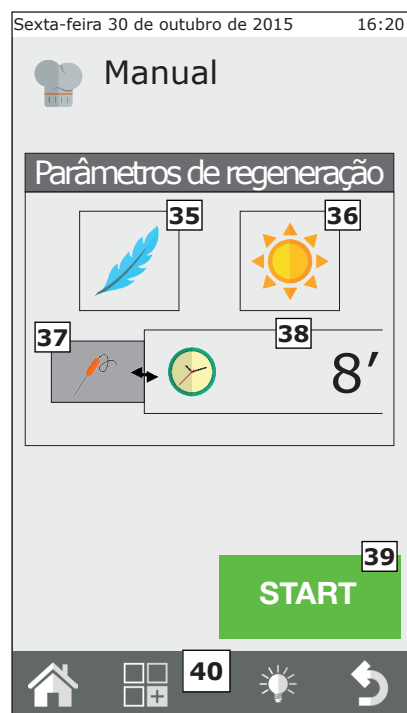
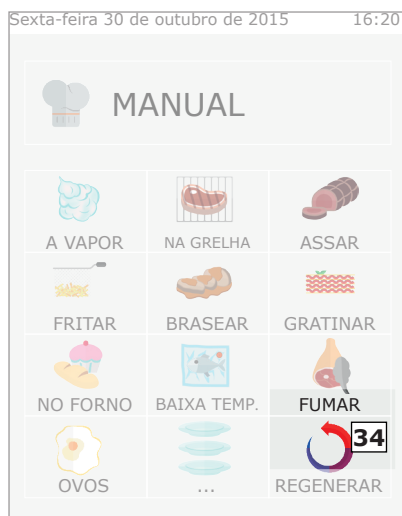
## Uso da função regeneração

Selecione o programa Manual da lista de programas Regeneração, é possível configurar manualmente o forno para regenerar um ou mais produtos.

O esquema mostrará a possibilidade de ativar as funções SOFT (ref. **35**) ou CRISPY (ref. **36**). A primeira deve ser selecionada caso se esteja a regenerar um prato cozido a baixa temperatura. A segunda, por sua vez, é selecionada se no fim da regeneração se pretender efetuar uma fase a seco a alta temperatura, para regenerar a crosta superficial do produto. As funções são opcionais e podem ser ambas desativadas. Não é possível selecionar ambas em simultâneo: são o oposto uma da outra.

Introduza o tempo de regeneração (ref. **38**) ou a temperatura do núcleo (ref. **37**) e prima START (ref. **39**).

O forno proceder automaticamente ao pré-aquecimento (no vácuo) e, depois, avisa quando informa através da sinalização acústica e comunicação no ecrã.



## 2.15a Programes de Regeneração

### Guardar um novo programa

Aos programas já presentes, é possível acrescentar programas pessoais.

Para criar um novo programa, entre no programa “Manual” da lista de programas regeneração e configure o tempo de regeneração (ou a temperatura da sonda do núcleo) e, eventualmente, ative uma das funções SOFT ou CRISPY. Uma vez configurados os parâmetros desejados, clique no ícone do menu funções (ref. **40**) e guarde o programa na memória do forno, conforme o explicitado no capítulo 2.7 deste manual de instruções.

### Modificar um programa

Caso se deseje modificar um programa já guardado, selecione-o da lista dos programas do menu regeneração. Implementar as modificações desejadas.

INeste momento, é possível ativar o programa através o botão START ou guardar as modificações acedendo ao menu funções (ref.**40**) e selecione GUARDAR.

### Mudar o nome/Apagar um programa

Tal como para os programas de cozedura, também os de Regeneração podem ser renomeados e apagados. A partir do programa selecionado, através do menu funções, aceda à função GUARDAR e, de seguida, mude o nome ou apague para efetuar o procedimento desejado.

## 2.16 A sonda de núcleo e a cozedura em $\Delta T$

### Posicionamento da sonda

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

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

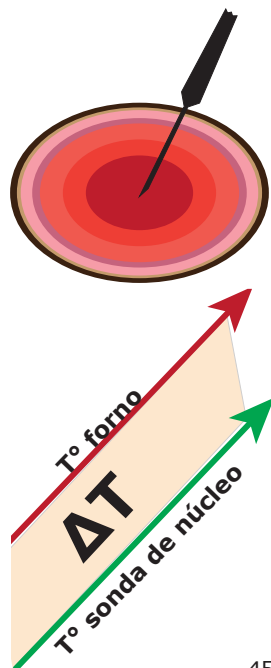
### Cozeduras em $\Delta T$ (Delta-T)

A função  $\Delta T$  é usada maioritariamente para realizar cozeduras lentas a baixa temperatura.

Na modalidade  $\Delta T$ , configura-se, em vez da temperatura na câmara, a temperatura que o forno deve manter constantemente entre a temperatura do núcleo do produto e a temperatura na câmara. À medida que a temperatura do núcleo sobe, aumenta paralelamente também a temperatura na câmara.

Para a função  $\Delta T$ , é necessário usar a sonda.

É aconselhável configurar um  $\Delta T$  entre 15°C e um máximo de 30°C.



## Temperaturas de cozedura no núcleo

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

## 2.16 Dicas para a cozedura: assar, grelhar e fritar

### Os assados

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

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

### Grelhar

Para desenvolver as cozeduras na grelha no forno, é indispensável utilizar o acessório de grelha. Para obter um ótimo resultado, é necessário que a grelha seja de alumínio.

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

### Fritar

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

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

---

## **2.16a Conselhos para a cozedura: uniformidade de cozedura**

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

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

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

### **A cozedura no vácuo**

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

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

### **A pastorização em câmara**

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

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

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

## **2.16c Conselhos para a cozedura: hidratação do vapor**

Graças ao controlo patenteado para a hidratação do vapor SteamTuner, é possível modificar a qualidade do vapor, de muito seco a muito molhado, consoante o produto que se pretenda cozinhar.

O vapor seco é utilizado geralmente para produtos delicados, enquanto o vapor molhado é utilizado preferivelmente para produtos que apresentam uma fibra mais dura e, por isso, são mais difíceis de cozinhar.

|                                                                                  |               |        |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|-----------------------------------------------|
|  | MUITO SECO    | 120 °C | Pastelaria como: pão de ló, queques, pudim.   |
|  | SECO          | 75 °C  | Peixe, marisco e moluscos em geral            |
|  | NORMAL        | 80 °C  | Frango a vapor                                |
|  | MOLHADO       | 95 °C  | Carnes vermelhas e carnes cozidas em geral    |
|  | MUITO MOLHADO | 115 °C | Legumes inteiros e em pedaços, massas e arroz |

## 3. Menu FUNÇÕES

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

### 3.1 LAVAGEM

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

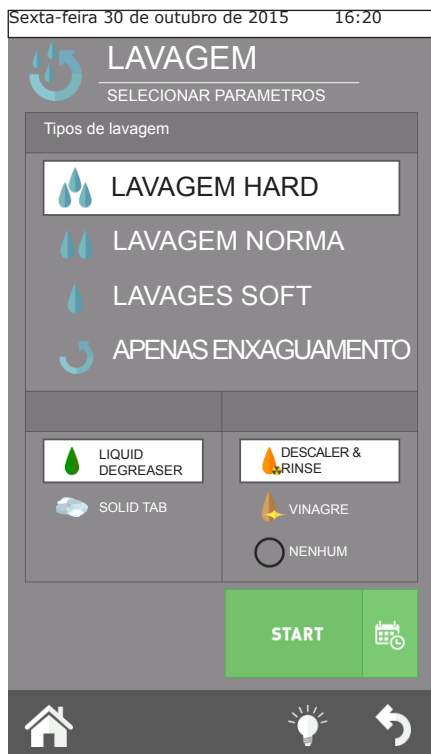
É possível seleccionar 3 tipos de lavagem: **HARD**, **NORMAL** e **SOFT** ou a modalidade **SÓ LAVAGEM**.

A selecção de um destes tipos de lavagem depende da qualidade de resíduos de alimento e das incrustações das gorduras na câmara de cozedura do forno; **HARD** utiliza-se para uma lavagem profunda e para sujidade muito resistente, **Soft** para uma lavagem ligeira.

A duração da lavagem varia consoante o tipo :







Coloque os bidões do detergente e do abrillantador próximo do forno e introduza os tubos branco e vermelho presentes sob o forno nos respectivos bidões:

**Tubo BRANCO -> DETERGENTE**

**Tubo VERMELHO -> BRILHANTADOR**

### IMPORTANTE:

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

**A UTILIZAÇÃO DE UM DETERGENTE DIFERENTE PODE INVALIDAR A GARANTIA!**

SOFT      cerca de 1 hora e um quarto  
 NORMAL      cerca de 1 hora e meia  
 HARD      cerca de 2 horas e meia

A modalidade “**só lavagem**” tem uma duração variável “consoante a utilização ou não do agente de abrillantamento :

**duração de cerca de 10 minutos sem abrillantamento, 20 minutos com abrillantamento.**

O ecrã prevê ainda a escolha do detergente: líquido (Liquid Degreaser) ou sólido (pastilhas Solid Tab). Depois, o programa solicitará a seleção entre agente de abrillantamento (Descaler & Rinse), vinagre ou nenhum.

Após estas seleções e de se premir a tecla “OK”, surge a solicitação para verificação dos níveis de produto (detergente e agente de abrillantamento) nos bidões.



## Interrupção da lavagem

É possível interromper o ciclo de lavagem mantendo premido o manípulo e introduzindo a **palavra-passe 222**.

Se o detergente já estiver carregado, ativa-se a fase de lavagem e, de seguida, a de secagem, se, pelo contrário, não tiver sido carregado o ciclo interrompe-se imediatamente.

## 3.2 ARREFECIMENTO

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

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

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

O forno propõe, como padrão, o arrefecimento até 50°C da câmara, mas é possível configurar o valor desejado. Ao atingir esta temperatura, o forno irá interromper o arrefecimento e emitirá um sinal acústico. Esta função deve ser ativada manualmente, pressionando e segurando o **fig.18** "Manual botão umidificador" para o tempo desejado.

**ATENÇÃO: Da câmara de cozedura possa sair jatos do ar quente e de vapor! PERIGO DE QUEIMADURAS!!**

## 3.3 SERVIÇO

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

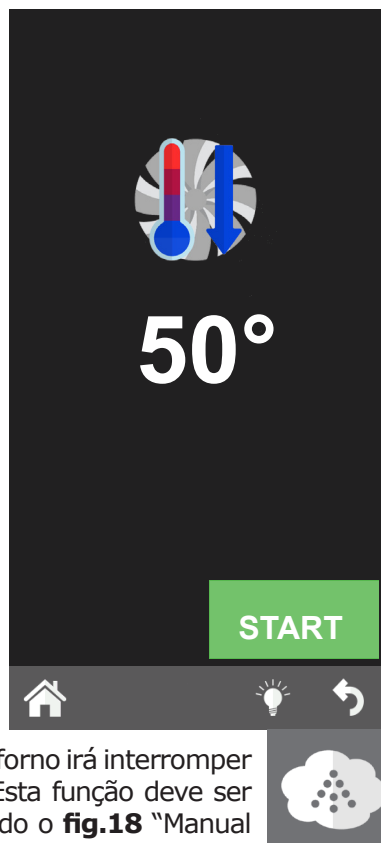


Fig. 18



### 3.3.1 CONFIGURAÇÃO

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

#### 3.3.1a Data e Hora

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



#### 3.3.1b Informação do Sistema

Esta função permite visualizar a versão do software instalada no forno, o número de matrícula do próprio forno e o número de horas decorridas desde a última limpeza da caldeira.

#### 3.3.1c Idioma

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

#### 3.3.1d Bloqueio/Desbloqueio de Chuveiro

Esta função permite abrir e fechar a eletroválvula que transporta água ao chuveiro retrátil integrado no forno.

Podem escolher-se as opções de:

- Duche sempre utilizável
- Duche ativo com porta aberta
- Duche sempre bloqueado



### 3.3.1e Iluminação

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

### 3.3.2 LIMPEZA DA CALDEIRA

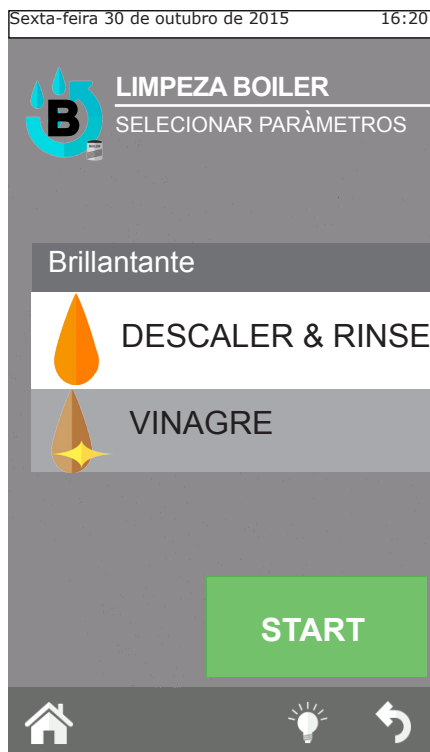
A desincrustação da caldeira é feita automaticamente durante a lavagem.

É possível ativá-la também manualmente sempre que seja necessário, selecionando o item "**Limpeza da Caldeira**".

Preste atenção para colocar o bidão do desincrustante próximo do forno e monitorize o nível do líquido, introduza depois o tubo vermelho de calado (tubo do abrillantador).

A limpeza pode ser feita com agente de abrillamentamento (Giorik Descaler & Rinse) ou com vinagre.

Uma vez iniciada a limpeza da caldeira, este procedimento não pode ser interrompido. A duração varia consoante o desincrustante que for utilizado (a título indicativo: 30 min se se utilizar o Descaler & Rinse, aconselhado pelo fabricante; 6 horas se se utilizar vinagre). Durante a limpeza, o forno pode ser utilizado para qualquer cosedura e o vapor, nesta fase, será produzido exclusivamente com a injeção direta (sem utilizar a caldeira).



**Desoxidação da caldeira só pode ser realizada com o produto específico: "Oven Descaler & Rinse".**

### 3.3.3 VISUALIZAÇÃO DO REGISTO

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

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

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

### 3.3.4 SERVIÇOS AVANÇADOS

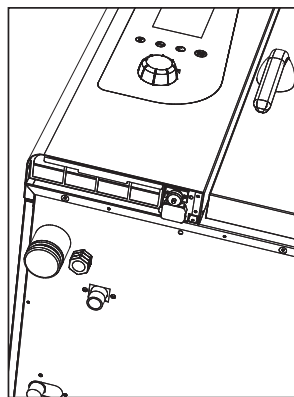


Fig. 19

exportação de algumas das funções acima descritas.

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

as RECEITAS; os REGISTOS ACCEP (função que, quando ativa, regista a cozedura e todos os seus dados: tempos, temperatura da câmara, temperatura da sonda no centro, o início e todas as alterações da fase, etc.); os REGISTOS DE ALARMES; o REGISTO DE LAVAGEM .

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

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

### 3.3.5 IMPORTAÇÃO/EXPORTAÇÃO de Dados

Introduzindo uma pen USD sob o painel de comandos (Fig. 19), ativam-se as funções de importação e



## 4. MANUTENÇÃO e LIMPEZA

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

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

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

Aguarde que a câmara de cozedura fique fria. Retire as anteparas porta-tabuleiros.

Retire os resíduos que podem ser removidos de forma manual e coloque as partes amovíveis na máquina de lavar louça. Para a limpeza da câmara de cozedura, deve utilizar-se água tépida com sabão. Posteriormente, todas as superfícies interessadas devem ser lavadas em abundância, tendo o cuidado de se certificar que não permanecem resíduos de detergente.

Para limpar as peças externas do forno, utilize um pano húmido e um detergente não agressivo. Durante o controlo anual por parte de um técnico especializado, retire o defletor e lave-o com água com sabão.

## 4.3 DESCARGA DA HUMIDADE

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

Inspecione que esta esteja sempre limpa e totalmente desobstruída.

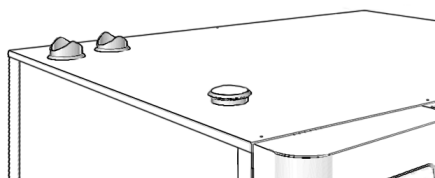


Fig. 20

## 4.2 LIMPEZA DO VIDRO

A limpeza do vidro da porta pode ser efetuada tanto no lado exterior como no interior. Para tal, deve rodar-se no sentido horário o trinco que segura na sua posição o vidro interior (**Fig.21**) e, uma vez aberto o vidro, este será limpo com um produto de limpeza adequado. Não devem ser nunca usados produtos abrasivos.

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

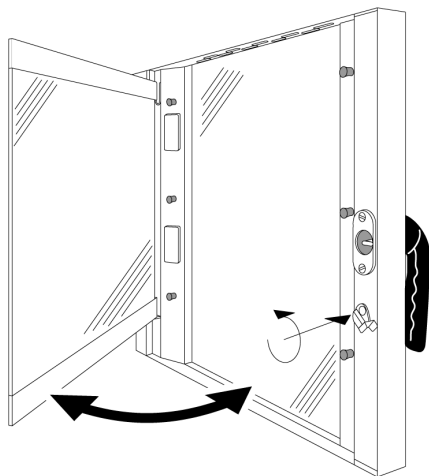


Fig. 21

## 4.3 LIMPEZA DO FILTRO DE AREJAMENTO DO PAINEL

A limpeza do filtro de arejamento do painel do forno (**Fig.20, réf. F**) é efetuada pelo menos uma vez por mês, lavando o filtro à mão com água e sabão.

Para desaparafusar o filtro, empurre para baixo com os dedos, fazendo força sobre o apoio (**Fig. 22**).

Convém substituir o filtro pelo menos anualmente ou inclusivamente com

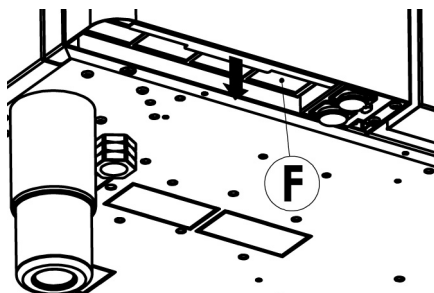


Fig. 22

maior frequência, sempre que o forno funcione em ambientes nos quais exista uma elevada concentração de farinhas ou substâncias semelhantes.

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

## 5. CONTROLOS EFETUADOS APENAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO

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

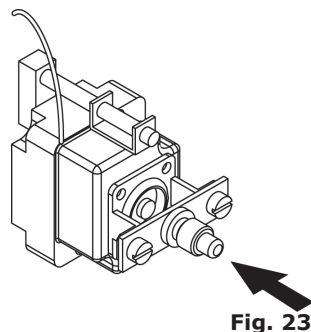
### 5.1 REARMAMENTO DO TERMOSTATO DE SEGURANÇA

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

Identifique o termostato situado na parte baixa à esquerda do compartimento técnico e prima no botão vermelho até ser audível um ruído mecânico (“clique”) que confirmará a fecho dos contactos (**Fig. 21**).

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

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



**Fig. 23**

### 5.2 PROTEÇÃO TÉRMICA DO MOTOR

A proteção térmica do motor é feita por reposição automática e se esta intervir, deve verificar-se a limpeza das fendas, a eficácia dos dispositivos de arrefecimento e a rotação regular e isenta de atritos do motor.

É recomendável desligar da alimentação elétrica.

### 5.3 FUSÍVEIS DE PROTEÇÃO

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

### 5.4 CONTROLO DA CHAMA

**Atenção:**

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

## 5.5 GESTÃO DAS PEÇAS SOBRESSALENTES

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

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

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

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

## 6. DESCRIÇÃO DOS ALARMES

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

São geridos os seguintes alarmes.

| Nome                  | Descrição                                                                          | Efeito                                           | SOLUÇÃO                                                     |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| E01-Sonda da câmara   | Erro da sonda da câmara                                                            | Bloqueio da cozedura, reposição automática.      | Substitua a sonda da câmara.                                |
| E17-Sonda punção      | Erro da sonda de punção                                                            | Reposição manual.                                | Substitua a sonda de punção.                                |
| E12-GÁS               | Bloqueio do queimador de gás                                                       | Bloqueio da cozedura, com reposição manual.      | Prima a reposição manual.                                   |
| E13-GÁS 2             | (botão de codificador); entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo | Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.      | Appuyer sur réarmement manuel.                              |
| E05-Segurança motor   | Bloqueio do segundo queimador de gás                                               | Bloqueio da cozedura, com reposição manual.      | Prima a reposição manual.                                   |
| E11-Segurança motor 2 | Bloqueio do segundo queimador de gás                                               | Bloqueio da cozedura, com reposição manual.      | Prima a reposição manual.                                   |
| E03-Inversor          | Alarme do inversor do motor                                                        | Bloqueio da cozedura com rearmamento automático. | Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo. |



| Nome                           | Descrição                                                                                                    | Efeito                                       | SOLUÇÃO                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E06-Segurança da câmara        | Térmico de segurança da câmara                                                                               | Bloqueio da cozedura com rearmamento manual. | Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo.                                                                                                            |
| E07-PWM                        | Erro da ficha PWM (tempo limite expirado da comunicação ou problemas com a velocidade do ventilador)         | Bloqueio da cozedura.                        | Entre em contacto com a assistência técnica.                                                                                                                           |
| E08-PWM 2                      | Erro da segunda ficha PWM (tempo limite expirado da comunicação ou problemas com a velocidade do ventilador) | Bloqueio da cozedura.                        | Entre em contacto com a assistência técnica.                                                                                                                           |
| E04-Fluxo de ar                | Alarme de débito de ar no queimador a gás                                                                    | Bloqueio da cozedura, com reposição manual.  | Verifique as obstruções na chaminé de descarga dos fumos da combustão, ou contacte a assistência técnica.                                                              |
| E18-Fluxo de ar 2              | Alarme de débito de ar no segundo queimador a gás                                                            | Bloqueio da cozedura, com reposição manual.  | Verifique as obstruções na chaminé de descarga dos fumos da combustão, ou contacte a assistência técnica.                                                              |
| E14-Hi temp                    | Temperatura compartimento técnico demasiado elevada                                                          | Bloqueio da cozedura, reposição automática.  | Verifique se a limpeza do filtro de arejamento, o arejamento do perímetro do forno (fendas) e o correto funcionamento das ventoinhas de arrefecimento dos componentes. |
| E21-Ausência de água           | Ausência de água para a produção de vapor                                                                    | Bloqueio da cozedura, reposição automática.  | Verifique a ligação à conduta de água e à abertura da torneira de interceção.                                                                                          |
| E24-Ausência Água conta-litros | Alarme de conta-litros de lavagem                                                                            | Bloqueio da lavagem, reposição manual        | Prima reposição manual (botão do codificador). Contacte a assistência técnica, se repetitivo                                                                           |
| E09-Com PWM                    | Erro de comunicação da ficha PWM                                                                             | Bloqueio da cozedura.                        | Corte e volte a dar tensão. Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo.                                                                                |
| E10-Com PWM2                   | Erro de comunicação da ficha PWM2                                                                            | Bloqueio da cozedura.                        | Corte e volte a dar tensão. Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo.                                                                                |
| E16-Comunicação                | Erro de comunicação da ficha principal                                                                       | Bloqueio da cozedura.                        | Corte e volte a dar tensão. Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo.                                                                                |
| E23-Sem descarga               | A água da caldeira não foi corretamente descarregada                                                         | Bloqueio da cozedura.                        | Corte e volte a dar tensão. Entre em contacto com a assistência técnica, se repetitivo.                                                                                |
| E22-Falha de alimentação       | Interrupção da alimentação elétrica                                                                          | Bloqueio da cozedura.                        | Prima M durante 1 segundo.                                                                                                                                             |
| E19-Sonda 4                    | Alarme da sonda de controlo da humidade 4                                                                    | Bloqueio da cozedura.                        | Substitua a sonda de humidade 4                                                                                                                                        |
| E20-Sonda 5                    | Alarme da sonda de controlo da humidade 5                                                                    | Bloqueio da cozedura.                        | Substitua a sonda de humidade 5                                                                                                                                        |

## 7. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

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

O símbolo da **Fig.22** especifica que, no final da sua vida útil, o aparelho deve ser eliminado segundo as indicações da diretiva do parlamento europeu 2012/19/UE de 04/06/2012.



**Fig. 22**

### **Informações sobre a eliminação nos países da união europeia**

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





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

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

