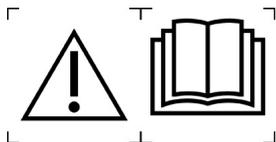

EASYair

**EME5...EMG5...EME7...EMG7...EME10...
EMG10...ECE5...ECG5...ECE7...ECG7...
ECE10...ECG10**



PORTUGUÊS: Manual de instalação, uso e manutenção



03/2017



Índice

1. INSTALAÇÃO	5
1.1 Advertências gerais e de segurança	5
1.2 Posicionamento	9
1.3 Ligação hídrica	10
1.4 Ligação à descarga	11
1.5 Ligação elétrica	11
1.6 Ligação a gás (apenas para fornos a gás)	13
1.7 Descarga de fumos	15
1.8 Valores de funcionamento dos fornos a gás (apenas para versões a gás)....	16
1.9 Regulação da perna de fecho da porta	18
1.10 Colocação em funcionamento e teste do forno	18
2. COZEDURA	20
2.1 Painel de controlo	20
2.2 Cozedura de convecção.....	21
2.3 Cozedura a vapor	22
2.2 Cozedura mista (convecção/vapor)	23
2.5 Cozedura com sonda de núcleo	24
2.6 Outras versões	25
2.6 Conselhos para a cozedura: assar, grelhar e fritar	26
2.6a Conselhos para a cozedura: uniformidade de cozedura	26
2.6b Conselhos para a cozedura: cozedura no vácuo e pasteurização ..	26
2.7 Válvula de descarga de humidade.....	28
2.8 Iluminação câmara de cozedura	28
3. MANUTENÇÃO e LIMPEZA	29
3.1 DESCARGA DA HUMIDADE	29
3.2 LIMPEZA DO VIDRO	29
3.3 LIMPEZA DO FILTRO DE AREJAMENTO DO PAINEL	30
4. CONTROLOS EFETUADOS APENAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO	30
4.1 REARMAMENTO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	30
4.2 PROTEÇÃO TÉRMICA DO MOTOR	31
4.3 FUSÍVEIS DE PROTEÇÃO	31
4.4 CONTROLO DA CHAMA	31
4.5 GESTÃO DAS PEÇAS SOBRESSALENTES	31

5. DESCRIÇÃO DOS ALARMES

32

6. ESQUEMAS ELÉTRICOS

33

6.1 ECE5232(S): ZSE2241.....	33
6.2 ECE72(S)- ECE72X(S) - ECE102(S): ZSE2243.....	34
6.3 ECE5232X(S)- ECE52(S) - ECE52X(S): ZSE2242.....	35
6.4 ECE102X(S): ZSE2245X.....	36
6.5 ECG52(S): ZSE2244.....	37
6.6 ECG72(S) - ECG102(S): ZSE2245.....	38
6.7 EME5232: ZSE2258.....	39
6.8 EME5232X - EME52 - EME52X: ZSE2259.....	40
6.9 EME72 - EME102: ZSE2260.....	41
6.10 EME102X: ZSE2260X.....	42
6.11 EMG52: ZSE2261.....	43
6.12 EMG72 - EMG102 : ZSE2262.....	44
6.13 EME523: ZSE2246.....	45
6.14 EME5: ZSE2247.....	46
6.15 EME7 - EME10: ZSE2248.....	47
6.16 EMG5: ZSE2249.....	48
6.17 EMG7 - EMG10: ZSE2250.....	49

7. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

51

Prezado cliente,

Agradecemos a sua preferência ao adquirir o nosso produto.

Este forno faz parte de uma linha de aparelhos elétricos projetados para a gastronomia. São fornos com grande facilidade de uso, ergonomia e controlo de cozedura, com um design agradável e moderno.

O forno possui garantia de 12 meses contra eventuais defeitos de fabrico, a partir da data indicada na fatura de compra. A garantia abrange o funcionamento normal do forno e não inclui consumíveis (lâmpadas, vedantes, etc.) e avarias causadas por procedimentos incorretos de instalação, desgaste, manutenção, reparação, descalcificação e limpeza, adulterações 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 a d e q u a d a m e n t e 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 exameção 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 palete de madeira.

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

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. 1**.

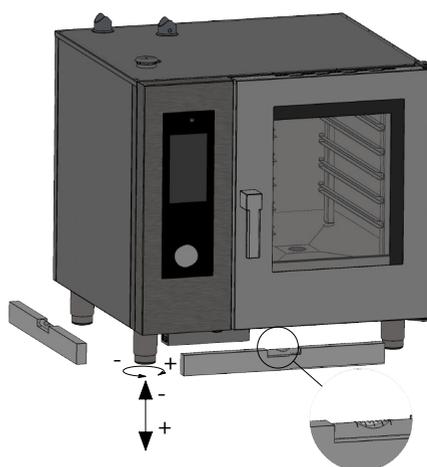


Fig. 1

Desníveis ou inclinações de uma certa importância podem influenciar negativamente o funcionamento do forno.

Retirar dos painéis externos do aparelho toda a película protetora descolando-a lentamente para evitar que restem vestígios de colante.

Verificar se as aberturas e fissuras de aspiração ou de eliminação do calor não estão obstruídas.

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, placas, paredes divisórias, móveis de cozinha ou revestimento em material inflamável.

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

Deve ser mantida uma distância mínima de 50 mm em todos os lados entre o forno e as paredes ou outros equipamentos. É aconselhável deixar 500 mm de espaço entre o lado direito do forno e a correspondente parede da divisão (**Fig. 2**) para facilitar a instalação do forno e a sua posterior manutenção.

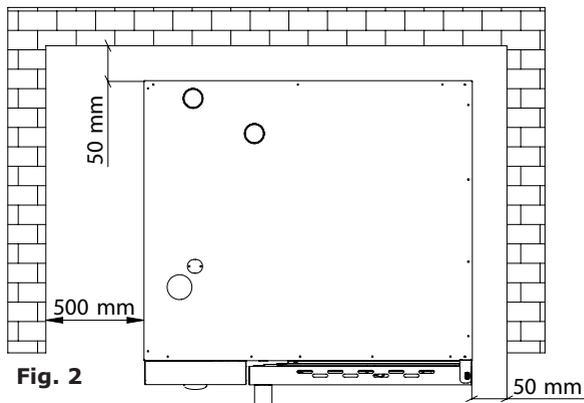


Fig. 2

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 uma entrada para água de rede (1). É recomendável a instalação de um amaciador descalcificador para levar a dureza da água à entrada do aparelho

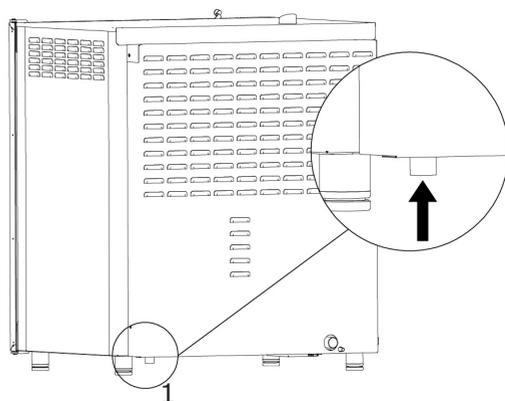


Fig.3

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 "Água" à rede de distribuição da água fria específica e coloque uma torneira de intercetação 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.

1.4 Ligação à descarga

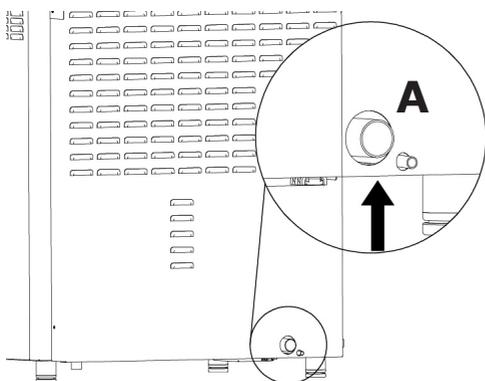


Fig. 4

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 32 mm de diâmetro.

Efetue a ligação do tubo que sai da parte de trás (**Fig. 4, ref. A**). Recomenda-se ligar o tubo a um funil aberto.

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, devem ser controlados os valores de tensão e de frequência da rede elétrica para verificar se estão em conformidade com os requisitos do aparelho indicados na chapa técnica (**Fig. 5**).

MOD	ETE5	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ				
TOT. POWER kW	6,3	CE	G*	IP	

Fig. 5

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 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.6**). 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 prensa-cabo que se encontra na parte posterior, à esquerda do forno.



Fig. 6

Modelo ELET.	EME523.. ECE5232 ECE5232S	EME523..X ECE5232X ECE5232XS	EME5.. ECE52 ECE52S	EME5...X ECE52X ECE52XS	EME7.. ECE72 ECE72S	EME7...X ECE72X ECE72XS	EME10.. ECE102 ECE102S	EME10...X ECE102X ECE102XS
Peso	53	53	75	75	105	105	110	110
Tensão	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência absorvida (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Secção mínima cabo alimentação (mm ²)	3 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 2,5	5 x 2,5	5 x 4

tab. 1

Modelo GÁS	EMG5... ECG52 ECG52S	EMG7... ECG72 ECG72S	EMG10... ECG102 ECG102S
Peso	120	130	160
Tensão	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60
Potência absorvida (kW)	0.3	0.6	0.6
Secção mínima cabo alimentação (mm ²)	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

tab. 1

Fornos eléctricos				Fornos a gás		
L1	L2	L3	N	L	N	⏚
		⏚		Entre a fase e ⏚ deve existir uma diferença de potencial de 230 V.		

tab. 2

Ligue o cabo à caixa de terminais, seguindo as indicações indicadas na

tab. 2.

Bloqueie o cabo com o prensacabo.

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

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 terminal situado na estrutura e marcado com o símbolo **Fig. 7**, ao qual deve ser ligado um cabo com secção mínima de 10 mm².

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 eléctricos, por sua vez, uma vez terminada a ligação eléctrica, remonte o lado.



Fig. 7

1.6 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.8, ref. A**).

Durante o teste, certifique-se de que as calibrações 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 funcionamento em pleno regime, os valores de CO não diluído presente na descarga devem permanecer até 1000 ppm. Caso seja detetada a presença de CO não diluído para além deste limite, será necessário proceder a uma verificação das regulações dos queimadores por parte de um técnico autorizado pelo fabricante, que efetuará as devidas alterações aos dispositivos que controlam a combustão e os respetivos parâmetros.

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II _{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-DE-CH
		II _{2H3B/P}	P mbar	30	30	20	/	IT-DE-FR-EE-NO LV-IE-SN-SI-SK
TYPE	A ₁ B ₁₁	II _{2E+3+}	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II _{2H3B/P}	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II _{2ELL3B/P}	P mbar	50	50	20	20	DE
		II _{2L3B/P}	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q _n	kW	II _{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I _{3B/P}	P mbar	30	30	/ /	MT-IS-HU-CY
			I ₃₊	P mbar	28-30	37	/ /	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I _{2E}	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVIU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS				A				mbar
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

Fig. 8

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 m³/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 anti-pânico.

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.

Verificações a efetuar 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. 8, ref. A**).

Verifique com os dados indicados na chapa técnica (**Fig.8**) se a capacidade do redutor de pressão é suficiente para alimentar do 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. 9**).

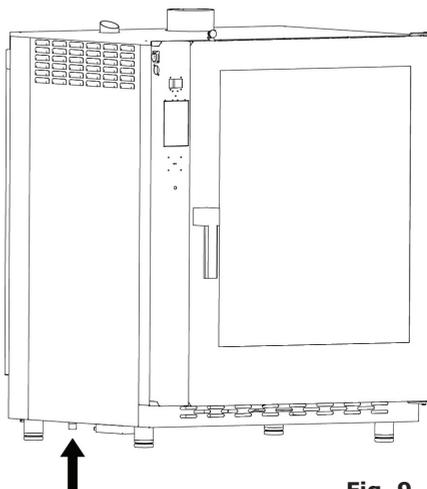


Fig. 9

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.

1.7 Descarga de fumos

Os fornos, respeitando as normas de instalação, devem ser colocados em funcionamento em locais adequados à evacuação dos produtos da combustão.

É possível ligar a descarga dos fornos mediante um sistema de evacuação forçada, como um exaustor munido de aspirador mecânico (**Fig.10**).

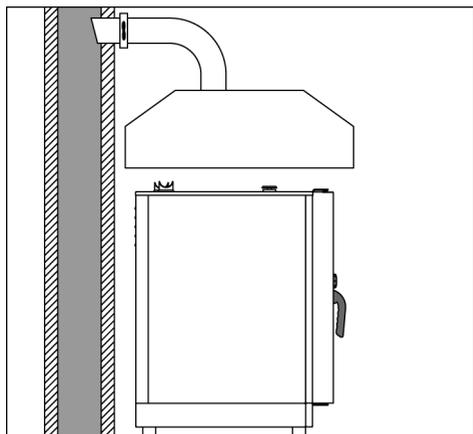


Fig. 10

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	EMG5, EMG52, ECG52	EMG7, EMG72, ECG72	EMG10, EMG102, ECG102
Tensão	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60
Potência absorvida (kW)	0,3	0,6	0,6
Capacidade térmica nominal (kW)	9,5	16	19
Secção cabo alimentação (mm ²)	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

Consumo gás

	EMG5, EMG52, ECG52	EMG7, EMG72, ECG72	EMG10, EMG102, ECG102
G30 kg/h	0,29	0,50	0,59
G20 m³/h	1,01	1,69	2,01
G25 m³/h	1,17	1,97	2,34

Pressão do gás

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO 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 da perna de fecho da porta

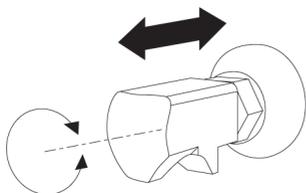


Fig. 11

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

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

É possível ajustar a pressão exercida pela porta na guarnição, apertando a cavilha para a aumentar ou desapertando para a diminuir (**Fig.11**).

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 interceção 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.

Acenda o forno rodando o manípulo do modo de cozedura **Ref. I1** para uma das três posições pretendidas (convexão, misto, vapor) e rodando o manípulo do temporizador colocando-o no tempo de cozedura pretendido ou na posição infinito.

Configure um ciclo de cozedura com a temperatura de 150 °C, um tempo de 10 min. e eventualmente humidade (se presente).

Verifique rigorosamente os pontos da lista seguinte:

A luz na câmara de cozedura acende-se.

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

O termóstato de regulação da temperatura na câmara de cozedura intervém ao atingir a temperatura configurada e os elementos de aquecimento são temporariamente desligados;

O(s) motor(es) da(s) ventoinha(s) efetua(m) a inversão automática do sentido de rotação;

A inversão ocorre a cada 2 minutos, intervalados por 20 segundos de paragem do motor.

Os elementos de aquecimento da câmara de cozedura são temporariamente desligados durante os 20 segundos de paragem do motor.

Para fornos de 7 a 10 tabuleiros: as duas ventoinhas da câmara de cozedura têm o mesmo sentido de rotação.

Verifique o extravasamento de água em direção da(s) ventoinha(s) do tubo de introdução de humidade na câmara de cozedura (apenas nos modelos com humidificador).

No final do ciclo de cozedura, o forno emite um sinal sonoro de aviso com a duração de cerca de 15 segundos.

Verifique rigorosamente os pontos da lista seguinte:

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

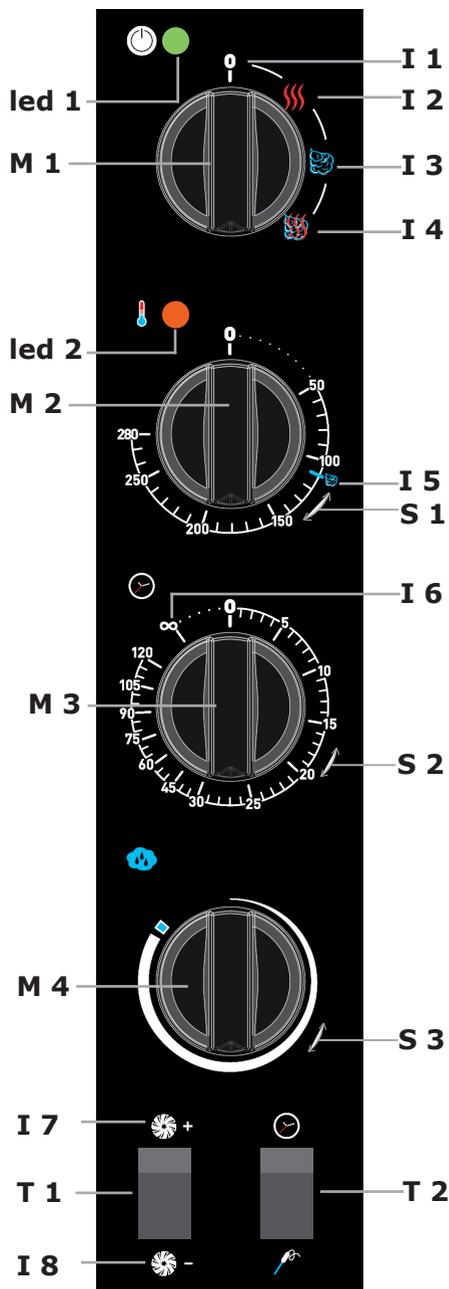
O(s) motor(es) da(s) ventoinha(s) efetua(m) a inversão automática do sentido de rotação; a inversão é feita a cada 3 minutos.

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

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

2. COZEDURA

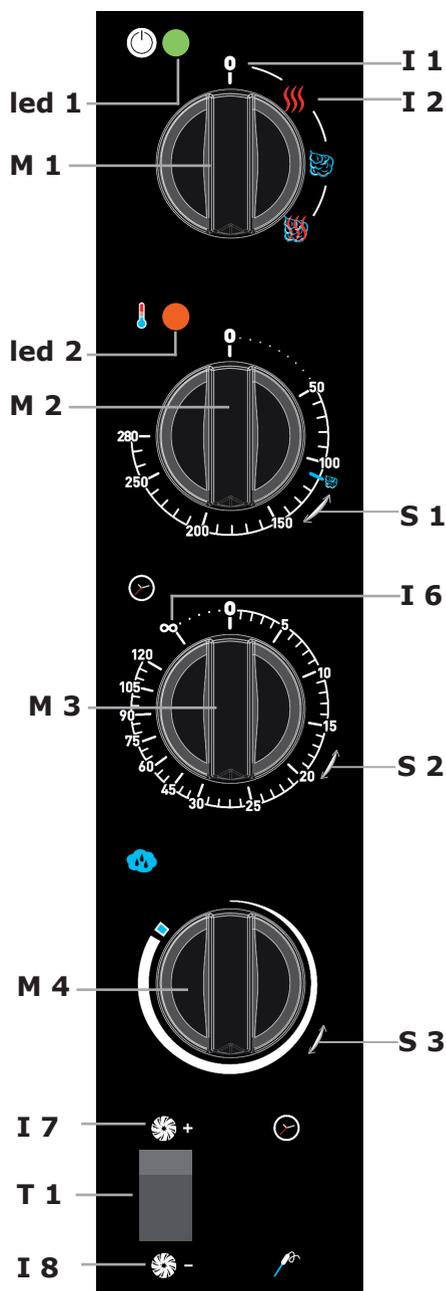
2.1 Painel de controlo



M 1	Manípulo seleção tipo de cozedura
I 1	Posição OFF
I 2	Modo cozedura convecção
I 3	Modo cozedura vapor
I 4	Modo cozedura misto
M 2	Manípulo seleção temperatura
I 5	Limite cozedura a vapor
S 1	Escala temperatura em °C
M 3	Manípulo temporizador/ tempo cozedura
I 6	Posição tempo INFINITO
S 2	Escala temporizador em minutos
M 4	Manípulo humidificador
S 3	Escala humidade
T 1	Tecla seleção velocidade ventoinha
I 7	Velocidade ventoinha LENTA
I 8	Velocidade ventoinha RÁPIDA
T 1	Tecla seleção cozedura tempo/sonda de núcleo
led 1	Estado forno: ON / OFF
led 2	Estado elemento(s) aquecedor(es): ON / OFF

Fig. 12

2.2 Cozedura de convecção



Selecionar o modo de cozedura de CONVECÇÃO rodando o manípulo M1 no sentido horário colocando-o na posição I2.

Em seguida, selecionar a temperatura de cozedura rodando o manípulo M2 no sentido horário, posicionando o indicador do manípulo na temperatura pretendida.

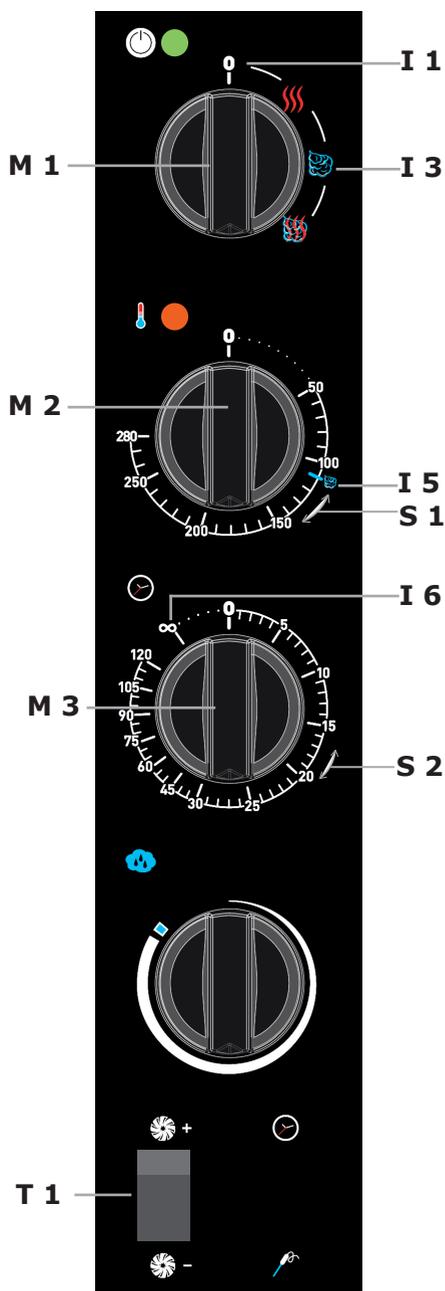
Depois, selecionar o tempo de cozedura rodando o manípulo M3 posicionando o indicador do manípulo no tempo pretendido. Posicionar o indicador no símbolo I6 Infinito para excluir o controlo de tempo. No final do tempo configurado, o forno emite um sinal acústico e desliga-se, interrompendo a cozedura.

Configurar a velocidade da ventoinha através da comutação da tecla T1.

2.2.1 Cozedura de convecção com humidificador

Para adicionar humidade durante a cozedura de CONVECÇÃO rodar o manípulo M4 para o grau de humidade pretendido, rodando o manípulo no sentido horário para aumentar a humidade na câmara ou no sentido anti-horário para diminuí-la. Na posição vertical para cima, o humidificador está desligado.

2.3 Cozedura a vapor



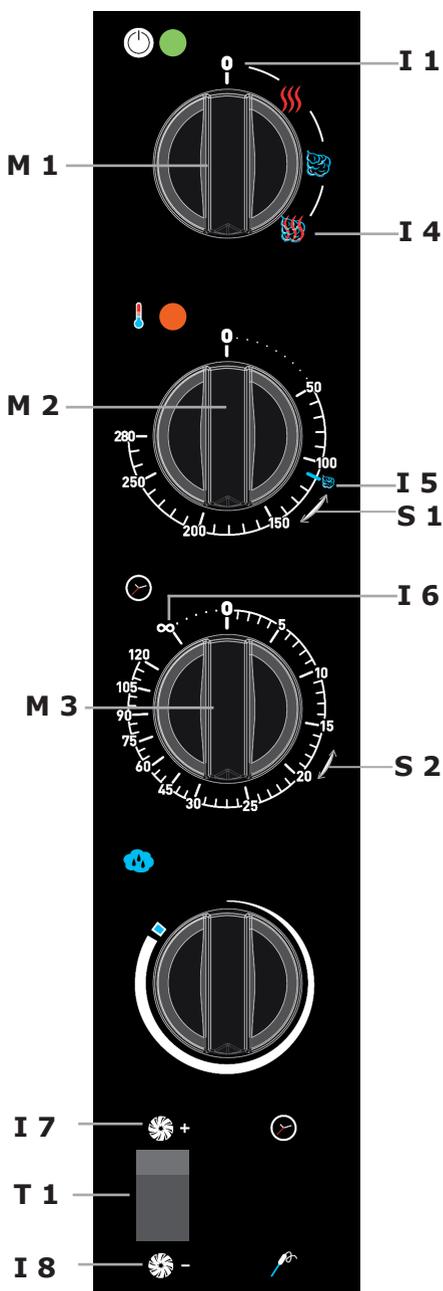
Selecionar o modo de cozedura a VAPOR rodando o manípulo M1 no sentido horário colocando-o na posição I3.

Em seguida, selecionar a temperatura de cozedura rodando o manípulo M2 no sentido horário, posicionando o indicador do manípulo na temperatura pretendida. Recomenda-se utilizar uma temperatura na câmara de 110 °C indicada pelo símbolo I5 para as cozeduras a vapor tradicionais.

Depois, selecionar o tempo de cozedura rodando o manípulo M3 posicionando o indicador do manípulo no tempo pretendido. Posicionar o indicador no símbolo I6 Infinito para excluir o controlo de tempo. No final do tempo configurado, o forno emite um sinal acústico e desliga-se, interrompendo a cozedura.

Configurar a velocidade da ventoinha através da comutação da tecla T1.

2.2 Cozedura mista (convecção/vapor)



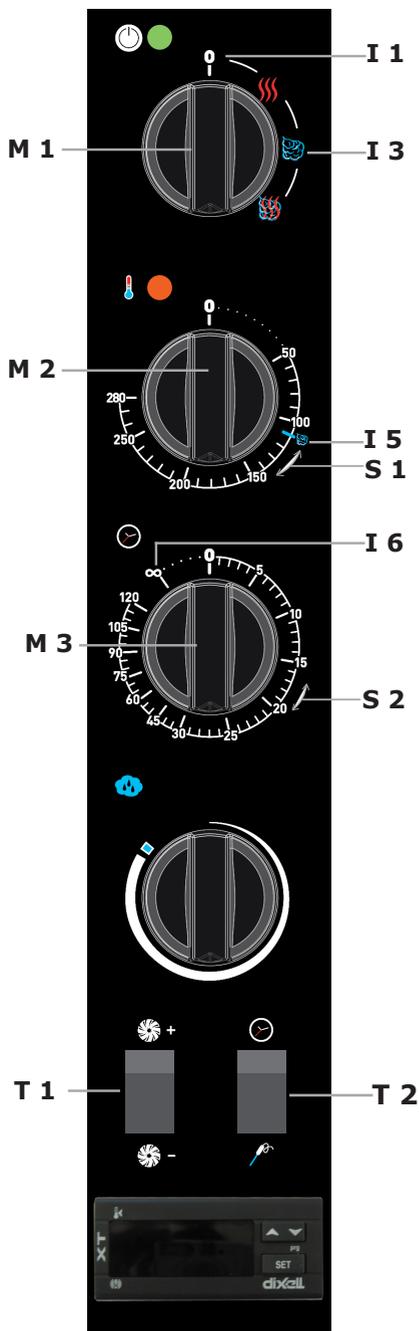
Selecionar o modo de cozedura MISTO (CONVECÇÃO/VAPOR) rodando o manípulo M1 no sentido horário colocando-o na posição I4.

Em seguida, selecionar a temperatura de cozedura rodando o manípulo M2 no sentido horário, posicionando o indicador do manípulo na temperatura pretendida.

Depois, selecionar o tempo de cozedura rodando o manípulo M3 posicionando o indicador do manípulo no tempo pretendido. Posicionar o indicador no símbolo I6 Infinito para excluir o controlo de tempo. No final do tempo configurado, o forno emite um sinal acústico e desliga-se, interrompendo a cozedura.

Configurar a velocidade da ventoinha através da comutação da tecla T1.

2.5 Cozedura com sonda de núcleo



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.

TERMORREGULADOR

Para utilizar o termorregulador:

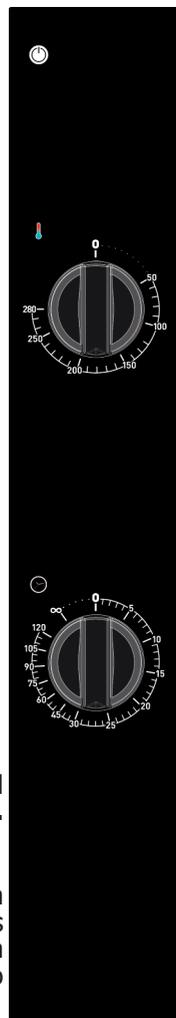
- Ligar a sonda de núcleo ao forno (conector no lado do painel);
- Ativar o termorregulador pressionando o interruptor T2 presente no painel;
- Configurar a temperatura de núcleo pretendida (pressionar a tecla SET, depois com as setas CIMA e BAIXO selecionar a temperatura de núcleo pretendida e pressionar novamente SET para confirmar).

Ao alcançar a temperatura pretendida, a cozedura termina e ativa-se um sinal sonoro.

2.6 Outras versões

VERSÃO ELETROMECÂNICA COM HUMIDIFICADOR E DUAS VELOCIDADES.

Nesta versão, o forno funciona sempre por convecção. É possível agir no manípulo humidificador para adicionar humidade na câmara de cozedura. Configurar os parâmetros de cozedura (temperatura, tempo e eventual humidade) tal como explicado no ponto 2.2 e 2.2.1 deste manual.



VERSÃO ELETROMECÂNICA SEM HUMIDIFICADOR.

Nesta versão, o forno funciona sempre por convecção. Configurar os parâmetros de cozedura (temperatura e tempo) tal como explicado no ponto 2.2 deste manual.

2.6 Conselhos 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 grelhar alimentos no forno, é indispensável o uso do acessório 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. Configurar o forno em Convecção com válvula aberta, mediamente à temperatura de 250 °C e ventilação entre 4 e 6.

2.6a 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.

2.6b 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 xxx. 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 pasteurização em câmara

Nos processos de pasteurização, 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 pasteurização.

2.7 Válvula de descarga de humidade

A descarga de humidade tem a função de expelir a humidade que se pode formar na câmara durante o ciclo de cozedura.

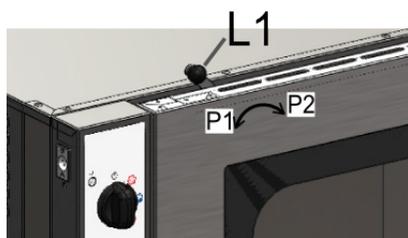
Posicionar a alavanca da válvula de borboleta L1 nas seguintes posições:

P1 esquerda: VÁLVULA FECHADA

P2 direita: VÁLVULA ABERTA

Também com a válvula fechada não existe risco

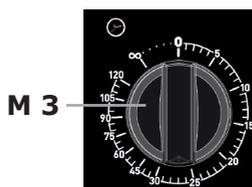
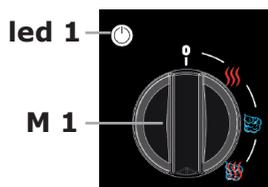
de sobrepressões na câmara de cozedura, pois estas são controladas pela descarga.



Durante a cozedura na modalidade VAPOR e MISTA (CONVECÇÃO/VAPOR) recomenda-se posicionar a alavanca da válvula de borboleta na posição P1 fechada.

2.8 Iluminação câmara de cozedura

A iluminação da câmara de cozedura é automática e ligada ao funcionamento em cozedura do forno. No final da cozedura, a iluminação apaga-se.



2.9 Paragem e desligamento do forno

Para terminar uma cozedura, colocar o manípulo M3 Tempo na posição 0.

Para desligar o forno, colocar o manípulo M1 na posição I1 OFF. O led1 desliga-se.

3. 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 palhetas de ferro, escovas ou raspadores de aço comum; é possível eventualmente usar lã de aço inoxidável, esfregando-as no sentido do acabamento acetinado das chapas.

Aguardar até que a câmara de cozedura arrefeça.

Retirar as placas porta-tabuleiros. Retirar os resíduos removíveis manualmente e colocar as partes removíveis na máquina de lavar loiça. Para a limpeza da câmara de cozedura, deve-se utilizar água morna com sabão. Em seguida, todas as superfícies devem ser abundantemente enxaguadas, tendo o cuidado de assegurar que não restem resíduos de detergente. Para limpar as partes externas do forno, usar um pano húmido e um detergente não agressivo.

Durante o controlo anual por parte de um técnico especializado, retirar o defletor e lavá-lo com água e detergente.

3.1 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.

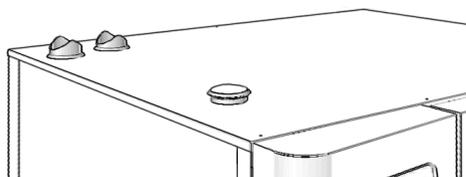


Fig. 13

3.2 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. 14**) 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. 14

3.3 LIMPEZA DO FILTRO DE AREJAMENTO DO PAINEL

A limpeza do filtro de ventilação do painel do forno (**Fig. 16 - ref. F**) deve ser efetuada pelo menos uma vez por mês lavando o filtro à mão com água e detergente.

Para desaparafusar o filtro, puxar lateralmente para fora com os dedos, fazendo força sobre o apoio (**Fig. 16**).

Convém substituir o filtro pelo menos anualmente ou inclusivamente com 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.

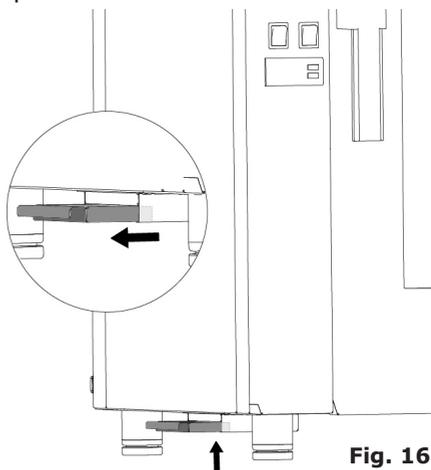


Fig. 16

4. CONTROLOS EFETUADOS APENAS POR UM TÉCNICO AUTORIZADO

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

4.1 REARMAMENTO DO TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

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

Identifique o termóstato 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. 17**).

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

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

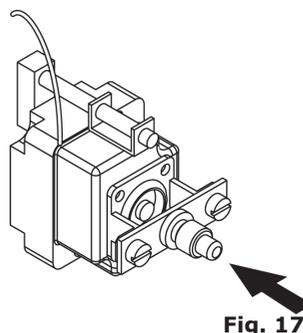


Fig. 17

4.2 PROTEÇÃO TÉRMICA DO MOTOR

Se intervir a proteção térmica do motor, 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.

4.3 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 termóstato de segurança.

4.4 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 \neq fase e deve existir uma diferença de potencial de 230 V.

4.5 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.

5. DESCRIÇÃO DOS ALARMES

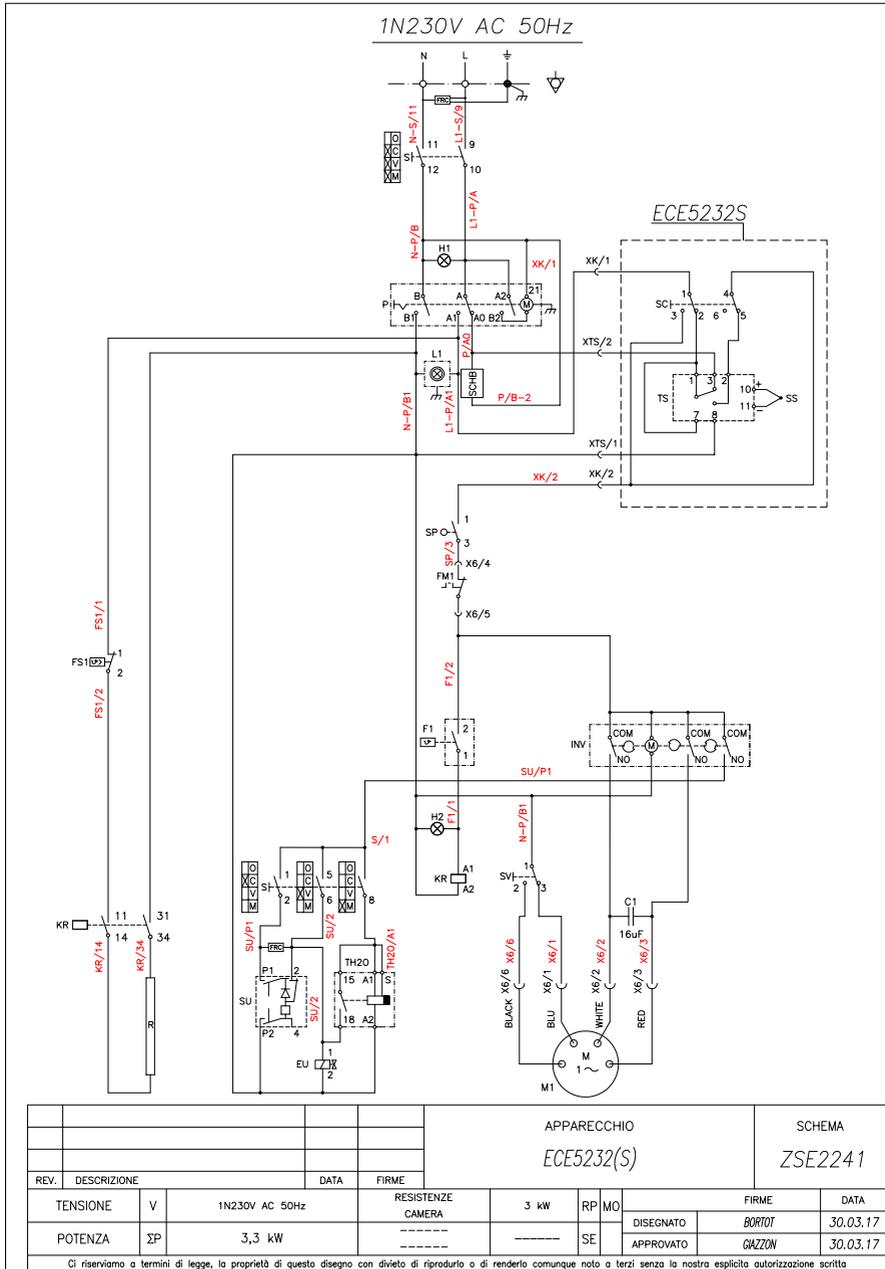
Caso se verifique uma anomalia grave, é muito importante desligar o aparelho, agindo no interruptor

omnipolar, e fechar as torneiras de intercetação da água e do gás a montante do aparelho.

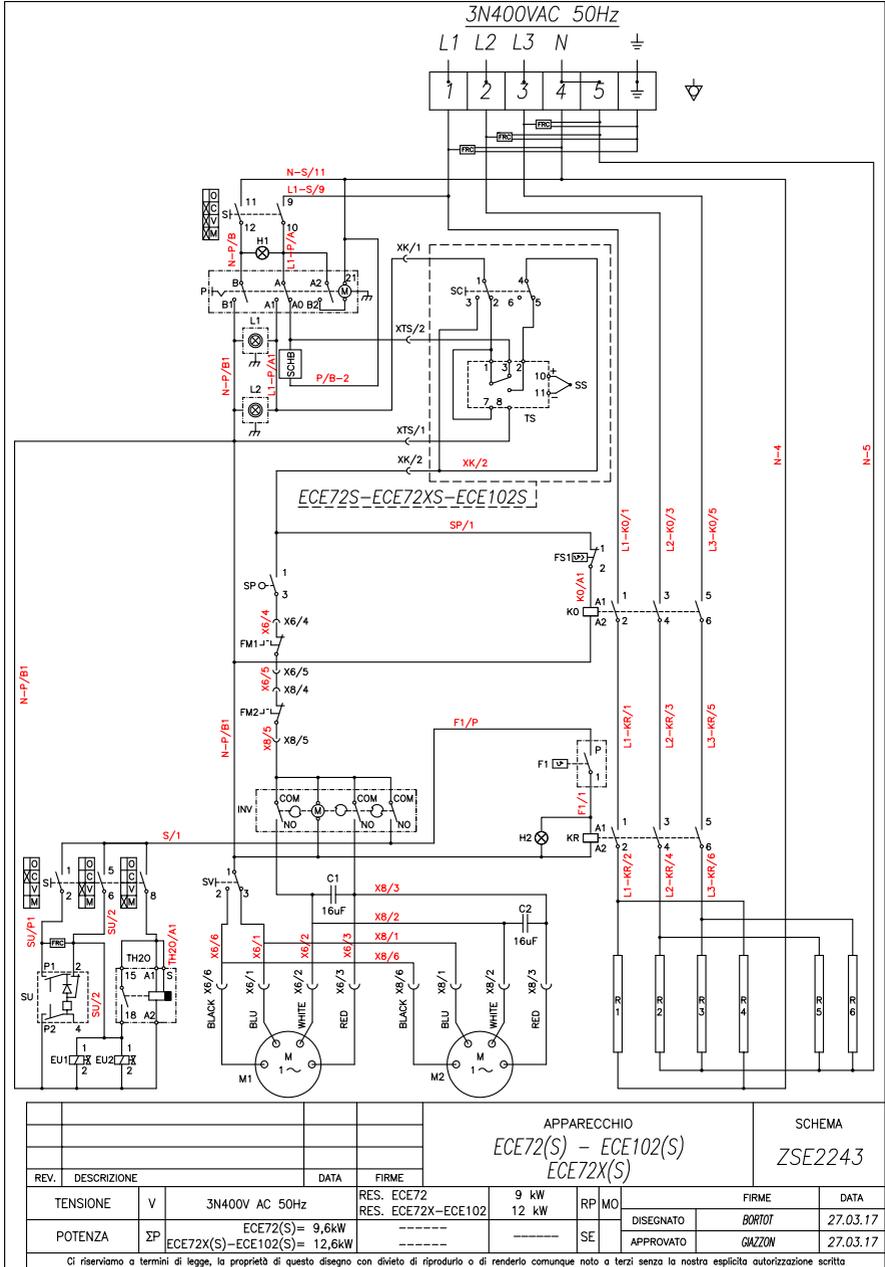
PROBLEMA	SOLUÇÃO
O forno não liga	Verificar se o interruptor omnipolar está fechado e se está presente a tensão de rede.
	Verificar se a torneira de intercetação do gás a montante do aparelho está aberta.
	Verificar a integridade dos fusíveis de proteção do forno.
	Assegurar que a porta do forno esteja bem fechada.
	Verificar se foram configurados os parâmetros do ciclo de cozedura de forma correta.
	Assegurar que o forno não esteja em erro.
Se após estas operações o forno continuar a não ligar, contactar a assistência.	
A ventoinha para durante o funcionamento	Desligar o forno e aguardar até que a proteção térmica do motor se restaure automaticamente.
	Assegurar que as aberturas de arrefecimento não estejam obstruídas.
Se o inconveniente se repetir, contactar a assistência.	
A iluminação interna não funciona	Utilizar lâmpadas resistentes ao calor.
	Substituir as lâmpadas procedendo como se segue: <ul style="list-style-type: none">• Assegurar que o interruptor omnipolar a montante do forno esteja aberto e que o aparelho esteja frio.• Desapertar as proteções das lâmpadas que se encontram dentro da câmara.• Retirar o vedante.• Substituir as lâmpadas de iluminação.
Se o inconveniente se repetir, contactar a assistência.	
Não é introduzida água pelos tubos do humidificador	Verificar se a torneira de intercetação da água está aberta.
Se o inconveniente se repetir, contactar a assistência.	

6. ESQUEMAS ELÉTRICOS

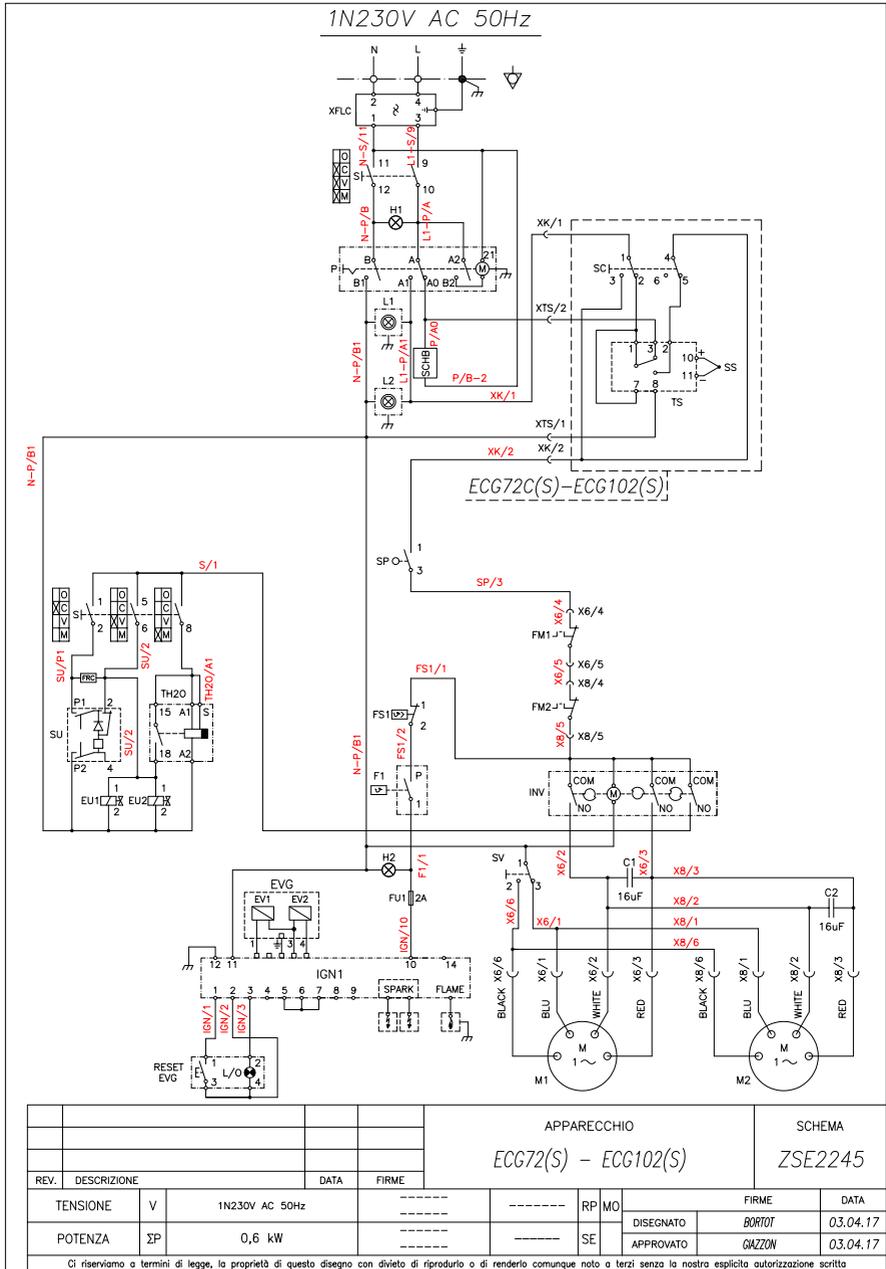
6.1 ECE5232(S): ZSE2241



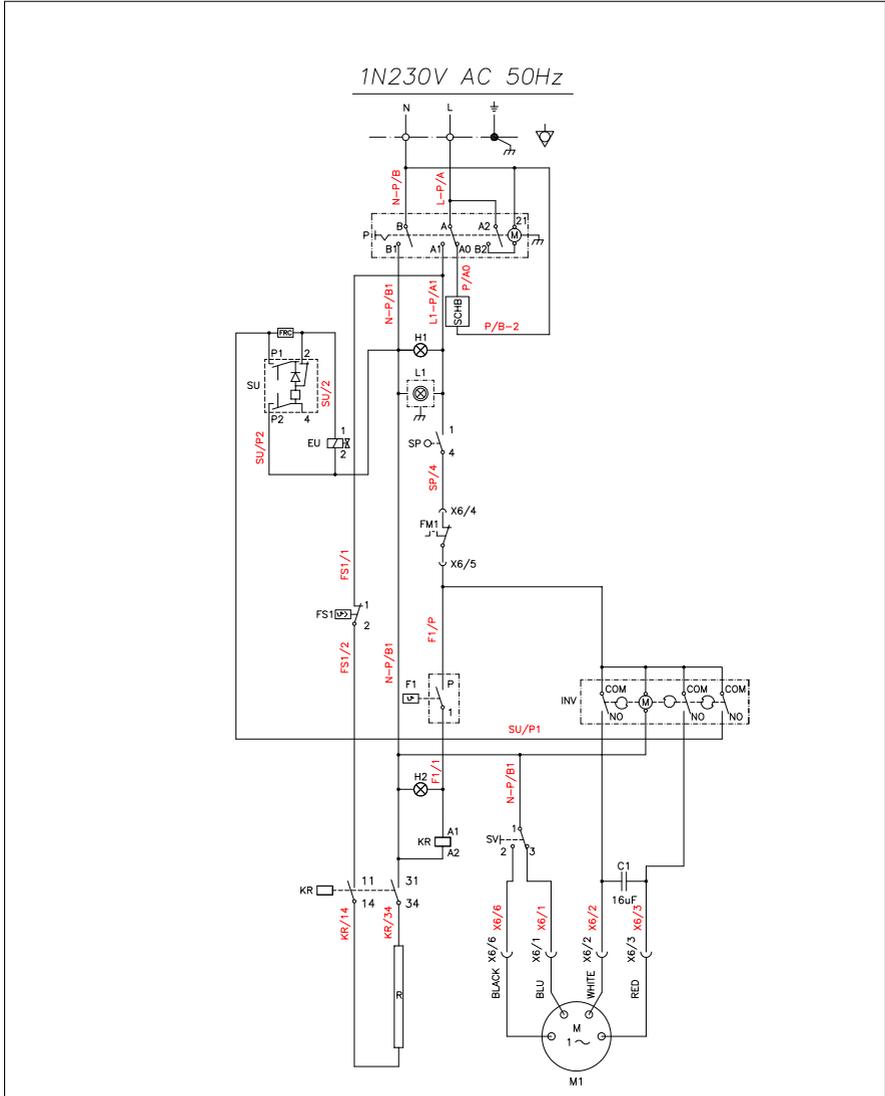
6.2 ECE72(S)- ECE72X(S) - ECE102(S): ZSE2243



6.6 ECG72(S) - ECG102(S): ZSE2245



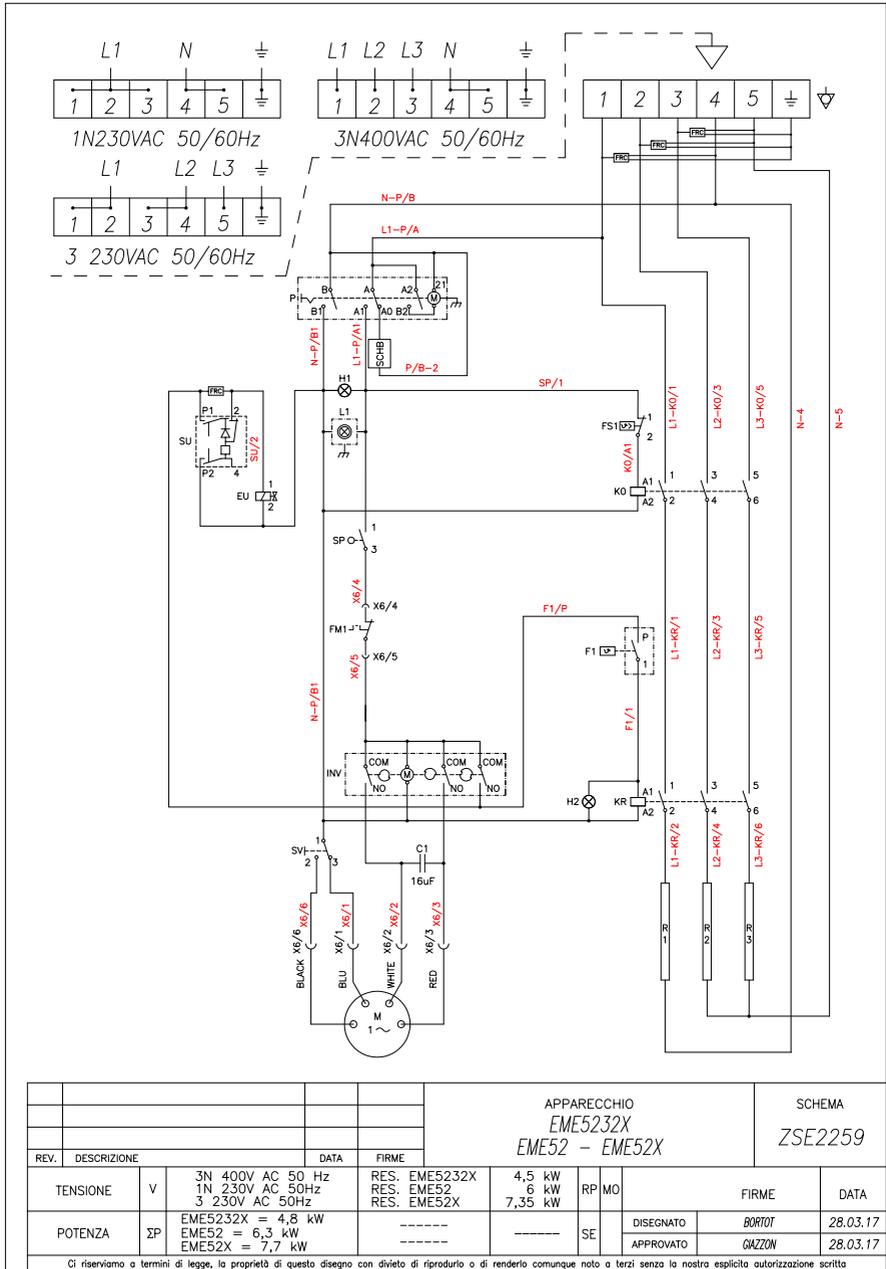
6.7 EME5232: ZSE2258



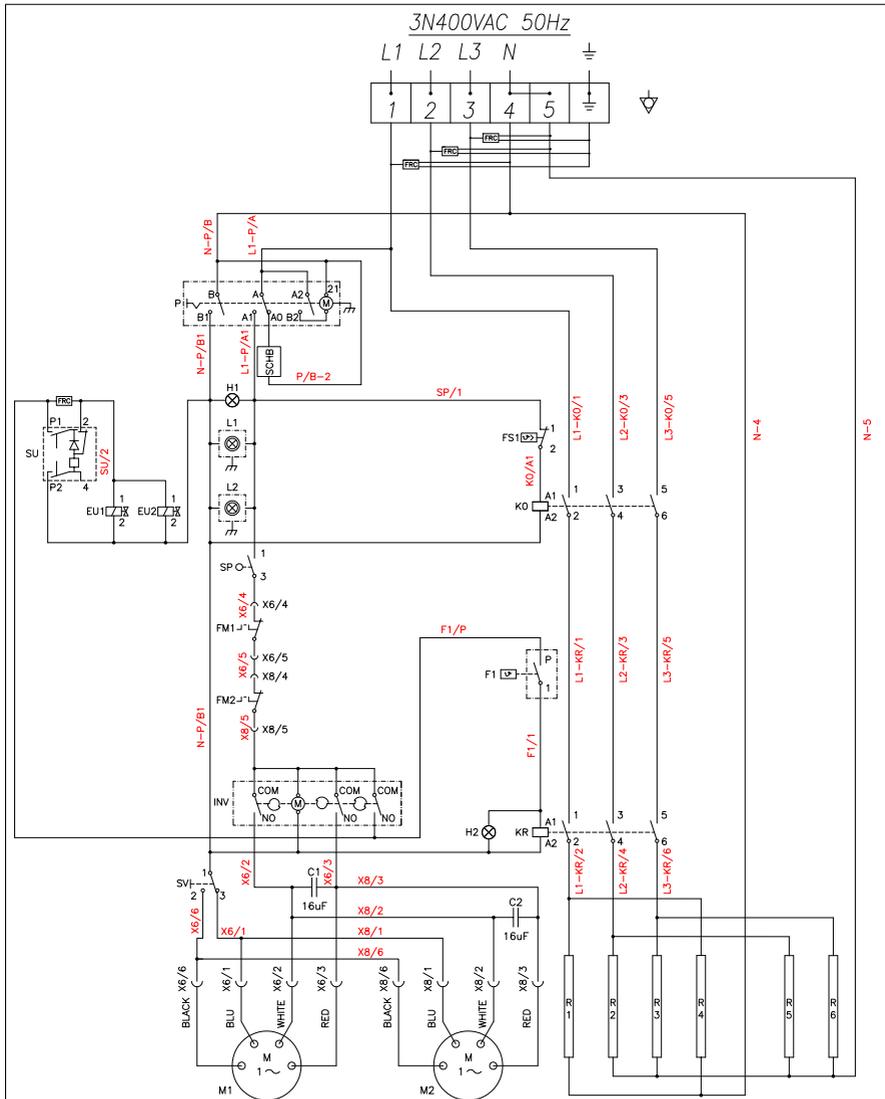
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO	SCHEMA
				EME5232	ZSE2258
	TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz	RESISTENZE	3 kw
	POTENZA	ΣP	3,3 kw	CAMERA	RP MO
					SE
					DISEGNATO
					APPROVATO
					FIRME
					DATA
					BORTOT
					28.03.17
					GAZZON
					28.03.17

Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta

6.8 EME5232X - EME52 - EME52X: ZSE2259



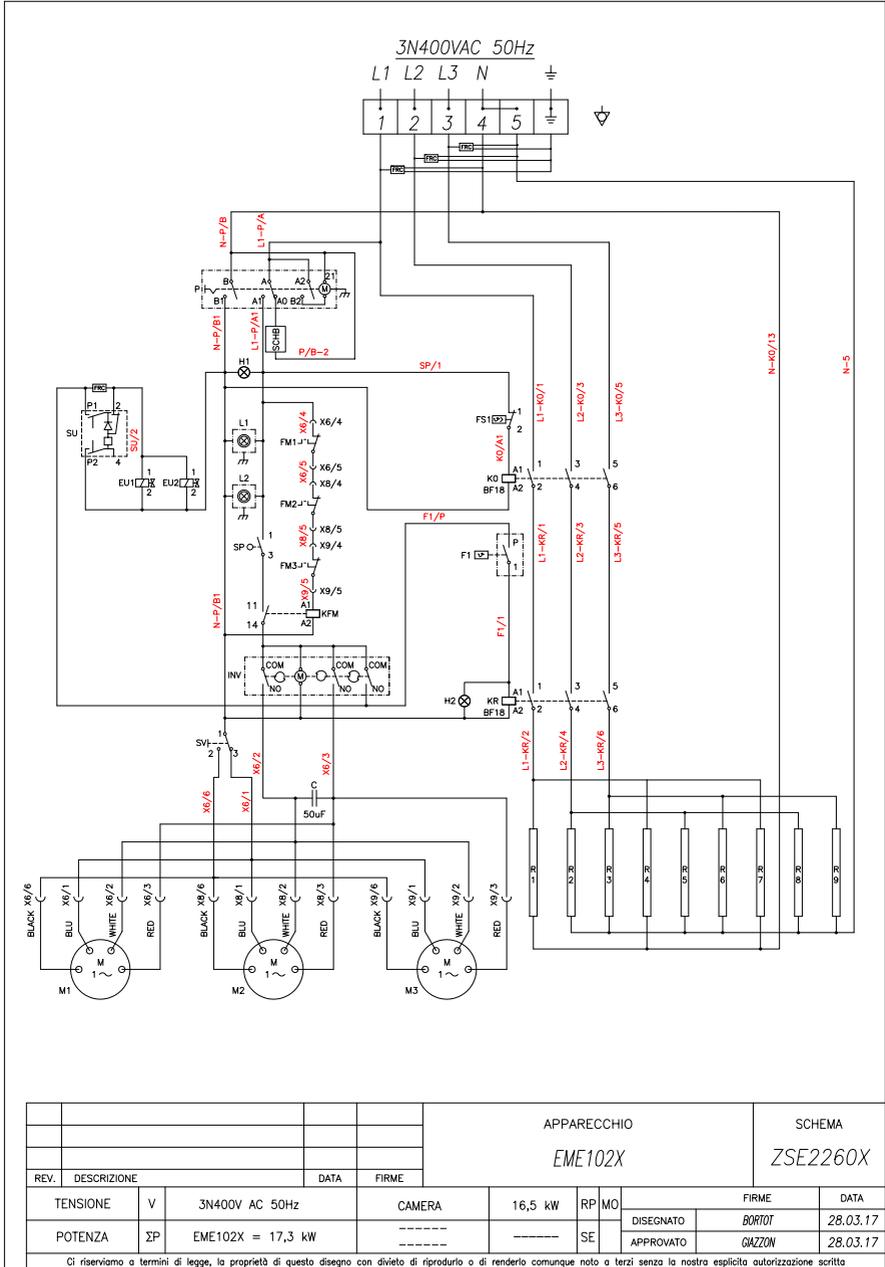
6.9 EME72 - EME102: ZSE2260



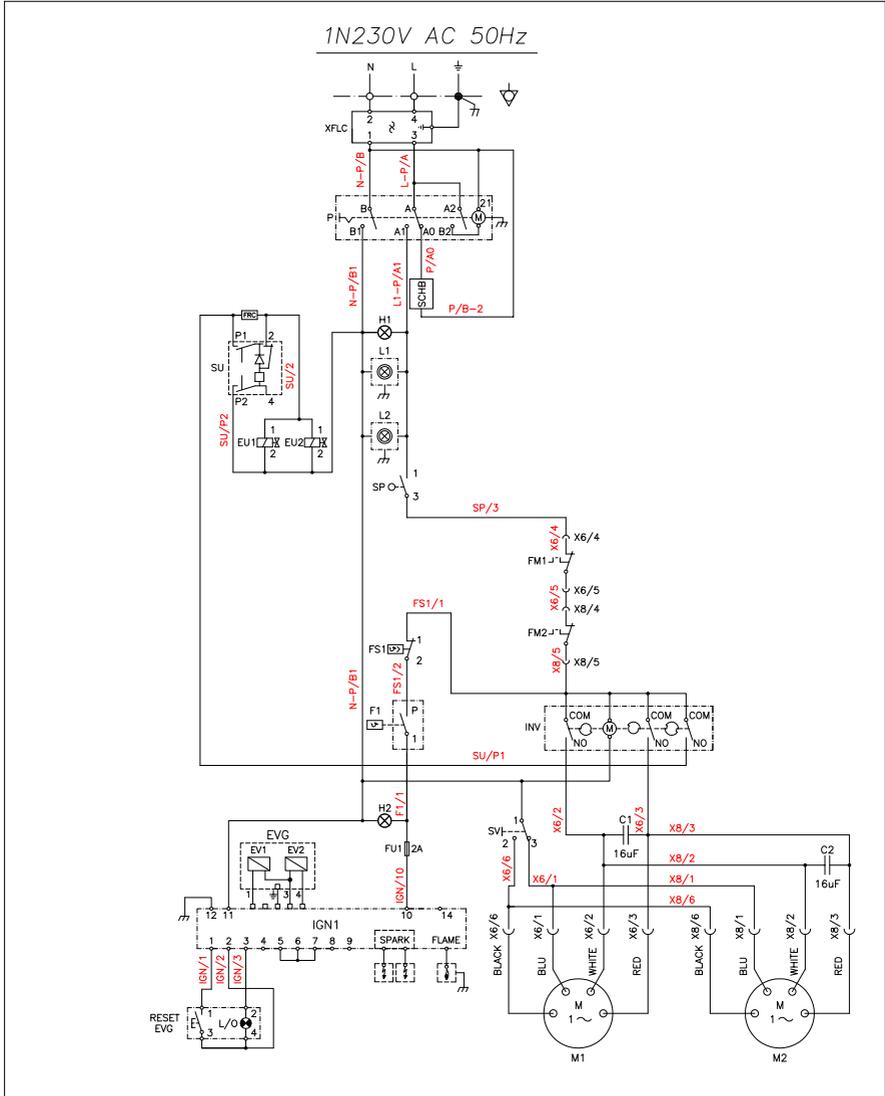
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO	SCHEMA			
				EME72 - EME102	ZSE2260			
TENSIONE	V	3N400V AC 50Hz	CAMERA 7 gn 1/1 CAMERA 10 gn 1/1	9 kW 12 kW	RP MO			
POTENZA	ΣP	EME72 = 9,6 kW EME102 = 12,6 kW	-----	-----	SE			
					DISEGNATO	BORTOT	DATA	28.03.17
					APPROVATO	GAZZON		28.03.17

Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta

6.10 EME102X: ZSE2260X

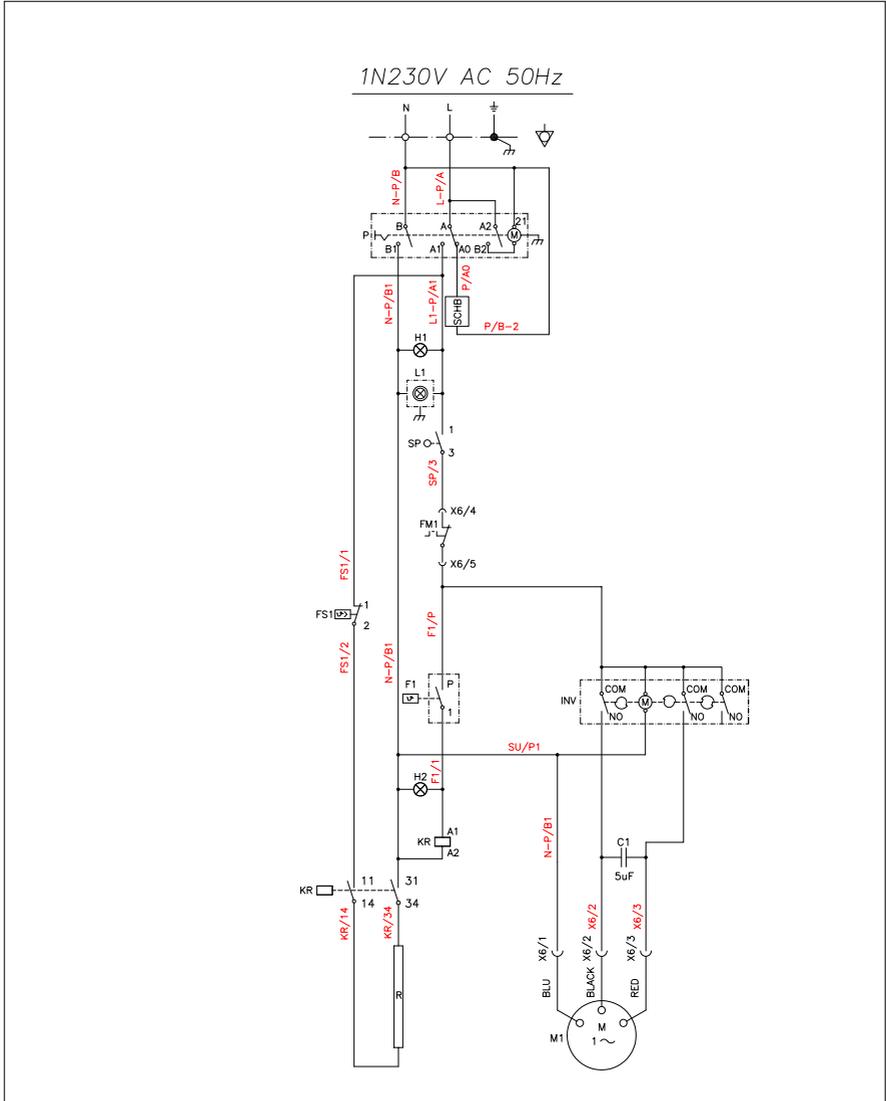


6.12 EMG72 - EMG102 : ZSE2262



				APPARECCHIO		SCHEMA	
				EMG72 - EMG102		ZSE2262	
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	RP	MO	FIRME	DATA
	TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz			BORTOT	03.04.17
	POTENZA	ΣP	0,6 kW			GAZZON	03.04.17
<small>Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta</small>							

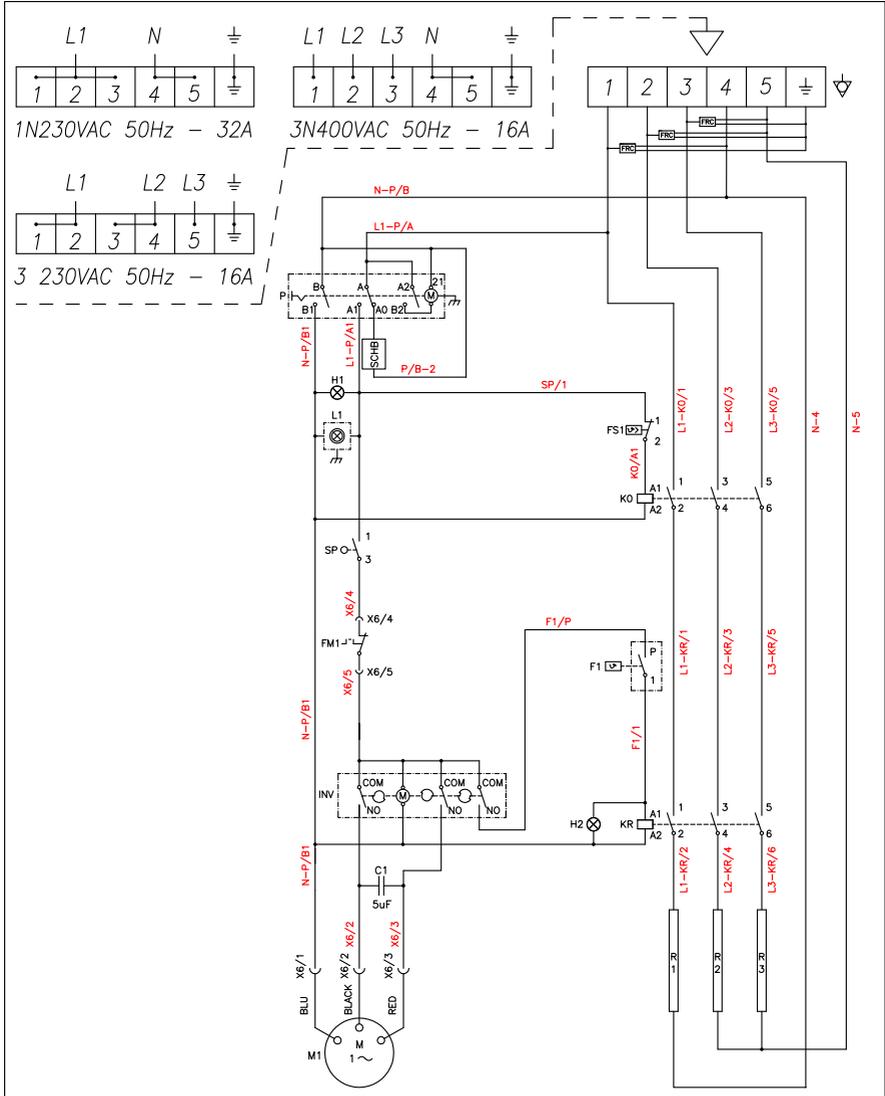
6.13 EME523: ZSE2246



				APPARECCHIO				SCHEMA		
				EME523				ZSE2246		
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME					FIRME	DATA	
	TENSIONE	V	1N230V AC 50Hz	RESISTENZE	3 kW	RP	MO	DISEGNATO	BORTOT	28.03.17
	POTENZA	ΣP	3,3 kW	CAMERA		SE		APPROVATO	GAZZON	28.03.17

Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta

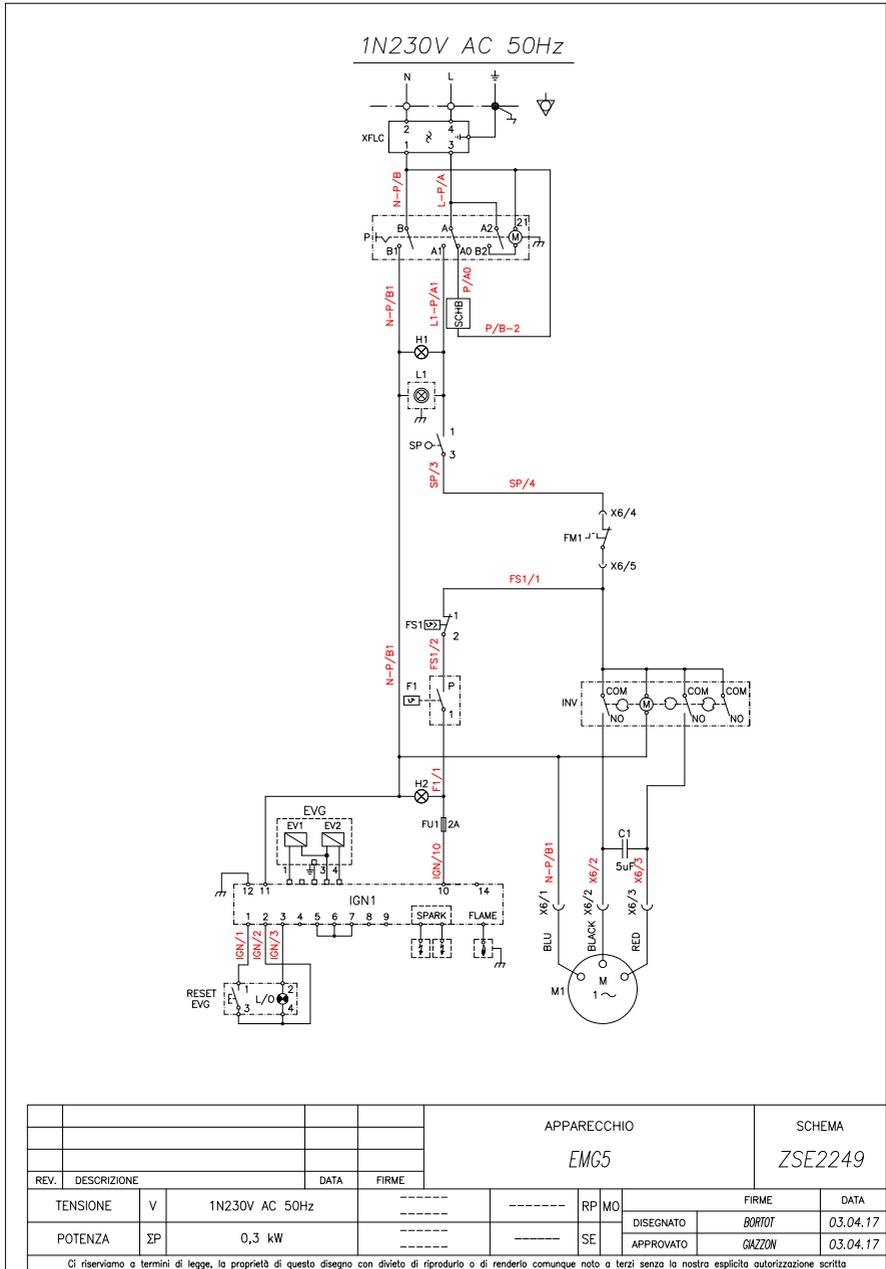
6.14 EME5: ZSE2247



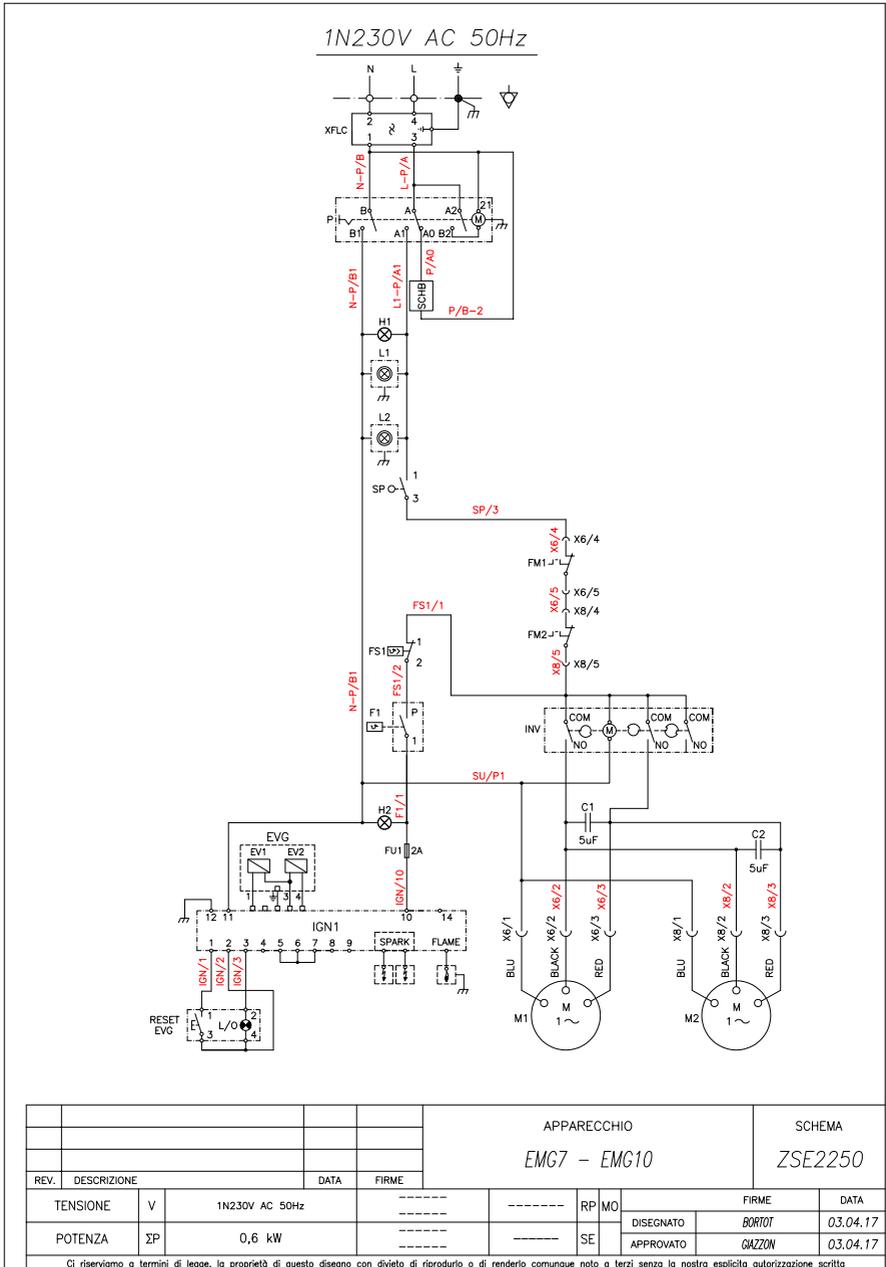
REV.	DESCRIZIONE	DATA	FIRME	APPARECCHIO				SCHEMA	
				EME5				ZSE2247	
	TENSIONE	V	3N400V AC 50 Hz 3 230V AC 50Hz 1N230V AC 50Hz	RESISTENZE CAMERA	6 kW	RP	MO	FIRME	DATA
	POTENZA	ΣP	6,3 kW	-----	-----	SE		BORTIOT	28.03.17
								APPROVATO	GAZZON
									28.03.17

Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta

6.16 EMG5: ZSE2249



6.17 EMG7 - EMG10: ZSE2250





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. 18** 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. 18

Informações sobre a eliminação nos países da união europeia

A Diretiva comunitária sobre aparelhos REEE 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.



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

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