

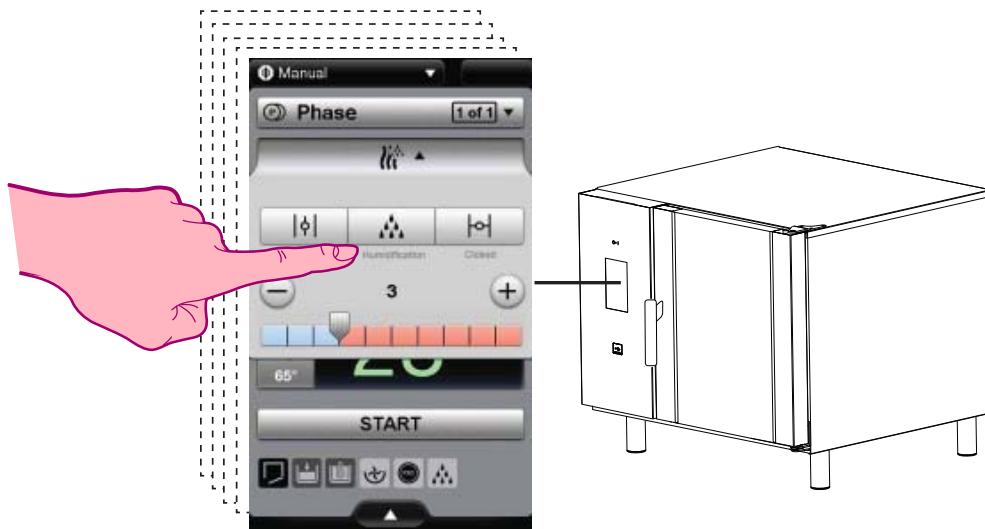
09/2016

Mod: SDGT/10-CL

Production code: 646572



Diamond
catering equipment



CONVECTION



- FORNOS DE CONVEÇÃO A GÁS
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

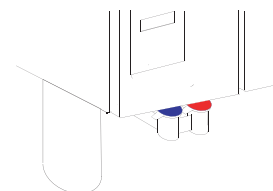
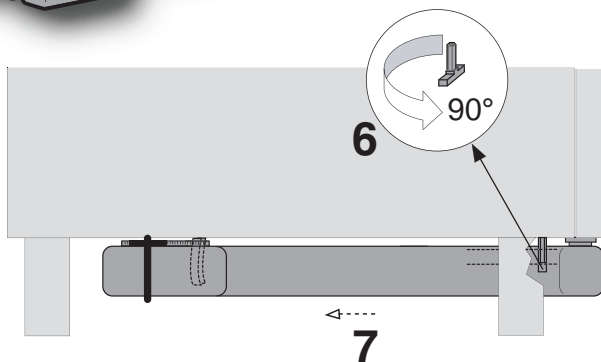
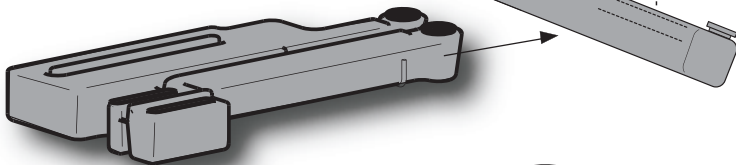
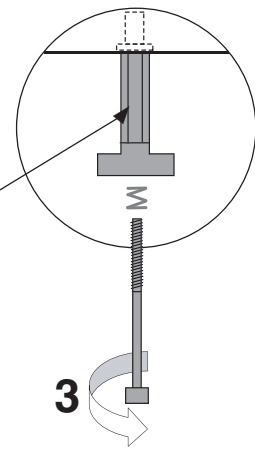
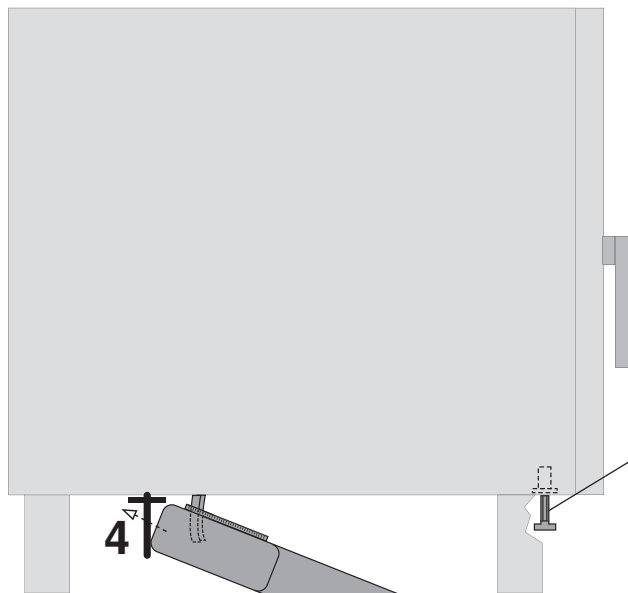
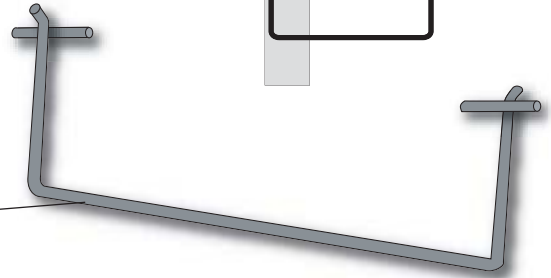
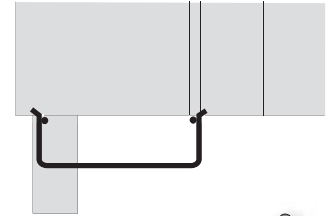
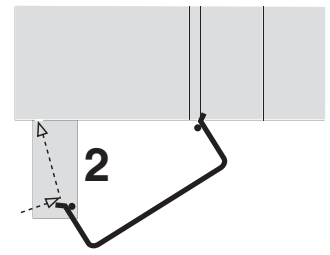
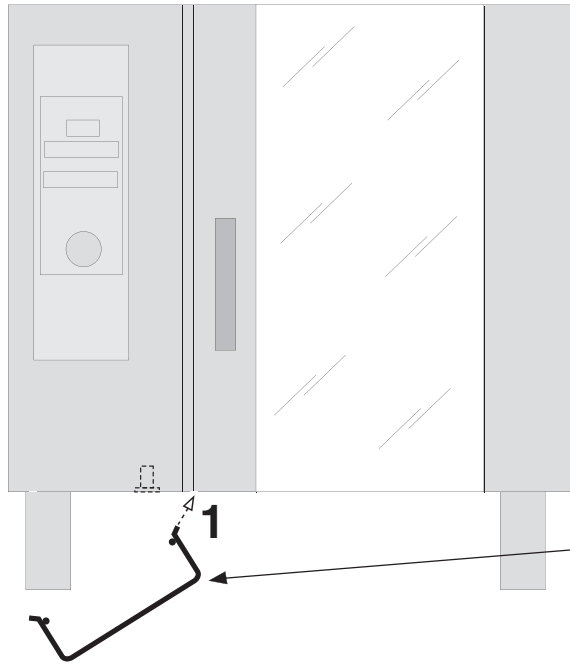
Pág. 247

(*) Lingua originale / Original language / Originalsprache / Oorspronkelijke taal / Originalspråk / Originalsprog / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / Langue originale / Idioma original / Idioma original / Αρχική γλώσσα / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / 原文 / 原語 / 원어



DOC. NO. **5954 00V 02**
EDITION 5 **NXT** 1503 **LK**

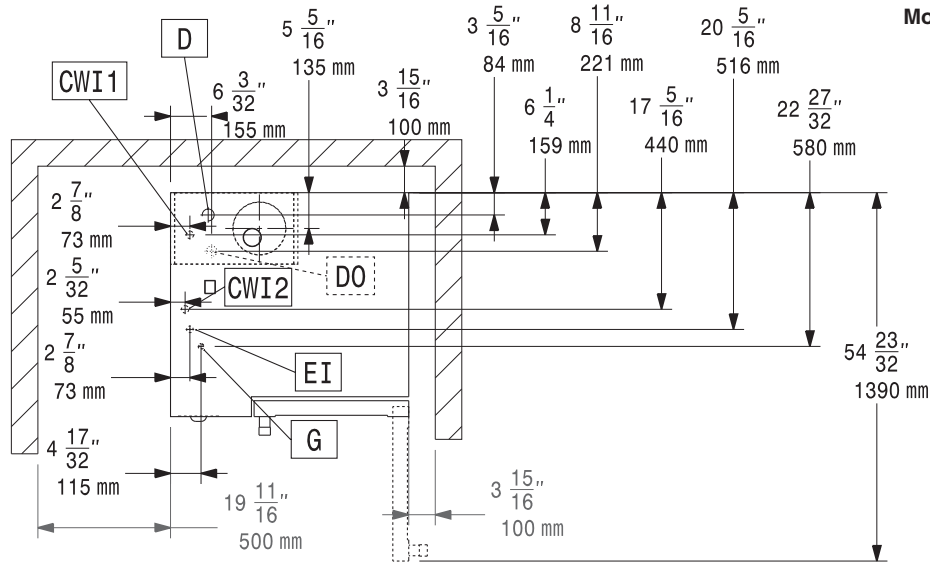
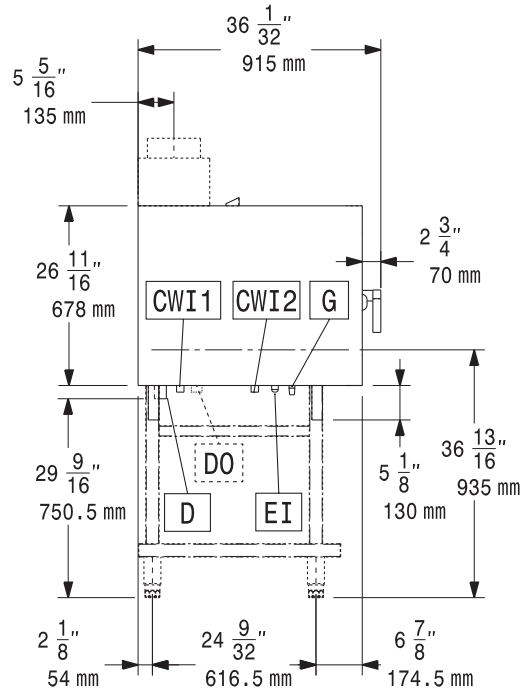
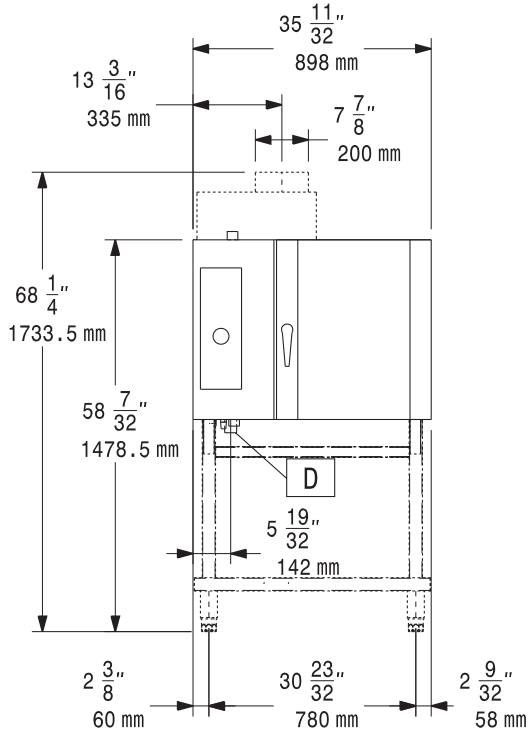
6-10 GN1/1 GN2/1



SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치 도면



Mod.: 6 GN 1/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ἐξήγησις.....	Ὀἰή.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

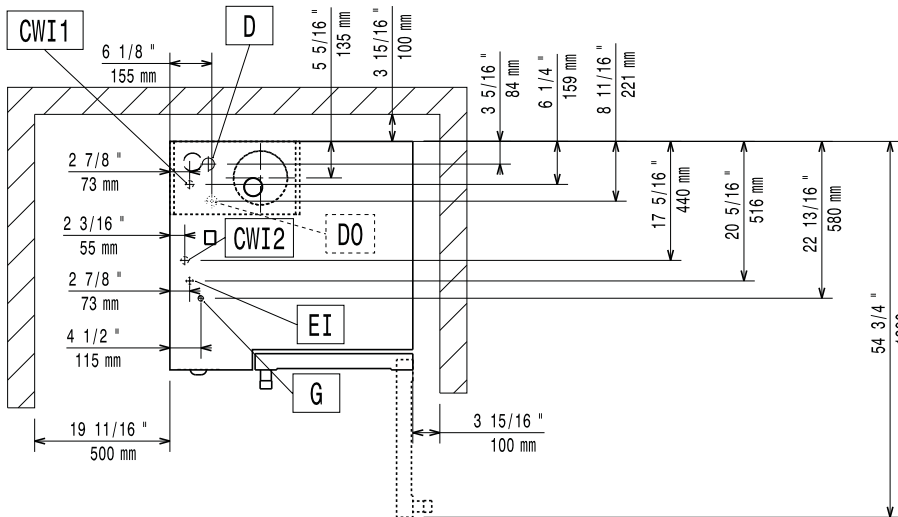
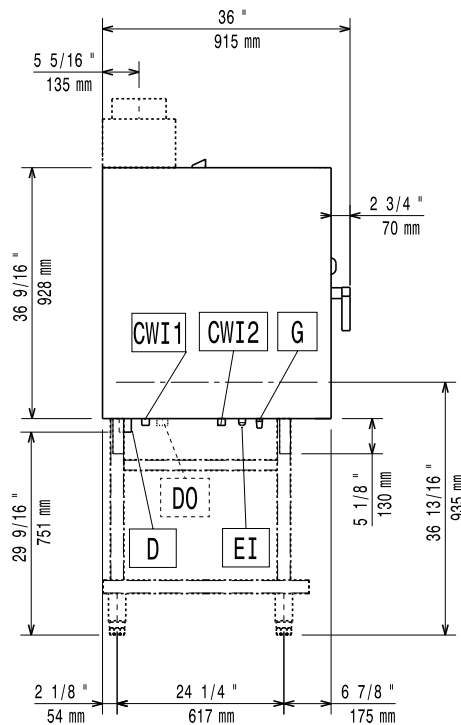
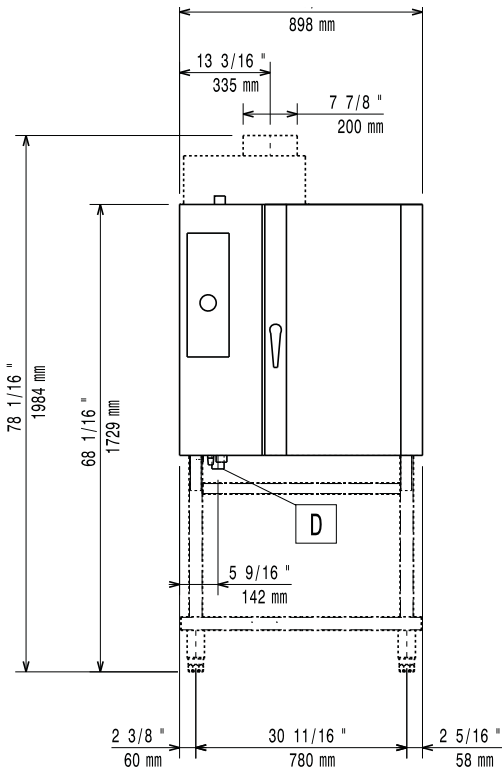
457

458

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치 도면



Mod.: 10 GN 1/1

Descrizione..... Pagina
 Description Page
 Beschreibung Seite
 Description Page
 Descripción Pág.
 Beschrijving Page
 Beskrivning Sidan
 Beskrivelse Pag.
 Descrição Pág.
 Ἐξήγηση..... Ὁἰή.
 Beskrivelse Sivu
 Kuvaus..... Side

描述 页码
 商品概要 ページ
 설명 페이지

457

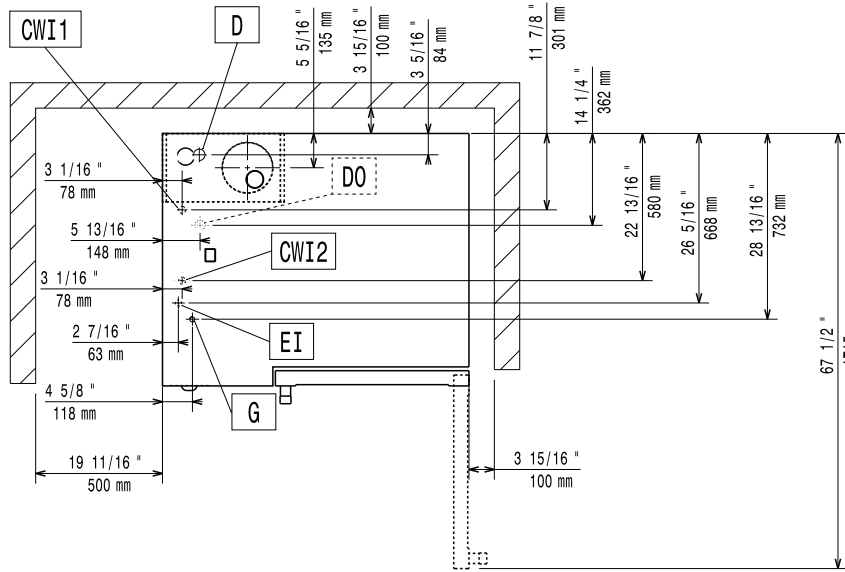
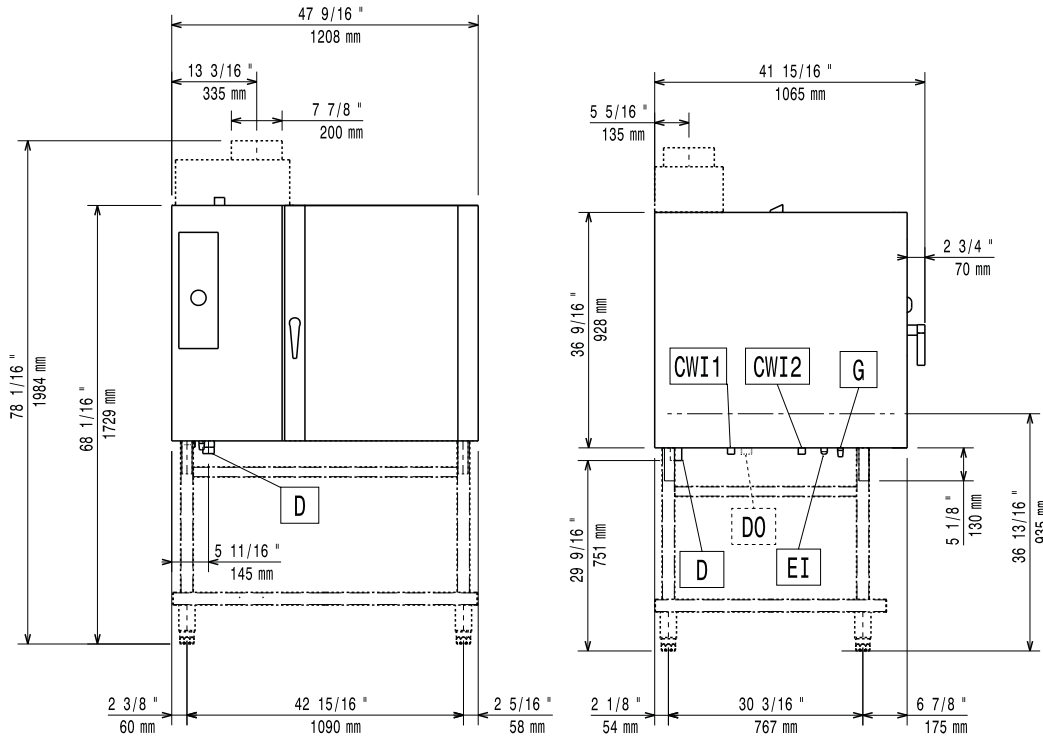
458

1b

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付图
 설치 도면



Mod.: 10 GN 2/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ἐξήγηση.....	Ὁἰή.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

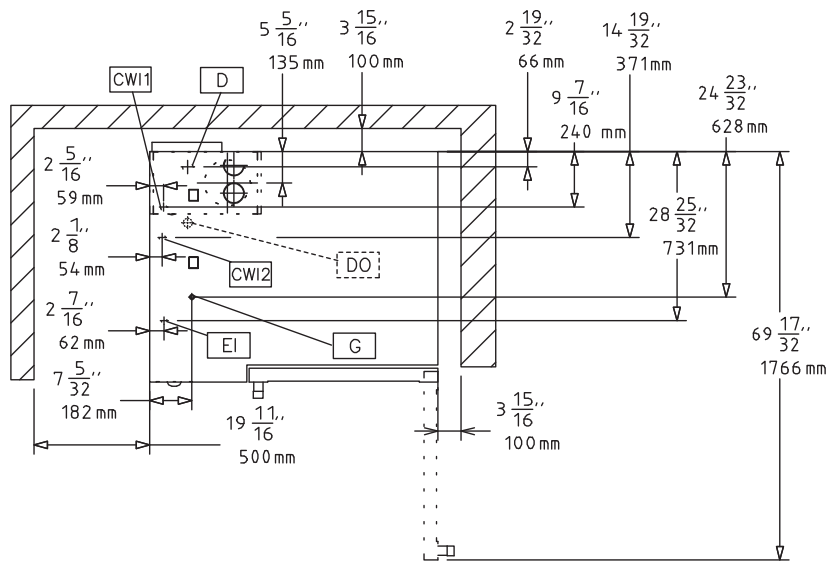
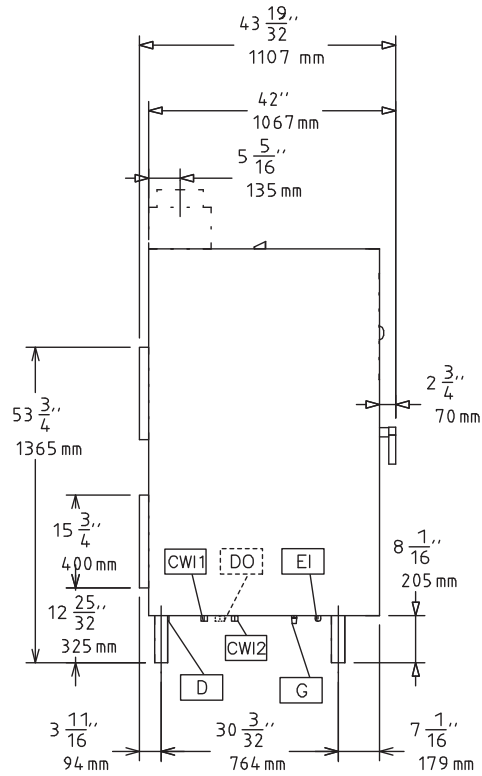
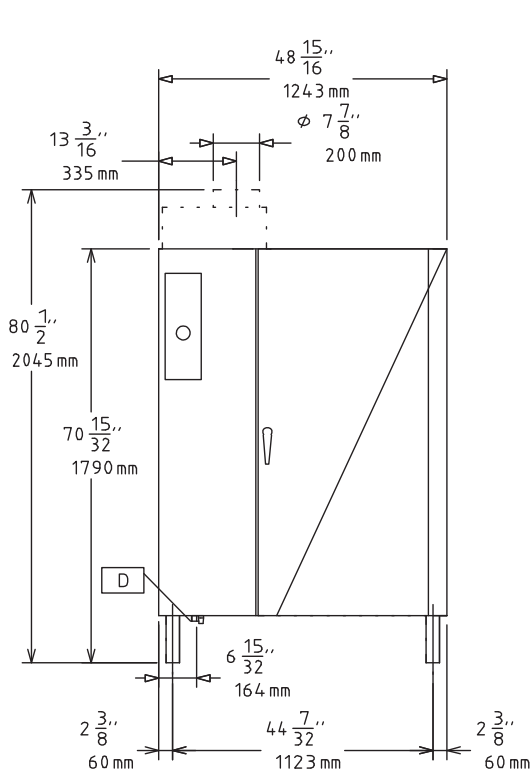
457

458

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치도면



Mod.: 20 GN 2/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ðañéããõþ	Óðæ.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

457

458

FORNO DE CONVECÇÃO A GÁS

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO (válido para Portugal)

Índice	Página
- Esquemas de instalação.....	4
Identificação do aparelho	247
I. CARACTERÍSTICAS GERAIS	248
2. Tabela 1: Dados técnicos.....	248
1. Descrição do aparelho	249
3. Advertências gerais.....	249
3.1 Equipamento de Protecção Individual	249
3.2 Riscos residuais	250
3.3 Etiqueta dos "Dados Técnicos"	250
4. Considerações ecológicas importantes.....	250
4.1 Embalagem	250
4.2 Utilização	250
4.3 Limpeza	250
4.4 Eliminação	250
II. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	251
1. Local de instalação	251
1.1 Normas de referência.....	251
2. Posicionamento.....	251
3. Descarga dos gases queimados.....	251
3.1 Introdução.....	251
3.2 Advertências relativas ao sistema de descarga	251
3.3 Montagem dos acessórios.....	252
4. Ligação eléctrica	252
4.1 Instalação do cabo de alimentação	253
5. LIGAÇÃO à rede de abastecimento	253
de água	253
5.1 Características da água de alimentação	253
5.2 Sistema de escoamento da água.....	254
6. Ligação do gás	254
6.1 Advertências	254
6.2 Potência térmica nominal	255
6.3 Controlo da pressão de ligação	255
7. Adaptação a um outro tipo de gás.....	255
7.1 Acesso aos componentes.....	255
7.2 Substituição do redutor (placa).....	255
7.3 Substituição do diafragma (bico).....	255
7.4 Regulação da válvula do gás	255
7.5 Tabela 2: Bicos E regulações / Tipos de gás.....	256
7.6 Chapa de predisposição do gás	257
8. Dispositivo de segurança	257
9. Verificação do funcionamento	257
10. Manutenção.....	257
11. Algumas avarias e respectivas causas	257
12. Posicionamento dos componentes principais	257
III. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	258
1. Abertura da porta do forno	258
1.1 Modelo de 6 e 10 grelhas	258
1.2 Modelo de 20 grelhas	258
2. Fecho da porta do forno	259
2.1 Modelos de 6 e 10 grelhas	259
2.2 Modelos de 20 grelhas	259
3. Descrição do painel de comandos	259
3.1 Símbolos e funções principais.....	259
UTILIZAÇÃO DO FORNO	262
4. Utilização do painel de controlo.....	262
4.1 ligação do forno	262
4.2 Desligar o forno	262
4.3 Selecção dos comandos (AMBIENTES)	262
4.4 Manual.....	263
4.5 Programas	268
4.6 Programas MT.....	269
4.7 Lavagem.....	270
4.8 Definições.....	271
5. Desactivação em caso de avaria.....	273
6. Limpeza e manutenção	273
6.1 Substituição de componentes de consumo.....	274
6.2 Limpeza das peças.....	275

IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO

etiqueta dos "Dados Técnicos"

F. Mod Com. Mod Ser. No. 98999899 E.L.X. Made in EU 00-0000
 PIC Abastec. EL:
 EL:

2. TABELA 1: DADOS TÉCNICOS

6 GN 1/1		
○	○	○
**	**	**
230		

I. CARACTERÍSTICAS GERAIS

2. TABELA 1: DADOS TÉCNICOS

n.º GRELHAS Peso forno (Kg)	6 GN 1/1 132			10 GN 1/1 156			10 GN 2/1 202			20 GN 1/1 253,3			20 GN 2/1 344,25		
CONVECTOR °	°			°			°			°			°		
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO (VOLT)	230 1 ~			230 1 ~			230 1 ~			230 1 ~			230 1 ~		
FREQUÊNCIA (Hz)	50 / 60			50 / 60			50 / 60			50 / 60			50 / 60		
Potência eléctrica absorvida (Kw)	0,25			0,3			1			0,5			2		
Ligação do gás ISO 7/1 Diâmetro	1/2" M			1/2" M			1/2" M			1" M			1" M		
Potência térmica do grupo do convector (Kw)	10			20			27			40			55		
Categoria do gás	II2H3B/P			II2H3B/P			II2H3B/P			II2H3B/P			II2H3B/P		
Tipo de construção	A3 B13			A3 B13			A3 B13			A3 B13			A3 B13		
Figura do sistema de descarga de fumos	1a-1b-1c			1a-1b-1c			1a-1b-1c			1a-1b-1c			1a-1b-1c		
Pressão de ligação do gás metano G20 - (mbar)	20			20			20			20			20		
Pressão de ligação do gás metano G25 - (mbar)															
Pressão de ligação G.P.L. G31 (mbar)	37			37			37			37			37		
Consumo (Kg/h) G30 **															
Consumo (Kg/h) G.P.L. G31 **	0,77			1,55			2,1			3,11			4,27		
Consumo (m3/h) Gás metano G20 **	1,06			2,11			2,86			4,23			5,82		
Consumo (m3/h) Gás metano G25 **															
Carga máx. de alimentos (Kg)	30			50			100			100			200		
Carga máx. por tabuleiro/cuba (kg)	15			15			30			15			30		

Informações sobre as emissões sonoras: Os componentes funcionais dos aparelhos em questão possuem uma emissão de ruído inferior a 70 dB (A).

** O consumo de gás é calculado tendo em consideração:

- Temperatura 15°C;
- Pressão atmosférica 1013.25 mbar;
- Poder calorífico inferior :
G30(Hi=45.65 MJoule/kg)
GPL G31(Hi=46.34 MJoule/kg)
Metano G20(Hi=34.02 MJoule/m3)
Metano G25 (Hi=29.25 MJoule/m3)
GPL (Japão) (Hi=46.36 MJoule/kg)
Metano 13A (Japão) (Hi=46.05 MJoule/kg)

1. DESCRIÇÃO DO APARELHO

Este manual refere-se a vários modelos de aparelhos. Para mais informações relativas ao próprio modelo, consulte a Tabela 1 "Dados Técnicos".

O aparelho apresenta as seguintes características:

- Indicação digital da temperatura.
- Sonda termostática para detectar a temperatura no "interior" do produto (sonda térmica).
- Monitorização contínua dos parâmetros de cozedura durante todo o ciclo.
- Dispositivo de descarga rápida de vapores do compartimento para gratinados, activada automaticamente.
- Lâmpada de iluminação do compartimento.
- Mecanismo de **segurança** de abertura da porta com acção dupla para evitar queimaduras.
- Porta com vidro duplo: maior conforto na cozinha e baixas temperaturas à superfície.
- Ciclo para a limpeza diária do compartimento de cozedura (CLEANING SYSTEM) (conforme os modelos).
- Auto-diagnóstico para eventuais avarias mediante a sinalização com códigos de identificação.

3. ADVERTÊNCIAS GERAIS

Para assinalar e permitir reconhecer os vários tipos de perigo, são utilizados no manual os seguintes símbolos:



ATENÇÃO!
PERIGO PARA A SAÚDE E SEGURANÇA DAS PESSOAS RESPONSÁVEIS.



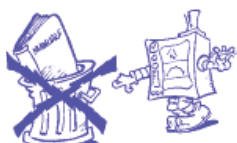
ATENÇÃO!
PERIGO DE DESCARGA ELÉCTRICA (Electrocussão) – TENSÃO PERIGOSA.



ATENÇÃO!
PERIGO DE DANOS NA MÁQUINA.



- Antes de instalar e ligar o aparelho, leia atentamente o presente manual, uma vez que fornece indicações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção.



- Guarde o manual com cuidado para eventuais consultas futuras por parte dos vários operadores, ou no caso de posterior venda do aparelho.

Atenção: a instalação do aparelho, qualquer trabalho de manutenção e a eventual adaptação a outros tipos de gás devem ser efectuados exclusivamente por pessoal profissionalmente qualificado e autorizado pelo fabricante.

• Este aparelho destina-se a uma utilização colectiva e foi expressamente concebido para a cozedura de alimentos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.

Além disso, este aparelho deve ser utilizado apenas por pessoal qualificado.

- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativamente à utilização do aparelho.
 - Desactive o aparelho em caso de avaria ou mau funcionamento.
 - **Para eventuais reparações, dirija-se unicamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e exija peças sobresselentes originais.**
- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e a anulação de qualquer forma de garantia.**



- Não lave o aparelho com jactos de água directos.

- Para a limpeza, não utilize produtos que contenham cloro (lixívia, ácido clorídrico, etc.), mesmo que diluídos.
- Não use substâncias corrosivas (por exemplo, ácido muriático) para limpar o pavimento por baixo do aparelho.
- Para mais informações consulte o capítulo "Limpeza e manutenção".

3.1 EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

De seguida, apresenta-se uma tabela com o resumo do Equipamento de Protecção Individual (DPI) a utilizar durante as várias fases de vida da máquina.

Fase	Roupa de protecção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Protecção auricular	Máscara	Capacete
Transporte		X					
Movimentação		X					
Desembalamento		X					
Montagem		X					
Uso regular	X	X	X (*)				
Regulações		X					
Limpeza regular		X	X				
Limpeza extraordinária		X	X				
Manutenção		X					
Desmontagem		X					
Demolição		X					

Legenda:

- X DPI (EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL) PREVISTO
- DPI À DISPOSIÇÃO OU A UTILIZAR SE NECESSÁRIO
- DPI NÃO PREVISTO

(*) As luvas durante a utilização regular devem ser do tipo atérmico para proteger as mãos do tabuleiro quente no momento em que é retirado do aparelho.

Recorda-se que a não utilização de equipamento de protecção individual por parte dos operadores, técnicos especializados ou responsáveis pela utilização do aparelho pode levar à exposição a riscos químicos e eventuais danos para a saúde.

3.2 RISCOS RESIDUAIS

A máquina evidencia riscos que não foram completamente eliminados do ponto de vista de projecto ou com a instalação de protecções adequadas.

Para a completa informação do Cliente indicam-se, de seguida, os riscos residuais que permanecem na máquina: tais comportamentos devem ser considerados incorrectos e, logo, são e pressamente proibidos.

RISCO RESIDUAL	DESCRIÇÃO DE SITUAÇÃO PERIGOSA
Escorregar ou cair	O operador pode escorregar devido à presença de água ou de sujidade no pavimento.
Queimaduras	O operador toca de forma intencional ou não intencional nalguns componentes internos da máquina ou na loiça, quando esta está a ser retirada, sem usar luvas ou sem a deixar arrefecer.
Perigo de descarga eléctrica (Electrocussão)	Contacto com partes eléctricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro eléctrico sob tensão. O operador intervém (com uma ferramenta eléctrica ou sem cortar a corrente da máquina) deitado no chão e com a superfície do pavimento molhada.
Queda do alto	O operador intervém na máquina utilizando sistemas de acesso à parte superior inadequados (ex.: escada de mão ou sobe para cima).
Viragem de cargas	Durante a manutenção da máquina ou da embalagem que contém a máquina com a utilização de acessórios ou sistemas de elevação inadequados ou com a carga desequilibrada. Durante a movimentação de tabuleiros com alimentos.
Químico	Contacto com substâncias químicas (por ex.: detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) sem utilizar as devidas medidas de segurança. Consulte sempre as fichas de segurança e as etiquetas do produto utilizado.

3.3 ETIQUETA DOS "DADOS TÉCNICOS"

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	999999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL	50/60 Hz	1000W	230V
EL						
Cat.	AC	AF	AI	AN	AQ	AT
P mbar	AD	AG	AL	AO	AR	AU
Cat.	AZ	BC	BF	BI	BN	BQ
P mbar	BA	BD	BG	BL	BO	BR
	BB	BE	BH	BM	BP	BS
Σ Qn	30	kg/h	Lb1	kg/h	Lb2	m³/h
G 25/G 25.1	0	m³/h	G 110	V	m³/h	
Tipe-Bauart-Tipo	AA	G 120	Z	m³/h		
						CE 0051 EN 203-1

Significado dos campos na etiqueta:

F.Mod. descrição de fábrica do produto

Comm. Model descrição comercial

Ser. Nr. número de série

ELX Fabricante:

Made in EU local de fabrico

99-9999 mês-ano de fabrico

PNC: código de fabrico

EL: [C] tensão de alimentação, [D] fase

Hz frequência de alimentação

kW potência máxima absorvida

A corrente absorvida

EL: [H] predisposição eléctrica

Cat categoria do gás

P mbar pressão do gás

Σ Qn potência do gás

G30-Lb1-...G120.. consumos dos vários tipos de gás

Tipe-Bauart-tipo .. tipo de fabrico (sistema de descarga de fumos)

[I] grau de protecção

CE marcação CE

0051 EN 203-1 ... normas de referência

4. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES

4.1 EMBALAGEM

• Todos os materiais utilizados para a embalagem são compatíveis com o meio ambiente. Estes podem ser conservados sem perigo, ou queimados num sistema próprio para a combustão de resíduos. Os componentes em material plástico sujeitas a eventual tratamento com reciclagem estão marcados da seguinte forma:



PE

polietileno: película externa da embalagem, saco do manual de instruções, saco para bicos de gás.



PP

polipropileno: painéis da parte superior da embalagem, fitas



PS

poliestireno expandido: cantoneiras de protecção

4.2 UTILIZAÇÃO

• Os nossos aparelhos são estudados e otimizados, com testes de laboratório, a fim de obter desempenhos e rendimentos elevados. A fim de reduzir os consumos energéticos (electricidade, gás e água), evite a utilização do aparelho durante muito tempo em vazio ou em condições que comprometam o óptimo rendimento (por ex. porta aberta). Efectue ainda, se possível, o pré-aquecimento do aparelho imediatamente antes da utilização.

4.3 LIMPEZA


• A fim de reduzir a emissão de substâncias prejudiciais para o meio ambiente, é aconselhável efectuar a limpeza do aparelho (externamente e, se necessário, internamente) com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90 %.

4.4 ELIMINAÇÃO

• No final da vida útil do produto, evite que o aparelho seja abandonado no ambiente.

• Os nossos aparelhos são fabricados em materiais metálicos (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, etc.) em percentagem superior a 90%. Assim, é possível uma reciclagem dos mesmos, através das estruturas tradicionais de recuperação, respeitando as normas vigentes em cada país.

• Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se existentes), para evitar que alguém possa ficar fechado no interior.

O símbolo  no produto indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser correctamente eliminado, para evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e saúde pública.

No que diz respeito à reciclagem deste produto, é favor contactar o representante de vendas ou o revendedor do produto, o serviço pós-venda ou o centro de eliminação de resíduos local.

II. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



Atenção: as operações descritas neste capítulo exigem que os painéis exteriores do forno sejam removidos. Dado que, para algumas regulações, a máquina tem de estar ligada, é necessário prestar a máxima atenção às peças sob tensão.



Atenção: as manutenções na parte superior do aparelho requerem a utilização de um escadote com protecção (guarda corpo).

1. LOCAL DE INSTALAÇÃO

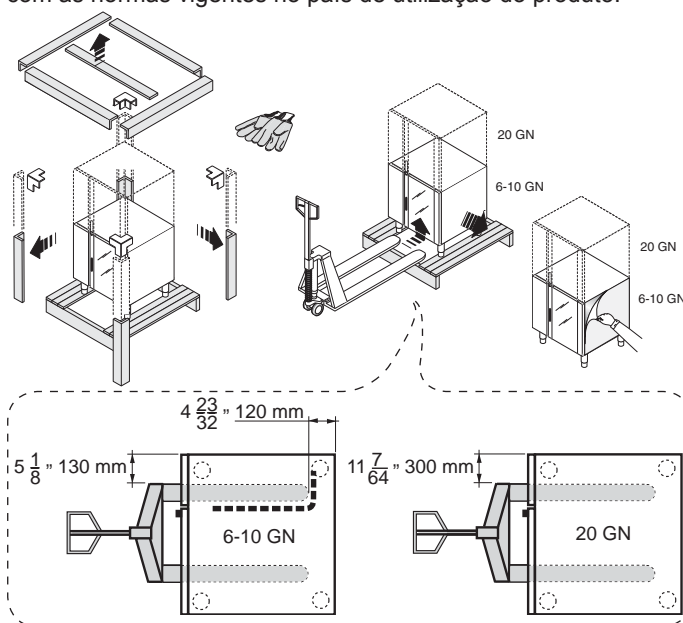
- Instale o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.

1.1 NORMAS DE REFERÊNCIA

- Instale o aparelho de acordo com as normas nacionais e locais.

2. POSICIONAMENTO

- Retire o aparelho da embalagem, descole lentamente a película protectora dos painéis externos, tendo cuidado para não deixar resíduos de cola. Se necessário, utilize um solvente adequado. Utilize luvas de protecção e retire a embalagem. Levante o aparelho com um empilhador, retire a base e coloque-o no local de destino. Retire a película protectora e certifique-se de que o material da embalagem não é eliminado no ambiente e sim em conformidade com as normas vigentes no país de utilização do produto.



- Para a eliminação da embalagem consulte o capítulo anterior "Considerações ecológicas importantes"
- Para o espaço necessário, bem como para as dimensões de ligação, consulte os esquemas de instalação nas primeiras páginas deste manual de instruções.
- A superfície lateral esquerda do aparelho deve manter uma distância de pelo menos **50 cm** das outras superfícies para permitir intervenções de manutenção, enquanto que a da direita e a traseira devem manter uma distância de **10 cm** de quaisquer superfícies.
- Coloque o aparelho numa superfície nivelada e, eventualmente, regule a altura da bancada de trabalho com os pés reguláveis.
- O aparelho não está adaptado para encastrar.



Atenção: Certifique-se de que o vapor proveniente da descarga do forno ou de aparelhos adjacentes não atinge as aberturas de ventilação destinadas ao arrefecimento dos componentes interiores, colocadas no fundo do aparelho.

3. DESCARGA DOS GASES QUEIMADOS

3.1 INTRODUÇÃO

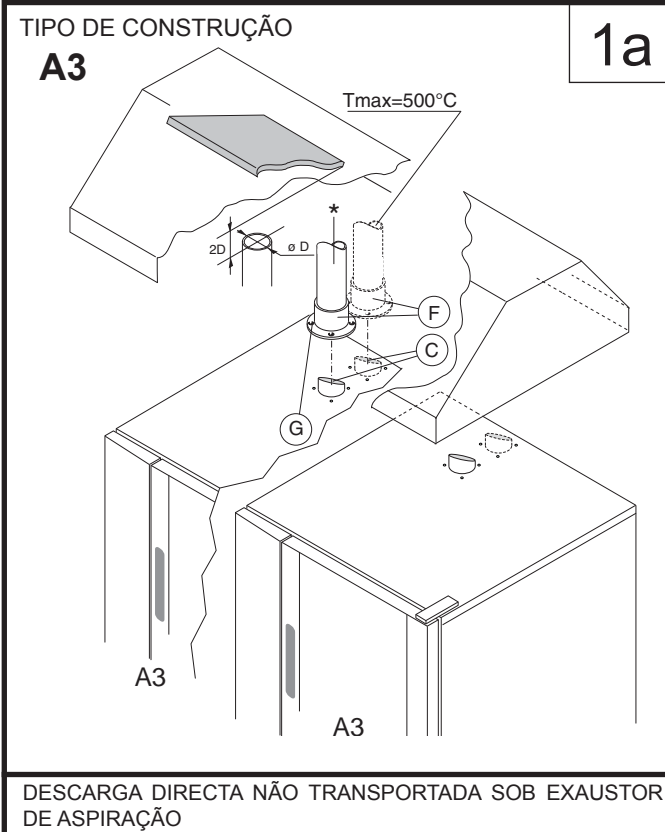
Os fornos de Convecção a gás, em função da tecnologia de combustão utilizada, são classificados segundo o "Tipo de construção". Para cada um deles, as normas prevêem um sistema específico de descarga dos gases queimados.

Assim, antes de instalar o sistema de descarga, é necessário:

- verificar o "Tipo de construção" do modelo na Tabela n.º 1 (dados técnicos) ou na chapa de características do aparelho;
- escolher o esquema com o tipo de construção entre os abaixo indicados, dependendo de como pretende extrair os gases queimados do aparelho do local de instalação (por ex.: descarga por baixo do exaustor, para o exterior ou numa chaminé centralizada).

3.2 ADVERTÊNCIAS RELATIVAS AO SISTEMA DE DESCARGA

Antes da instalação, é necessário verificar, com base no indicado na norma de referência, se o volume aspirado pelo sistema de descarga de fumos é superior ao dos gases queimados gerados pelo aparelho (ver ponto 1.1).



DESCARGA DIRECTA NÃO TRANSPORTADA SOB EXAUSTOR DE ASPIRAÇÃO

LEGENDA:

- A:** Acessório evacuador/ interruptor de tiragem (a solicitar ao fabricante)
- C:** Saída dos gases queimados do convector do compartimento
- E:** Anel adaptador para condutas comerciais (a solicitar ao fabricante)
- F:** Tubos cónicos para descarga individual (acessório não é obrigatória)
- G:** Parafusos de fixação (fornecidos);
- ***: Tubos de extensão comerciais (não fornecidos)

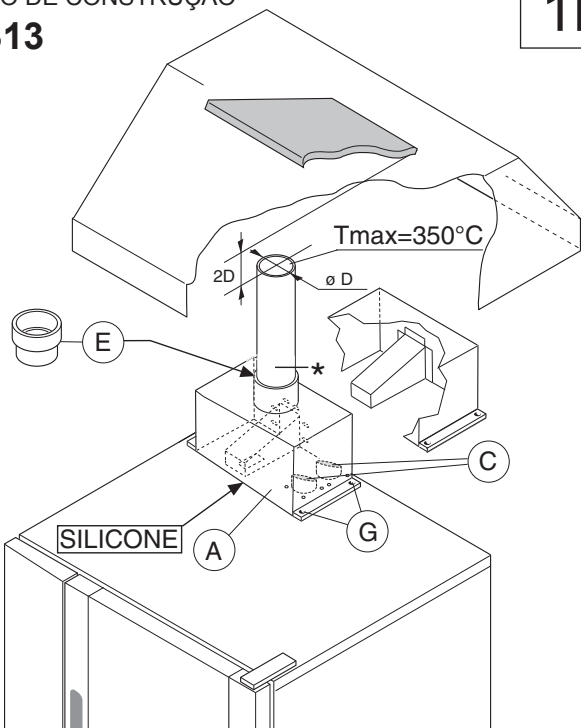
SILICONE:

Aplique vedante de silicone entre as superfícies de contacto

TIPO DE CONSTRUÇÃO

B13

1b

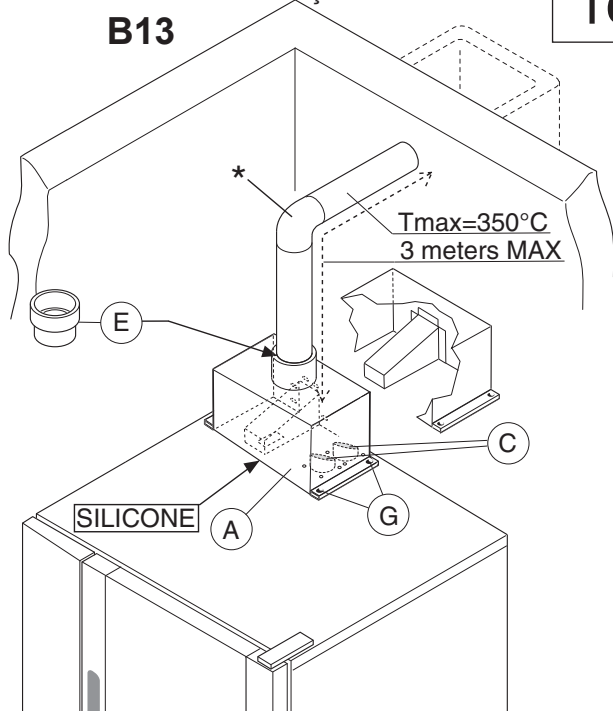


DESCARGA COM EVACUADOR SOB EXAUSTOR DE ASPIRAÇÃO

TIPO DE CONSTRUÇÃO

B13

1c



DESCARGA PARA O EXTERIOR OU EM CHAMINÉ CENTRALIZADA COM EVACUADOR

Em caso de descarga dos gases queimados sob exaustor de aspiração, é necessário respeitar a distância (indicada na figura) entre a parte superior do tubo de descarga e o ponto mais baixo dos filtros do exaustor. Esta distância é definida com base no diâmetro "D" do tubo de descarga.

No caso de descarga para o exterior ou numa chaminé centralizada (Fig. "1c") as condutas de descarga **NÃO** devem ter um comprimento total superior a 3 metros, **NÃO** devem apresentar reduções de diâmetro e devem ser inspeccionadas periodicamente e limpas, se necessário.

LEGENDA:

- A:** Acessório evacuador/ interruptor de tiragem (a solicitar ao fabricante)
C: Saída dos gases queimados do convector do compartimento
E: Anel adaptador para condutas comerciais (a solicitar ao fabricante)
F: Tubos cónicos para descarga individual (acessório não é obrigatória)
G: Parafusos de fixação (fornecidos);
***:** Tubos de extensão comerciais (não fornecidos)

SILICONE:

Aplique vedante de silicone entre as superfícies de contacto



Atenção: Verifique o material que compõe eventuais condutas de extensão e os filtros do exaustor de aspiração, uma vez que a temperatura dos gases de combustão (indicada na figura) atinge valores particularmente elevados. Além disso, é importante verificar periodicamente o estado dos filtros, os quais, se estiverem excessivamente entupidos de gordura e sujidade, reduzem a eficácia do sistema de aspiração e podem incendiar-se.

3.3 MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

A montagem dos acessórios é facilmente realizada seguindo as indicações das figuras abaixo e da respectiva legenda.

Os orifícios para os parafusos de fixação dos acessórios "A" e "F" são de $\phi 3.5$ mm e devem ser efectuados na tampa do forno, nas marcas previstas.


4. LIGAÇÃO ELÉCTRICA

• **A ligação à rede de alimentação eléctrica deve ser efectuada de acordo com as normas nacionais e locais vigentes.**


- Antes de efectuar a ligação, certifique-se de que a tensão e a frequência correspondem aos dados indicados na chapa.
- O aparelho deve ser ligado de forma permanente à rede de alimentação. A ligação deve ser efectuada com um cabo do tipo H05 RN-F. O cabo de alimentação deve ser instalado com um tubo metálico ou de plástico rígido sem partes cortantes.
- A montante do aparelho deve ser instalado um interruptor omnipolar, de capacidade adequada, que possua uma abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.

Este interruptor deve ser instalado na instalação eléctrica permanente do bloco, nas imediações do aparelho.

- A montante do aparelho deve ser instalado um dispositivo (ficha com interruptor, interruptor bloqueável ou dispositivos semelhantes) bloqueável na posição de aberto durante a manutenção.
- A corrente de dispersão máxima do aparelho é de 5 mA.

• O aparelho deve ser ligado a um sistema de terra eficaz. Para isso, na caixa de terminais de ligação existe um terminal com o símbolo  ao qual deverá ser ligado o condutor de terra.

Além disso, o aparelho deve ser incluído num sistema equipotencial.

Esta ligação é efectuada com o parafuso de paragem assinalado com , que se encontra na parte exterior próximo da entrada do cabo de alimentação.

O fio equipotencial deve ter uma secção mínima de 10 mm².

4.1 INSTALAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Para ligar o cabo de alimentação ao aparelho proceda da seguinte forma:

Mod. 6 - 10 - 20 GN

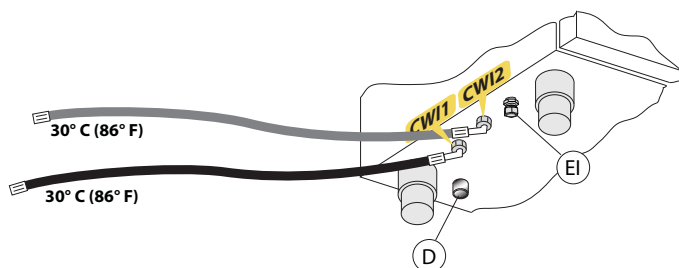
- Retire o painel lateral esquerdo.
- Ligue o cabo à régua de terminais como indicado no esquema eléctrico que acompanha o aparelho e fixe-o com o respectivo bucim.

O fabricante declina qualquer responsabilidade caso as normas nacionais e locais em vigor e eventuais normas de segurança não sejam respeitadas.

5. LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

(Consulte os esquemas de instalação no início deste manual)

Quando se liga o aparelho à rede de abastecimento de água com tubos flexíveis, estes devem ser novos e não usados. O forno está equipado com duas entradas separadas ("CW11" e "CW12") para a água de alimentação.



D - Colector do escoamento da água

CW11 - Ligação da alimentação da água para injeção de água

CW12 - Ligação da água de condensação do vapor e sistema de lavagem

EI - Entrada do cabo eléctrico

As condutas de alimentação de ambas as entradas devem estar equipadas com um filtro mecânico e uma torneira de intercepção. Antes de instalar os filtros, é aconselhável deixar fluir uma certa quantidade de água para limpar eventuais partículas sólidas da conduta.

5.1 CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA DE ALIMENTAÇÃO

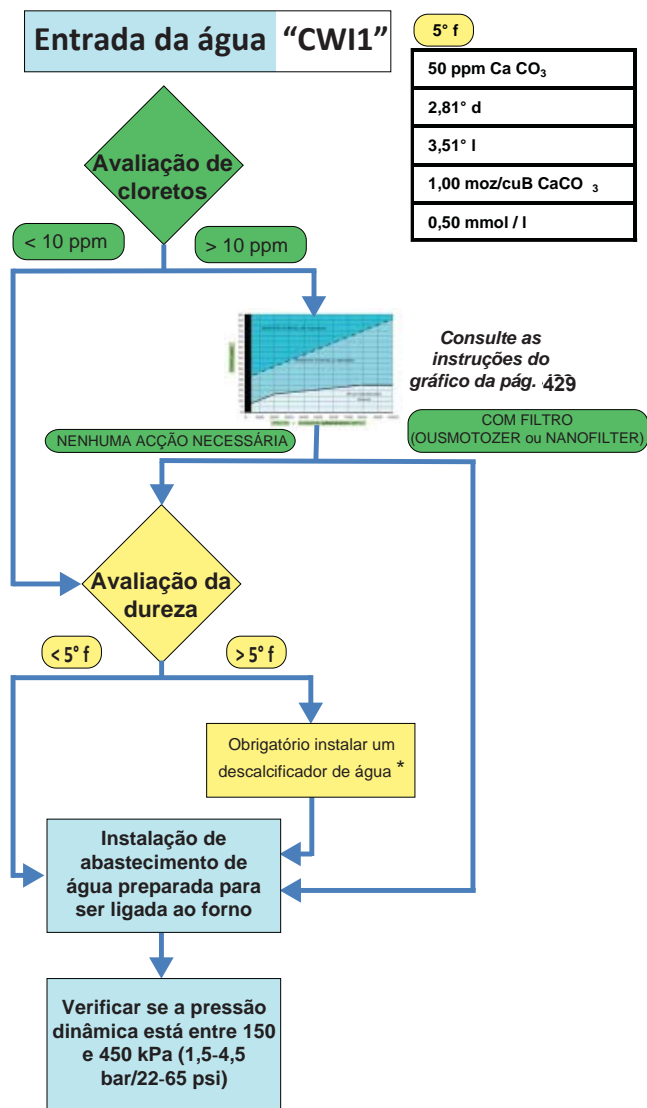
O aparelho deve ser alimentado com água adequada ao consumo humano e com as características indicadas neste parágrafo.

Para a avaliação da qualidade da água de alimentação é necessário identificar as seguintes características:

- Dureza total
- Condutibilidade
- Cloretos Cl⁻
- pH

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA DE ENTRADA "CW11"

Com o intuito de garantir o funcionamento correcto do aparelho pode ser necessário instalar alguns sistemas de tratamento da água. Para esse fim, consulte as instruções do seguinte fluxograma:



* À discrição do instalador, é possível substituir o descalcificador por um NANOFILTRO.

ATENÇÃO

- A verificação periódica da funcionalidade do filtro de acordo com as indicações do fabricante é importante para não prejudicar o funcionamento e o risco de corrosão do aparelho.

- Para o bom funcionamento dos descalcificadores e dos filtros, recomendamos que proceda regularmente à sua manutenção.

Nota: O descalcificador (Automatic Water Softener) com regeneração automática possui um kit (Resin Sterilizer) para a esterilização das resinas (a encomendar posteriormente).

- Para não danificar o aparelho, em cada regeneração periódica, realize um ciclo de lavagem do filtro sem introduzir água no forno.

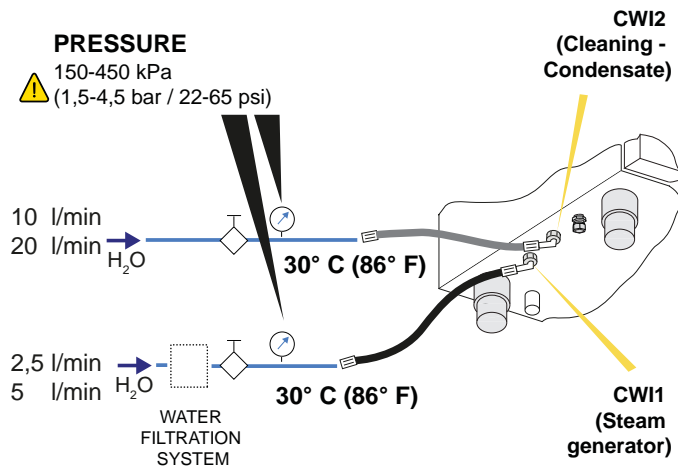
- O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de manutenção incorrecta.



Atenção:
É proibido utilizar sistemas doseadores de substâncias destinadas a evitar incrustações nas tubagens (por exemplo, doseadores de polifosfatos), uma vez que podem comprometer o funcionamento correcto da máquina.

VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO DA ENTRADA "CW11" E "CW12"

A pressão medida a montante do forno (e a jusante de eventuais sistemas de filtragem da água "WATER FILTRATION SYSTEM" instalados) deve estar entre os **150 e 450 kPa (1,5 - 4,5 bar/22-65 psi)** e deve ser medida em condições dinâmicas, ou seja, durante a fase de lavagem.



Atenção (entrada de água CW12)
Caso os tubos de alimentação fornecidos com o aparelho não possuam um comprimento suficiente para a instalação, utilize tubos mais compridos com um **diâmetro interno mínimo de \varnothing 20 mm** e sem cotovelos.

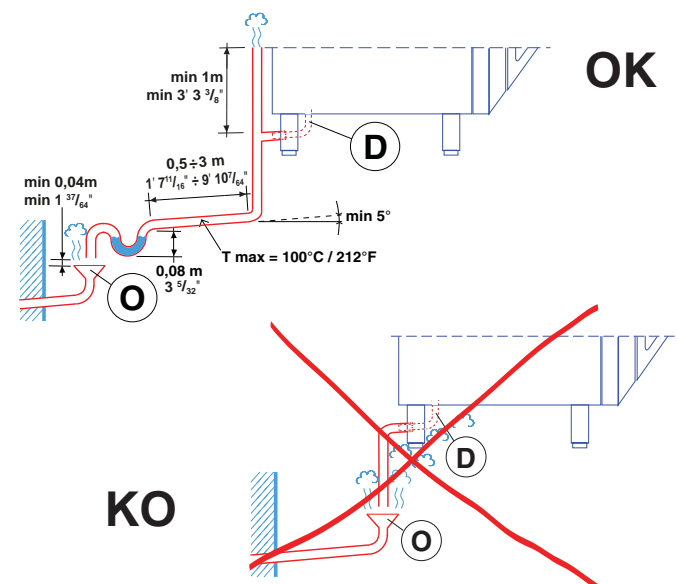
5.2 SISTEMA DE ESCOAMENTO DA ÁGUA

Ligue a junta de descarga "D" num conduto de **diâmetro idêntico**, com um comprimento **entre 0,5 e 3 metros** e que seja resistente a uma temperatura de **pelo menos 100°C**. Esse conduto deve obrigatoriamente descarregar mediante um sifão (com 80 mm. de altura) numa descarga aberta "O" ("Air-Break") ou numa grelha no pavimento (Ver Fig. 12b), a fim de evitar que eventuais fluxos da rede de esgotos possam penetrar nos condutos internos do forno ou na câmara de cozedura.

Evite estrangulamentos nas condutas flexíveis ou cantos nas condutas metálicas, ao longo de todo percurso de drenagem. Evite ainda trechos horizontais que provocam estagnação da água (inclinação mínima 5%).



Atenção: Instale o sistema de drenagem de modo a evitar que eventuais vapor emitidos pelo "Air-Break" atinjam as aberturas de ventilação no fundo do aparelho.



6. LIGAÇÃO DO GÁS

6.1 ADVERTÊNCIAS

- **Certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás que vai utilizar; caso contrário, siga as indicações descritas no parágrafo 7 "Adaptação a um outro tipo de gás".**
- **A união de ligação do gás é de cor amarela.**
- Antes da instalação, consulte a entidade distribuidora do gás, a fim de verificar a compatibilidade entre a capacidade de distribuição e os consumos previstos.
- Antes de efectuar a ligação do aparelho aos tubos do gás, retire a tampa de plástico de protecção da união.
- A montante do aparelho, deve ser inserida uma torneira de intercepção de gás com fecho rápido, colocada num local de fácil acesso.
- Terminada a instalação, verifique, com uma solução de água e sabão, se existem fugas nos pontos de ligação do gás.
- **Não é possível efectuar modificações à capacidade de ventilação destinada à combustão.**
- Após uma eventual ligação a outro tipo de gás, efectue sempre o controlo do funcionamento (ver parágrafo n.º 8 "Verificação do funcionamento").

6.2 POTÊNCIA TÉRMICA NOMINAL

Para os dados relativos à **potência térmica nominal**, consulte a **Tabela n.º 1 "Dados técnicos"**.

Esta é determinada pela pressão de ligação do gás e pelo diâmetro do diafragma (bico) da válvula do gás.

A potência térmica nominal do aparelho deve ser sempre controlada (pelo responsável pela instalação ou pela entidade fornecedora do gás), quer no caso de novas instalações, quer no caso de adaptação a um outro tipo de gás e por ocasião de todas as intervenções de manutenção.

É proibida qualquer variação da potência térmica nominal.

6.3 CONTROLO DA PRESSÃO DE LIGAÇÃO

(Fig. 2a)

A pressão de ligação é medida a montante da válvula de controlo do gás, com o aparelho a funcionar (após a eventual adaptação no caso de gás diferente), utilizando um **manómetro com resolução mínima de 0,1 mbar** e procedendo do seguinte modo:

- 1) Retire o flanco esquerdo para aceder às válvulas do gás;
- 2) Desaperte o parafuso de retenção roscado "C" relativo à tomada de pressão da válvula do gás e ligue o tubo do manómetro;
- 3) Abra a torneira de intercepção do gás;
- 4) Inicie um **ciclo de cozedura** (ver capítulo "Instruções de utilização"), de modo a acender todos os queimadores presentes;
- 5) Certifique-se de que a pressão detectada está compreendida entre os valores da tabela seguinte:

TIPO DE GÁS

PRESSÃO MBAR

Gás metano G20
G.P.L. G30/G31

	Nom.	Mín.	Máx.
Gás metano G20	20	17	25
G.P.L. G30/G31	30	25	35

Com valores diferentes, não será possível obter o funcionamento do aparelho.

A entidade distribuidora do gás deverá ser informada;

- 6) A seguir à medição da pressão de ligação, interrompa o ciclo de cozedura e feche a torneira de intercepção do gás.
- 7) Desligue o manómetro e volte a apertar cuidadosamente o parafuso de retenção "C";
- 8) Desligue o aparelho.

7. ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS



Atenção: O aparelho está preparado de fábrica para um tipo de gás, como indicado nas etiquetas aplicadas no mesmo e na embalagem. Para a eventual adaptação a um tipo de gás diferente, siga escrupulosamente as indicações abaixo descritas.

7.1 ACESSO AOS COMPONENTES

- Retire o painel lateral esquerdo do aparelho.

7.2 SUBSTITUIÇÃO DO REDUTOR (PLACA)

DO VENTILADOR-QUEIMADOR (Fig. 2b)

O redutor (placa) deve ser substituído para **gás G30 e G31 (G.P.L.)** apenas em alguns modelos, como indicado na TABELA 2 (páginas seguintes).

O diâmetro do orifício central do redutor está indicado em milímetros.

- Desaperte as 2 porcas "P" de fixação da placa "L" ao queimador "H".
- Desaperte as 4 porcas "F" de fixação do ventilador "G" ao queimador "H".
- Substitua a placa "L" (com as 2 juntas "M") pela de gás G30 e G31 (GPL)
- Enfie os 2 pernos "L1" da placa "L" nas 2 ranhuras "H1" e volte a apertar as 2 porcas "P" (com a respectiva anilha).
- Aperte de novo as 4 porcas "F" (com a respectiva anilha).

7.3 SUBSTITUIÇÃO DO DIAFRAGMA (BICO)

DA VÁLVULA DE GÁS (Fig. 2a)

• Desaperte a porca hexagonal de união "A" com a respectiva **junta "A1"** e substitua o diafragma "B" (bico) pelo adaptado ao tipo de gás utilizado para o queimador correspondente (convector) e ao modelo de forno adquirido (**ver Tabela n.º 2** - páginas seguintes). O diâmetro do diafragma (bico), indicado em centésimas de milímetro, está impresso no corpo do mesmo (Ex. diafragma $\varnothing 3.5$ mm, gravação: 350)

- Volte a apertar a fundo a porca hexagonal de união "A" com a respectiva **junta "A1"**.
- Repita as operações supramencionadas também para as outras válvulas (se presentes) e prossiga com as indicações do parágrafo seguinte.

7.3.1 MODIFICAR OS PARÂMETROS

- Modifique os parâmetros da placa electrónica relativos ao controlo do ventilador do queimador como indicado no manual de assistência (não fornecido).

7.4 REGULAÇÃO DA VÁLVULA DO GÁS

(Fig. 2a)

Nota: as regulações abaixo indicadas só devem ser efectuadas por pessoal técnico autorizado pelo fabricante.

Para regular a pressão (**negativa**) da válvula do gás, adaptando-a

a um tipo de gás diferente do previsto, proceda do seguinte modo:

- Desaperte o parafuso de retenção roscado "D" relativo à tomada de pressão da válvula do gás e ligue um **manómetro com resolução mínima de 1 Pa**;
- Retire o tampão "E1" do parafuso de regulação.
- Acenda o queimador seleccionando no painel de comandos um ciclo de cozedura de AR QUENTE para o convector (Ver capítulo "Instruções de utilização").
- Imediatamente após a ligação do queimador (1 minuto depois), intervenha com um utensílio apropriado no parafuso "E" da válvula, regulando a pressão (**negativa**) até ler no manómetro o valor indicado na TABELA 2 (páginas seguintes), em correspondência ao queimador em questão. Aguarde alguns minutos e, se o valor mudar, regule o parafuso "E".
- Efectuada a regulação, volte a montar o tampão "E1" e sele-o com tinta vermelha, tendo atenção para não obstruir os orifícios de ventilação presentes na válvula.
- Desligue o queimador.
- Repita as operações acima mencionadas para as outras válvulas (se presentes).



Atenção:

No final das operações de adaptação, volte a montar os painéis externos do forno.

7.5 TABELA 2: BICOS E REGULAÇÕES / TIPOS DE GÁS

FIGURA		2a - 2b									
n.º GRELHAS		6 GN1/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
CONVECTOR °		o		o		o		o		o	
RIFERIMENTO		Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#
Diafragma (bico)	G30	5,25	525	5,5	550	5,8	580	5,5	550	5,8	580
	G31 (G.P.L.)	5,5	550	5,7	570	6,25	625	5,7	570	6,25	625
válvula do gás	G20 (metano)	6	600	7	700	7,8	780	7	700	7,8	780
	Parágrafo 7.3	G25 (metano)	6,75	675	8	800	8,5	850	8	800	9,25
Substituição °° reductor (placa) ventilador- queimador	G30	12		18		18 °°		18		18 °°	
	G31 (G.P.L.)	12		18		18 °°		18		18 °°	
	G20 (metano)	12		18		21		18		21	
	Parágrafo 7.2	G25 (metano)	12		18		21		18		21
Arejador * (anilha) queimador	G30/G31 (G.P.L.)	F		R		G		R		G	
	G20 (metano)	F		R		G		R		G	
	G25 (metano)	F		R		G		R		G	
Regulação pressão (negativa) válvula do gás (Pa) Parágrafo 7.4	G30	0 / -10		0		0		0		0	
	G31 (G.P.L.)	0 / -10		0		0		0		0	
	G20 (metano)	0		0		0 / -20		0		^ 0/-20 v 0/-10	
	G25 (metano)	0 / -10		0		0		0		0	

Ø = diâmetro (mm)

= gravação

^ (up) = válvula do gás do queimador superior

v (down) = válvula do gás do queimador inferior

F (Fuchsia)

R (Red)

G (Green)

= fúcsia (cor)

= vermelho (cor)

= verde (cor)

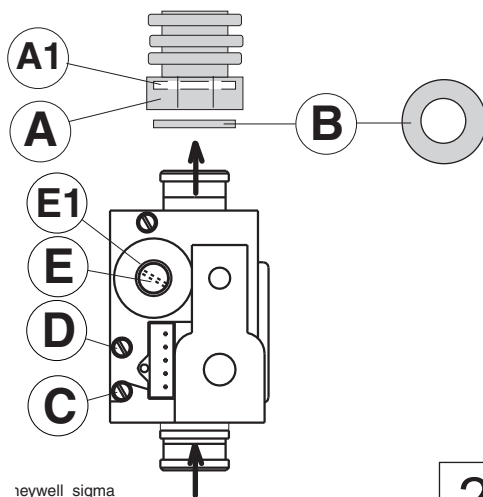
* O arejador (anel colorido) "N" (fig. 2b) do ventilador do queimador **não** deve ser substituído, as cores indicadas na tabela são apenas para informação.

VÁLVULA DO GÁS

(CONVECTOR)

- Substituição do diafragma "B"

- Regulação do parafuso "E"

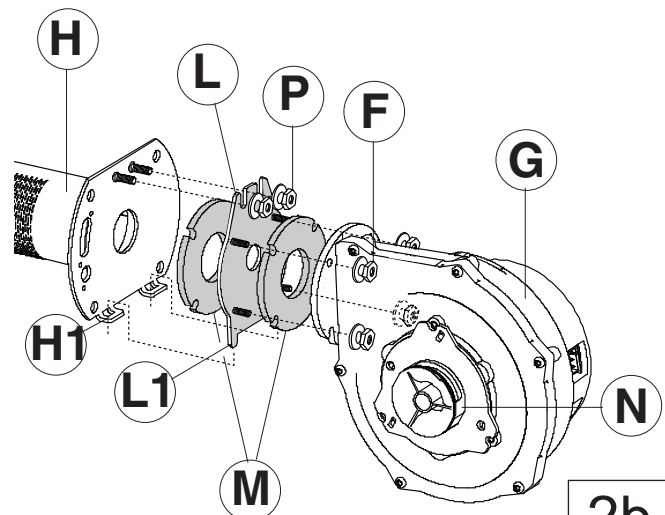


2a

VENTILADOR DO QUEIMADOR

(CONVECTOR)

- Substituição da placa "L" para gás G30 e G31 (GPL)



2b

7.6 CHAPA DE PREDISPOSIÇÃO DO GÁS

Após a conversão para um tipo de gás diferente, utilize a etiqueta autoadesiva relativa ao gás utilizado e aplique-a no lugar da existente no forno. Esta etiqueta encontra-se entre as disponíveis no envelope fornecido.

8. DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

O aparelho está equipado com os seguintes dispositivos de segurança:

- **Fusíveis** de protecção (consulte o esquema eléctrico) colocados por trás do painel de comandos.

Para a substituição, desaperte o tampão de retenção e substitua o componente danificado por outro com a mesma potência; este valor está indicado na etiqueta colocada junto do mesmo.

- **Termóstato de segurança do compartimento** com reinício manual, situado atrás do painel de comandos, intervém excluindo a alimentação do gás para o queimador do convector.

As operações de reinício devem ser efectuadas por pessoal técnico especializado depois de eliminar as causas da interrupção.

- **Dispositivo térmico** com reinício automático interno do **motorventilador** que intervém no caso de sobreaquecimento do mesmo, protegendo o funcionamento do aparelho; intervém desligando a alimentação eléctrica do aparelho.

9. VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

- Na primeira activação do aparelho, aparecerá no visor um ecrã com as operações de controlo a seguir para uma correcta instalação do forno antes de o colocar em funcionamento.

- Ligue o aparelho de acordo com o capítulo "Instruções de utilização";
- Explique ao utilizador o funcionamento e as operações de manutenção ordinária e de limpeza do aparelho com a ajuda do manual de instruções.



Atenção:

- Durante o funcionamento, preste atenção às zonas quentes da superfície externa.
- Não obstrua com objectos as descargas situadas na parte superior do aparelho.

- Verifique com o forno quente se o mecanismo de fecho da porta funciona correctamente. Se necessário, regule a posição de fecho através do respectivo mecanismo.

10. MANUTENÇÃO

Pode aceder aos componentes que necessitam de manutenção ordinária, abrindo o painel de comandos, o painel lateral esquerdo e o traseiro.

11. ALGUMAS AVARIAS E RESPECTIVAS CAUSAS

Mesmo no uso regular do aparelho, podem verificar-se avarias.

O queimador não se acende (no visor TM aparece a mensagem "burn", ver "Instruções de utilização" cap. 5).

Causas possíveis:

- O eléctrodo de ignição está mal posicionado ou tem um mau isolamento.
- O dispositivo de ignição/controlo da chama está danificado.
- O cabo de alta tensão do eléctrodo de ignição está interrompido ou em dispersão.
- Pressão do gás insuficiente.
- A válvula do gás está defeituosa.
- Motoventilador do queimador danificado, pressão de ar na câmara de combustão insuficiente.

- O painel de controlo electrónico está danificado.
- Intervenção do fusível, ver esquema eléctrico.
- Sonda de temperatura do compartimento danificada (configuração de erro EPt1 - ver "Instruções de utilização" cap 5).
- Intervenção do limitador de temperatura.
- Elevada humidade ambiente (condensação): ventile o local.

O queimador apaga-se (no visor TM aparece a mensagem "burn", ver "Instruções de utilização" cap. 5).

Causas possíveis:

- A polaridade de alimentação (Fase/Neutro) está invertida.
- O sistema eléctrico de alimentação do forno é de tipo "Fase/Fase". Neste caso, instale o respectivo "Kit Transformador", a solicitar ao fabricante.
- A válvula do gás está defeituosa.
- O eléctrodo de detecção da chama está mal posicionado ou interrompido.
- Motoventilador do queimador danificado (situação de bloqueio).
- O dispositivo de controlo da chama está danificado.
- Elevada humidade ambiente (condensação): ventile o local.

A termostatação da temperatura do compartimento está errada. Causas possíveis:

- O painel de controlo electrónico está defeituoso.
- A sonda de detecção da temperatura do compartimento está suja, defeituosa ou interrompida, consulte a configuração de erro EPt1 (ver "Instruções de utilização" cap. 5).

O forno não se acende. Causas possíveis:

- O painel de controlo electrónico está danificado.
- Intervenção do fusível F2 devido a danos em alguns componentes do circuito auxiliar.

Lâmpadas do compartimento danificadas

Atenção: Antes de substituir as lâmpadas do compartimento, desligue o aparelho.

12. POSICIONAMENTO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS

(Qualquer operação no interior do aparelho só deve ser efectuada por um instalador autorizado pelo fabricante)

Abrindo o painel de comandos tem-se acesso aos seguintes componentes:

- Placas electrónicas.
- Termóstato limitador da temperatura do compartimento.
- Fusíveis.
- Microinterruptor de segurança da porta.
- Motoredutor de comando da borboleta do respiradouro do compartimento.

Retirando o painel lateral esquerdo do aparelho, tem-se acesso a todos os outros componentes.

III. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de ligar o aparelho, é necessário ler atentamente este manual. As instruções nele contidas constituem uma informação importante para uma utilização correcta do forno. Se necessitar de mais indicações sobre as suas características e o desempenho de cozedura, dirija-se ao revendedor.

- Não apoie quaisquer tipos de objectos ou tabuleiros sobre o forno, para evitar a obstrução das condutas de descarga de fumos e vapores.
- Não introduza objectos (por ex.: tabuleiros) por baixo do fundo do forno, para não obstruir os orifícios de entrada e saída de ar de arrefecimento.
- Submeta periodicamente o aparelho (pelo menos uma vez por ano) a uma inspecção completa. Para isso, é aconselhável efectuar um contrato de manutenção.
- A sonda térmica é um componente de precisão. Evite choques, introduções forçadas e arrastamentos do cabo flexível (em particular quando se utilizam as estruturas com rodízios). **A garantia não cobre a substituição das sondas térmicas danificadas por utilização inadequada.**
- Ao colocar os alimentos na câmara de cozedura, mantenha um espaço de pelo menos 40mm entre os recipientes, para permitir uma melhor circulação do ar quente.
- Se o forno for colocado junto de aparelhos que produzam vapores gordurosos (por ex.: fritadeira), recomendamos a aplicação do **filtro de ar** (não fornecido), debaixo do **painel de comandos**, para protecção dos componentes electrónicos internos.
- Durante o **pré-aquecimento** do forno 20 GN 1/1 ou 2/1, insira o carro (sem alimentos) ou o respectivo acessório (não fornecido), para fechar a abertura inferior entre o compartimento e a porta. Isto evita que o vapor seja libertado e penetre no painel de comandos com consequentes danos para a placa electrónica.
- **Evite efectuar a salga dos alimentos na câmara de cozedura, em particular nos ciclos húmidos.**
- **É proibido colocar líquidos inflamáveis na câmara de cozedura, por exemplo com muito álcool, durante o funcionamento.**



A altura máxima à qual são colocados os recipientes no forno não ultrapassa o valor de 1,6 m. Isto se instalado de acordo com as indicações e utilizando acessórios originais.

No caso de fornos sobrepostos ou em qualquer outro caso em que a altura máxima seja ultrapassada, é obrigatório colocar de modo visível, na parte frontal do forno, a seguinte etiqueta fornecida a uma altura de 1,60 m do chão.



ATENÇÃO: Para evitar queimaduras não utilizar recipientes com líquidos (ou produtos que fiquem líquidos com a cozedura) nos níveis acima dos facilmente visíveis, para evitar o derrame durante a movimentação.

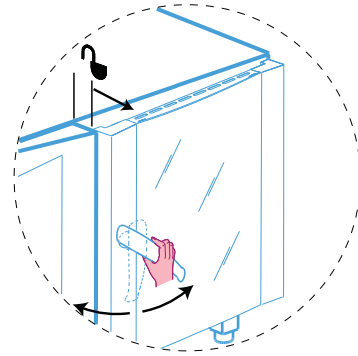
1. ABERTURA DA PORTA DO FORNO

1.1 MODELO DE 6 E 10 GRELHAS



Atenção! Risco de queimaduras. Se o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.

- a) Rode o manípulo da porta num sentido ou noutro (é indiferente) até à sua paragem para abrir completamente a porta do forno. O programa de cozedura, se estiver em curso, é interrompido.

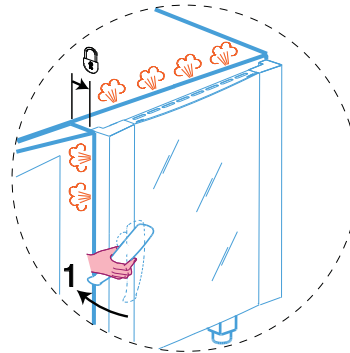


MODELOS com SISTEMA DE DUPLA ABERTURA (a pedido)

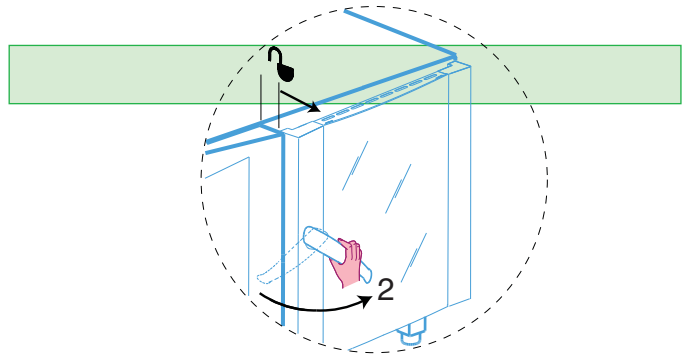
O forno está equipado com um **sistema de dupla abertura** para evitar a libertação de vapor quando se abre completamente a porta. Assim, efectue as seguintes operações:

- a) Rode o manípulo da porta para a direita até ao batente.

A porta abre-se ligeiramente engatando-se **ao bloqueio de abertura**. O programa de cozedura, se estiver em curso, é interrompido.



- b) Rode o manípulo para a esquerda até ao batente para obter a abertura completa da porta do forno.



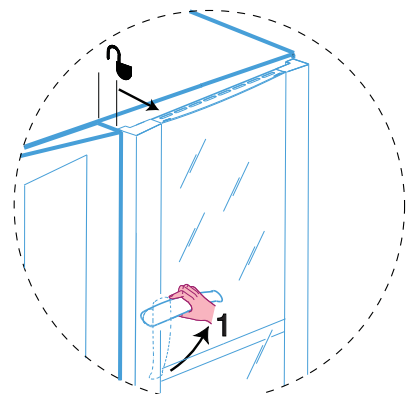
1.2 MODELO DE 20 GRELHAS



Atenção! Risco de queimaduras. Se o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.

- a) Rode o manípulo 90° para a esquerda para abrir completamente a porta.

O programa de cozedura, se estiver em curso, é interrompido.



2. FECHO DA PORTA DO FORNO

2.1 MODELOS DE 6 E 10 GRELHAS

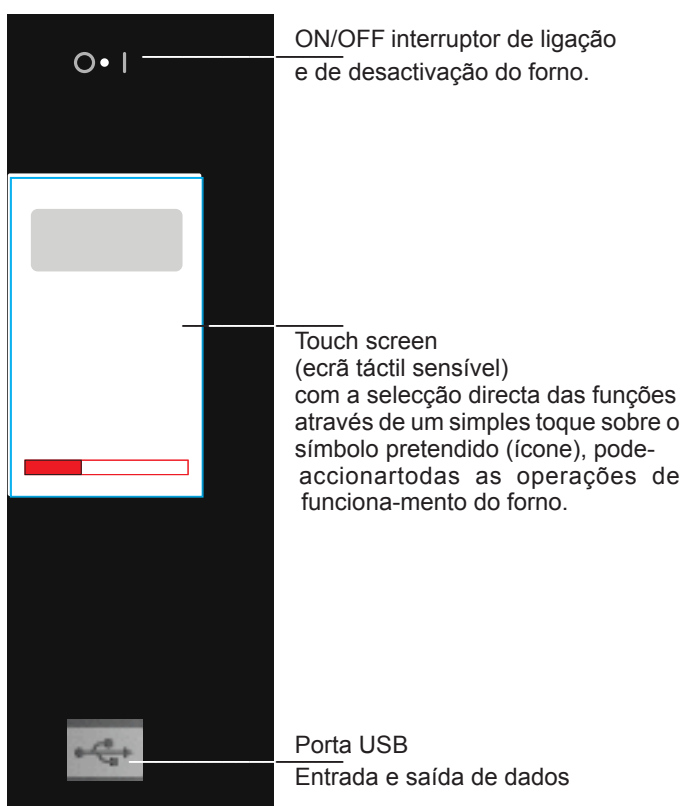
O fecho obtém-se encostando a porta ao forno com força suficiente para bloquear.

2.2 MODELOS DE 20 GRELHAS

- Rode o manípulo para a esquerda até ao batente e feche a porta do forno.
- Pressione a porta contra o forno, coloque o manípulo na posição vertical para bloquear completamente.

3. DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

O painel é composto pelos seguintes comandos:



3.2 SÍMBOLOS E FUNÇÕES PRINCIPAIS

MANUAL



Ciclo de ar quente: para assar e gratinar com uma temperatura máxima de 300°C.



Programação e regulação da umidificação: permite inserir ou retirar humidade ou regular o grau desejado no **Ciclo de Ar Quente**.

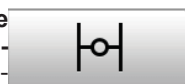


Ciclo de ar quente com respiradouro do compartimento aberto: para cozeduras muito secas, permite a evacuação da humidade sempre que necessário (temperatura máxima de 300°C).



Ciclo de ar quente com umidificação Automático regulável: para cozeduras com umidificação regulável de 1 a 10.

Ciclo de ar quente com respiradouro do compartimento fechado com muita humidade (Programação predefinida)



com respiradouro do chado: para cozeduras de. (Programação predefinida)



Termóstato digital para o controlo da temperatura no compartimento.



Temporizador para o controlo do tempo de cozedura. A letra S ao lado do número significa cozedura rápida, ver o símbolo MM:SS.

ou



Termómetro / Termóstato digital para o controlo da temperatura no interior do produto.

Cozedura com ECO-DELTA: para cozinhar grandes pedaços de alimentos (de 5kg e mais, por ex. peru inteiro, perna de porco,...).

Nesta modalidade de cozedura, é escolhida uma temperatura entre 1°C e 120°C.

Neste caso, a cozedura é moderada e longa porque a temperatura do COMPARTIMENTO é regulada automaticamente em função da temperatura interior do alimento (SONDA DE AGULHA), mantendo uma diferença constante (ECO-DELTA) entre uma e outra do início ao fim da cozedura.

A função **ECO-DELTA** é possível apenas com a sonda térmica inserida.

Exemplo:

COZEDURA:	INÍCIO	FIM
ECO-DELTA	= 80°... 80...80...	80...	80°C (programado)
SONDA TÉRMICA	= 10°... 11...12...	40...	60°C (programado)
COMPARTIMENTO	= 90°... 91...92...	120...	140°C (resultado)



Arrefecimento rápido do compartimento: útil para passar de uma cozedura para outra com uma temperatura inferior; permite a rotação do ventilador e a injeção automática da água (TS < 180°C) mesmo com a porta aberta.



Atenção! Risco de queimaduras. Se o forno estiver quente, abra sempre a porta com cuidado.



Cozedura contínua: o tempo de cozedura é infinito, é necessário premir STOP quando o alimento estiver cozido.

MM:SS

MM:MINUTOS e **SS:SEGUNDOS** para uma cozedura rápida. Converte os minutos em segundos e na barra do tempo aparece a letra S ao lado do número como indicador.

INFORMAÇÕES - AVISO - ATENÇÃO



Área de informações
Área na qual são visualizadas algumas informações de Condição, Erro, Aviso e Utilidade em curso.



Luz avisadora de porta do forno aberta.



Queimador bloqueado



Erro



Atenção



Informações



Questões

UTILIDADES



Ciclo de velocidade reduzida (ventoinha): para cozeduras delicadas como a pastelaria ligeira. É conjugável com todos os ciclos.



Ciclo com velocidade pulsante (ventoinha): para cozeduras a baixas temperaturas, ideal para manter produtos cozidos, a desidratação ou secagem de guarnições ou acabamento dos pratos. É conjugável com todos os ciclos.



Ciclo de velocidade normal (ventoinha): para cozeduras normais. Ideal para assados, gratinados e cozeduras mais clássicas. É conjugável com todos os ciclos. (Programação predefinida).



Injeção manual de água no compartimento: Permite aumentar instantaneamente o grau de humidade durante um ciclo de cozedura. Com as teclas + e - regula-se a duração em segundos da injeção (intervalos de 10 s).



Guardar Programa



Início programado: permite adiar o ciclo de cozedura definido a hora desejada.



Multitimer: permite regular a cozedura dos alimentos à mesma temperatura, mas em diferentes tempos (máximo 14 tempos).

MULTIFASE



Cozedura com fases em sequência: permitem efectuar a programação dos programas de cozedura com várias fases, em sequência automática (máximo 15 fases).



Fase de pausa activa.



Adicionar uma fase de pausa: programando um tempo nesta modalidade, é possível obter incícios retardados dos programas de cozedura ou pausas entre dois ciclos (por ex. fermentação).



Fase do ciclo de manutenção activa.



Adicionar ciclo de manutenção (65°C): para cozeduras lentas e prolongadas, como carnes (grandes dimensões). Activa-se no final da cozedura. É conjugável com todos os ciclos.

FUNÇÕES VÁRIAS E COMUNS



Pré-aquecimento do compartimento: indica que o forno está a efectuar o pré-aquecimento do compartimento (aguarde, por favor). No modo MANUAL, pode saltar-se esta fase (SKIP), no modo AUTOMÁTICOS não.



Saltar FASE (SKIP): em cozeduras especiais, é possível avançar para a fase seguinte prevista.
- Pré-aquecimento do compartimento (excepto AUTOMÁTICOS)
- Fase de Low temperature (PREHEAT, SEARING)



Saltar FASES (SKIP) no Multifase: é possível saltar uma ou mais fases durante a cozedura com o Multifase.



Confirmar



Regressar ao ecrã anterior



Apagar espaço (Backspace)



Procurar Programa



Personalizado



Enviar dados para o forno através da porta USB



Transferir dados do forno através da porta USB



Repor as configurações do forno para os valores de origem (Reset)



Identity Card: identificação do forno com alguns dados da chapa e a versão do software. Este item surge na área de Programação.



Gaveta

A gaveta é uma expansão que se encontra no interior de alguns ambientes do menu e possui opções úteis em algumas funções.



Assistência técnica

UTILIZAÇÃO DO FORNO

4. UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

Introdução:

Durante a selecção de algumas funções, se não se premir nenhum botão dentro de 15 segundos (aproximadamente), regressa-se à posição inicial.

4.1 LIGAÇÃO DO FORNO

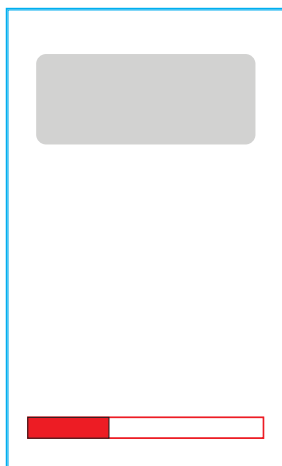
Antes de usar o forno, certifique-se de que:

- o interruptor eléctrico externo de segurança está ligado;
- as torneiras de corte da água estão abertas;
- as descargas do forno não estão obstruídas.
- a cuba do detergente e do abrillantador está montada (consulte a pag. 1) e tenha detergente (consulte o parágrafo 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO pag. 255).

Ligue o forno premindo o botão I (O - I) do seguinte interruptor:



aparece o ecrã de arranque durante o qual a placa electrónica efectua alguns controlos.



Touch screen

O "touch screen" (ecrã táctil) permite, com um simples toque no símbolo, seleccionar directamente as funções do forno programando e modificando os respectivos valores. Está também organizado com um menu de funções base para simplificar a utilização e pode ser personalizado como se quiser, conforme as necessidades, adicionando ou eliminando algumas funções. O "touch screen" tem uma utilização semelhante à do telefone ou do computador, com um menu descendente e um teclado para a introdução dos valores.

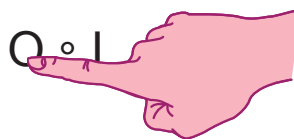
Em alguns casos, ao tocar no símbolo desejado, entra-se num ecrã relativo ao assunto representado, noutros selecciona-se apenas a função.

TOQUE no visor na parte desejada para efectuar qualquer operação do tipo:

- seleccionar
- confirmar
- alterar o ecrã (ou a página do visor)

4.2 DESLIGAR O FORNO

Para desligar o forno, prima o botão O (O - I) do seguinte interruptor:



4.3 SELECÇÃO DOS COMANDOS (AMBIENTES)

Os comandos estão subdivididos, principalmente, em 5 diferentes ambientes de gestão das várias funções. Estas são seleccionadas no MENU DE COMANDOS no ecrã descendente da primeira linha do modo MANUAL.

Manual	= modo de cozedura manual (tradicional).
Programas	= utilização de programas (ou receitas) já existentes e memorização dos novos.
Programas MT	= Programas MultiTimer (cozedura em diferentes tempos).
Lavagem	= programas de lavagem para o compartimento do forno.
Definições	= alteração e configuração das funções.

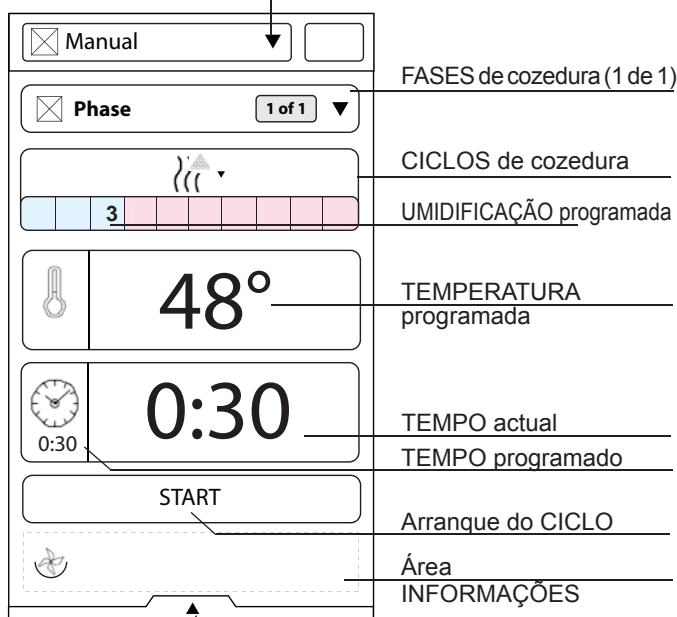
4.4 MANUAL



Após a LIGAÇÃO DO FORNO aparece a seguinte ecrã da cozedura no modo MANUAL:

Ecrã descendente do "MENU DE COMANDOS":

Manual ✓ = Manual
 Programs = Programas
 MT Programs = Programas MultiTimer
 Cleaning = Lavagem
 Settings = Definições







Ecrã descendente da "GAVETA"
 com as Utilidades em algumas opções do MENU DE COMANDOS

Para programar um ciclo de cozedura, seleccione o CICLO desejado:



AR QUENTE (toque)

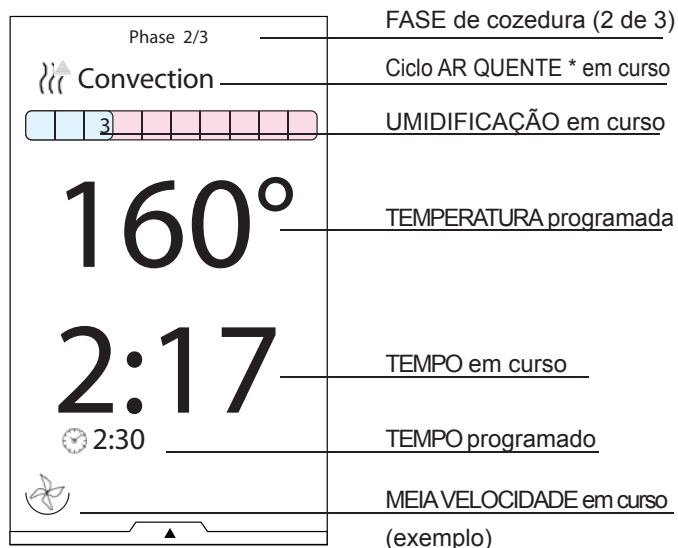
e programe:

- UMIDIFICAÇÃO (toque no botão CICLO)
- TEMPERATURA (toque na barra )
- TEMPO (toque na barra )
- ou SONDA TÉRMICA (toque na barra  e depois )

Quando a primeira fase de cozedura é programada com sonda, esta dura pelo menos um minuto.

Neste modo, se for programado um ciclo de cozedura, basta fechar a porta e tocar em START para iniciar o ciclo. Inicia a fase de PRÉ-AQUECIMENTO no final da qual surge a indicação "CARGA", solicitando-lhe que insira os alimentos no forno e feche a porta para iniciar a cozedura. No caso de ARRANQUE AUTOMÁTICO basta fechar a porta para iniciar automaticamente o ciclo.


Após cerca de 10 segundos surge o seguinte ecrã da Cozedura em Curso:



* No modo PROGRAMADO a palavra "Convection" será substituída pelo nome do Programa ou Receita em curso (ex.: Frango)

Nesta figura (para informação) são visualizados quase todos os casos possíveis, na realidade estarão presentes apenas os que interessam :

Tocando neste ecrã, regressa-se às Definições do comando MANUAL.

É possível modificar cada definição já efectuada ou bloquear o Ciclo de cozedura tocando em STOP durante alguns segundos. Também aparece a função SALTAR PRÉ-AQUECIMENTO DO COMPARTIMENTO com o respectivo símbolo  junto do botão STOP, se desejar saltar o pré-aquecimento para cozeduras especiais.



Na descrição anterior, aprendeu a programar um Ciclo de cozedura, o que lhe permite programar outros de uma maneira mais complexa, basta adicionar outras funções colocadas à disposição.

As funções na cozedura MANUAL são as seguintes:

	ciclo de AR QUENTE	UMIDIFICAÇÃO	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA TÉRMICA
	regulável	x	x	x (máx 8 horas)	x (de 10° a 99°)
	respiradouro do compartimento aberto	x	-	-	-
	respiradouro do compartimento fechado	x	-	-	-
	Eco Delta *	-	x (de 1° a 120°)	-	-
	infinito	-	-	x	-
	MM:SS (cozeduras rápidas)	-	-	máx 59' e 59"	-

* Eco Delta: programando o intervalo de temperatura aparece um triângulo como índice de referência junto do valor, além disso, a barra do tempo passa à da sonda térmica para a respectiva programação.

Ex.: No ciclo de AR QUENTE, como indicado na tabela anterior, é possível intervir na Umidificação, na Temperatura, no Tempo ou na Sonda térmica, na Temperatura com Eco Delta, no Arrefecimento do compartimento, no Tempo infinito para Cozeduras em modo contínuo (cozedura tradicional) e Cozeduras Rápidas (MM:SS).

Na programação dos dados das várias funções, é utilizado um teclado como o seguinte:



Para reiniciar o valor programado, toque no 0 do teclado.

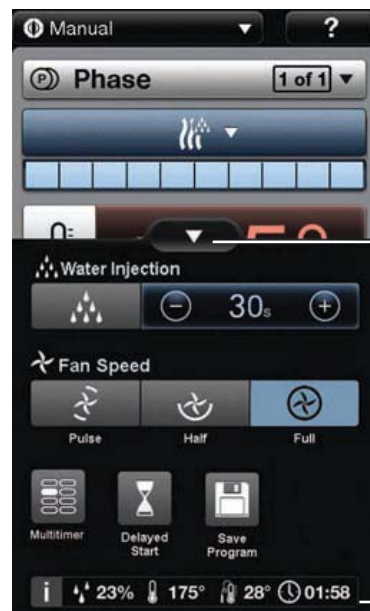
Se for programada uma função no teclado (por ex. Eco Delta) , para desactivá-la, toque novamente no mesmo botão.

Para regressar à programação inicial, seleccione outro ciclo e depois regresse ao mesmo.

Arrefecimento: pode programar uma temperatura de arrefecimento a atingir no compartimento, que será indicada em miniatura com o respectivo símbolo no ecrã da cozedura em curso.

O arrefecimento do compartimento é efectuado manualmente, através dos orifícios do ciclo de cozedura.

Se pretender, pode adicionar ainda outras funções, dispõe das UTILIDADES que estão situadas na GAVETA e são seleccionadas como alternativas ao ciclo de cozedura.



GAVETA aberta

UTILIDADES

INFORMAÇÕES
dados em curso

UTILIDADES (ver pág. 244)

ciclo	AR QUENTE
Velocidade da ventoinha *	x
Injeção de água no compartimento	x (de 10" a 120")
Início programado	x
Memoriza programas	x

* A velocidade predefinida (default) é a máxima e nunca aparece no campo das informações, aparecerão os outros se forem seleccionados (meia ou pulsada).

INFORMAÇÕES (dados em curso)

	175°	temperatura do compartimento (C°)
	28°	temperatura da sonda térmica (C°)
	01:58	horas (1 hora : 58 minutos)

4.4.1 MULTIFASE

A cozedura de um alimento pode ser efectuada de várias formas durante o seu ciclo e em diversas fases.

O forno permite a execução de programas compostos por várias fases sequenciais até um máximo de 15 fases. Durante a cozedura, a passagem de uma fase à seguinte é feita automaticamente até à paragem automática do programa no final da última fase programada.

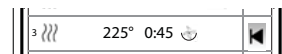
A programação de um ciclo com várias fases realiza-se efectuando as seguintes operações:

- 1) ligue o forno;
- 2) Programe para a FASE 1:
 - modo de cozedura (eventual umidificação);
 - temperatura do compartimento;
 - tempo de cozedura (ou, em alternativa, a temperatura da sonda térmica).
- 3) Premir a tecla "Fase", seguindo da tecla "Adicionar nova fase".
- 4) Para a FASE 2 e seguintes, programe como para a FASE 1. Quando existirem várias fases, estas são listadas apresentando as respectivas definições (uma seta irá percorrer as seguintes não visualizadas).

Na figura está indicada a fase 1 com as seguintes definições:

- | | |
|------|---|
| 1 | número da fase |
| | ciclo Ar Quente |
| 5 | umidificação |
| 160° | temperatura (C°) |
| 0:30 | tempo de duração da fase de cozedura (0 horas : 30 minutos) |

Além disso, durante a cozedura, é possível saltar uma ou mais fases, premindo o símbolo junto da fase 3 (ex. na figura) passa-se para esta.



A multifase também possui fases específicas como:

- Pausa onde é possível definir um intervalo de tempo entre uma cozedura e outra.

- Ciclo de manutenção que permite definir uma temperatura dos alimentos que se mantém constante por um tempo infinito ∞.

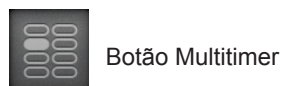
4.4.2 MULTITIMER

No sistema Multitimer pode regular um tempo diferente para cada receita (frango, batatas, etc.) ou para cada tabuleiro colocado nos vários níveis, por exemplo, pode considerar iniciar do nível 1 mais em cima e descer para os seguintes 2, 3, etc.

Além disso, esta função permite utilizar o forno num menu "à la carte" (à escolha), onde poderá inserir os alimentos no forno no momento desejado.

Para definir a função Multitimer, proceda como se segue:

- 1). Abra a gaveta no modo manual e prima o respectivo botão.



Em seguida, prima os seguintes botões:

- 2) MultiTimer para aceder à regulação dos tempos



- 3) Nome1 inserir o nome da receita (frango, batatas, etc).
 - 4) --:-- e inserir com o teclado o tempo.
- Para eliminar um nome já programado, atribua como tempo 0

Para o Nome2 e seguintes, definir como para o Nome1.

- 5) START

Para iniciar o ciclo de cozedura, abrir a porta do forno, inserir os alimentos e fechar.

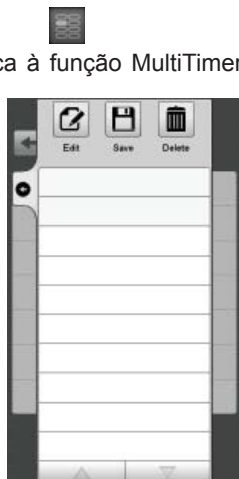
O MultiTimer iniciará a contagem decrescente com a posição que terá a definição de tempo inferior.

No final de cada tempo de cozedura regulado, o forno emite um sinal sonoro (bip) para indicar o tipo de alimento cozinhado. Neste momento, abra a porta e retire o alimento pronto a servir.

4.4.3 MULTITIMER AVANÇADO

A função MultiTimer Avançado é idêntica à função MultiTimer com a adição das seguintes funções:

- Modificar (Edit)
- Guardar (Save) predefinições MultiTimer
- Cancelar (Delete) predefinições MultiTimer
- Lista das predefinições compatíveis com cozeduras com características idênticas (temperatura, ciclo, humidade, ventoinha)
- Cozedura com sonda em vez de tempo
- Guardar programa MultiTimer



lista predefinições

Modificar (Edit)

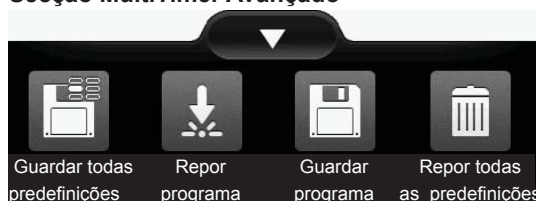
Para programar o MultiTimer Avançado realize as mesmas operações do MultiTimer (consulte o parágrafo 4.4.2) premindo também o botão Modificar (Edit) no ponto 3) para introduzir o nome e prossiga como no ponto 4) para introduzir o tempo ou a temperatura sonda.

Guardar (Save)

Guarde a predefinição programada premindo o botão Guardar (Save).

Caso pretenda guardar numa única operação todas as predefinições não memorizadas (com *) prima o botão "Guardar todas as predefinições" da secção MultiTimer Avançado.

Secção MultiTimer Avançado



A secção MultiTimer Avançado permite ainda utilizar outras funções:

- Guardar todas as predefinições (especificado no ponto "Guardar (Save)")
- Repor programa
Permite repor o programa inicial sempre que se modifique um programa MultiTimer.
- Guardar programa MultiTimer
Poderá guardar um programa MultiTimer (programado com várias predefinições) premindo o botão "Guardar programa" da secção Manual ou MultiTimer.
Um programa MultiTimer memorizado surgirá na lista programas e na lista predefinição (figura anterior) surgirão as respectivas predefinições que são carregadas AUTOMATICAMENTE no ecrã do MultiTimer. Quando desejar escolher algumas ou todas as predefinições carregando-as MANUALMENTE, antes ou após o início da cozedura, é necessário desactivar a opção "Carregar predefinições" no menu programações.
- Repor todas as predefinições
Permite repor todas as predefinições com uma única operação.

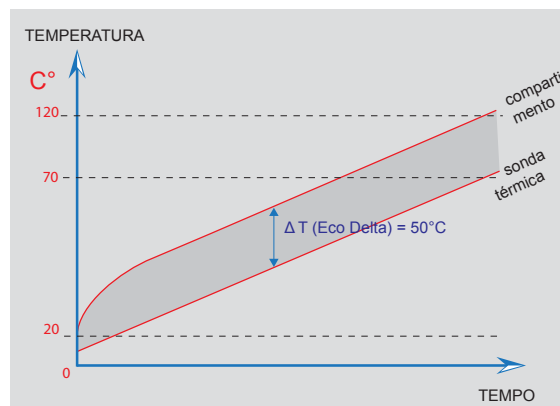
4.4.4 ECODELTA

A função ECO DELTA permite efectuar uma cozedura sem agredir o alimento com altas temperaturas, melhorando assim a homogeneidade da cozedura, a suavidade e reduzindo o seu peso.

Trata-se de um método de cozedura avançado, com base no qual a temperatura do compartimento varia proporcionalmente à temperatura

no centro do alimento a cozinhar.

O operador pode seleccionar um valor Delta compreendido entre 1°C e 120°C; é aconselhável programar um valor entre 20°C e 70°C, enquanto que para a sonda térmica um valor entre 10°C e 99°C. A temperatura do compartimento é regulada automaticamente de modo a ser sempre superior relativamente ao valor programado para a temperatura no centro do produto.

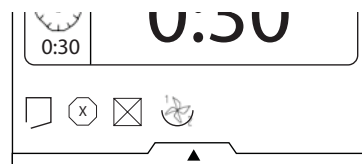


O gráfico mostra um exemplo com um Delta programado para 50°C, no qual a temperatura do compartimento aumenta mantendo sempre constante esta diferença de 50°C em relação à sonda térmica.

Esta cozedura é mais lenta do que o método de cozedura tradicional mas apresenta a vantagem de obter melhores resultados e qualidade do produto.

Este tipo de cozedura é ideal para grandes pedaços de carne.

4.4.5 ÁREA DE INFORMAÇÕES



A área de informações é a zona por cima da gaveta onde são visualizados ícones do estado de funcionamento do forno e estão subdivididos por assuntos.

Na figura acima, da esquerda para a direita, estão indicados os seguintes assuntos, como por exemplo:

- porta aberta
- ⊗ erro x
- 🌀 velocidade da ventoinha,

4.4.6 UTILIZAÇÃO DA SONDA TÉRMICA

(CONTROLO DA TEMPERATURA NO CENTRO DO PRODUTO)
A sonda térmica permite um controlo preciso da temperatura no centro do produto a cozinhar. Isto permite programar o valor desejado (de 10°C a 99°C) e interromper automaticamente a cozedura quando este for atingido.



Atenção: a sonda térmica é um componente de precisão. Evite choques, introduções forçadas e arrastamentos do cabo flexível (em particular quando se utilizam as estruturas com rodízios). A garantia não cobre a substituição das sondas térmicas danificadas por utilização inadequada.

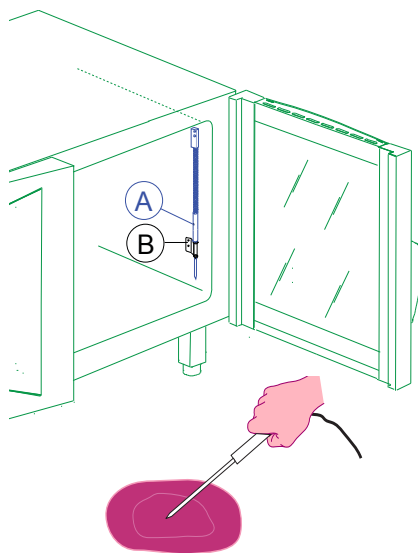
Depois de ter seleccionado o ícone de tempo, seleccione o da sonda térmica e inicie o ciclo premindo **START**.

- Aguarde que o campo da temperatura no compartimento atinja a temperatura de pré-aquecimento (aparece a opção CARGA).
- Abra a porta e introduza o produto que vai cozinhar.



Atenção! Risco de queimaduras.
Se o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.


1) Retire a sonda térmica "A" do respectivo alojamento "B" e insira-a no produto sem forçar excessivamente, certificando-se de que a ponta (parte sensível) está posicionada próximo do centro do produto.



sonda térmica com 1 sensores

- Feche a porta e prima o botão **START**.

2) **Paragem do ciclo.** Quando a temperatura pretendida no interior do produto é atingida, o forno pára automaticamente e aparece o tempo decorrido do ciclo de cozedura.

3) **Desactivação da modalidade da sonda térmica.** Programe um tempo de cozedura no Temporizador . Esta acção exclui automaticamente a sonda térmica, ao contrário do que acontece quando é programado o tempo. A desactivação da modalidade da sonda térmica ocorre também quando o forno é desligado.

Nota:

No caso de alimentos em embalagens a vácuo é necessário utilizar o sensor externo (acessório a pedido), a ligar à ficha USB. Para informações sobre a sua utilização, consulte as instruções fornecidas com o acessório.

4.4.7 FIM DA COZEDURA

Decorrido o tempo programado o ciclo pára automaticamente e o alarme sonoro activa-se ininterruptamente. No VISOR aparece a mensagem:



COZEDURA TERMINADA !

Serão também visualizados alguns parâmetros tais como:
- tempo total

Abra a porta e retire o produto.

Atenção! Risco de queimaduras.

Se o forno estiver quente, abra **sempre** a porta com cuidado.

NOTA:

- o alarme sonoro pode ser interrompido antecipadamente efectuando qualquer acção no painel de comando ou abrindo a porta.

O ciclo de cozedura pode ser parado manualmente mantendo premida o botão STOP durante alguns segundos.

É possível repetir um ciclo idêntico ao que acabou de terminar voltando a premir no botão START.

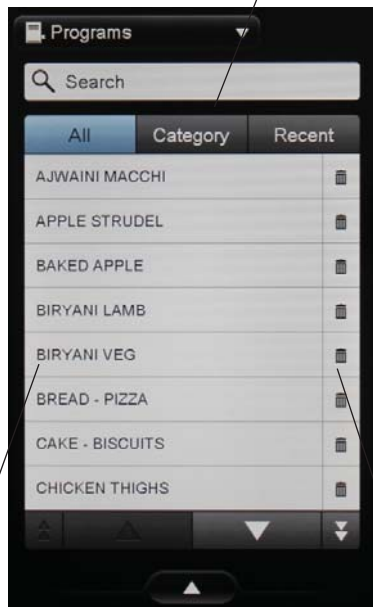
É possível realizar o ciclo de manutenção (HOLD).

4.5 PROGRAMAS



O modo de comando PROGRAMAS permite efectuar os programas (ou receitas) já memorizados, guardá-los de novo e geri-los no interior de uma lista.

procurar programas



lista dos programas (exemplo)

botão para cancelar programa (cesto)

(All) Tudo = Exibe a lista completa dos programas guardados no forno.

(Category) Categoria = Exibe a lista completa dos programas guardados no forno organizada por categorias. Consulte mais adiante a secção relativa à utilização das categorias.

(Recent) Recentes = Exibe a lista dos últimos 20 programas utilizados.

4.5.1 PROCURAR PROGRAMA

É possível procurar um programa inserindo o nome com o teclado e premindo OK. Aparece na lista o programa que tem um nome mais parecido com o procurado.

Program Search Name					
<input type="text"/>					
<input type="text"/>					
ABC	abc	123!	./=	àèé	
a	b	c	d	e	f
g	h	i	j	k	l

ABC = Letras Maiúsculas
 abc = Letras Minúsculas
 123 = Números
 ./ = Símbolos
 àèé = Outros caracteres

4.5.2 INÍCIO DO PROGRAMA

Premindo o botão do Nome do programa na Lista de Programas entra-se no ecrã do início no qual, se desejar, podem ser alterados os parâmetros de cozedura ou iniciar o programa.

4.5.3 GUARDAR PROGRAMA



Premindo este botão, entra-se no ecrã para guardar o programa (ou receita), este é semelhante ao anterior da procura, no qual se insere um nome e se confirma com OK.

SECÇÃO PROGRAMAS



A secção programas contém funções relativas aos Programas e às Categorias.



O botão Enviar programas (Upload programs) permite guardar todos os programas presentes no forno numa caneta USB.

O botão Guardar programas (Download programs) permite realizar a operação inversa. Os programas carregados são unidos aos já presentes no forno.

A seguir indicam-se as operações a realizar.

ENVIAR/GUARDAR PROGRAMAS



ENVIAR receitas/programas para o forno através de USB:

- 1). Introduza a caneta USB.
- 2). Aceda ao menu programas
- 3). Abra a gaveta e seleccione o símbolo



(enviar de USB)

- 4). Seleccione o ficheiro desejado (ex. UI40_01.prg)

Aguarde pela conclusão do processo de envio.

Atenção: as receitas/programas com o mesmo nome serão substituídos.

- 5). Prima OK e retire a caneta.

GUARDAR receitas/programas no forno numa caneta USB:

- 1) Introduza a caneta USB.
- 2). Aceda ao menu programas
- 3). Abra a gaveta e seleccione o símbolo



(guardar em USB)

Aguarde pela conclusão do processo de gravação.

- 4). Prima OK e retire a caneta.

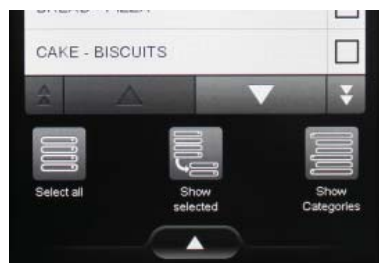
Para os botões Gerir Programas (Manage Programs) e Gerir Categorias (Manage Categories) consultar os parágrafos seguintes.

GERIR PROGRAMAS



Esta função permite gerir os programas através dos seguintes botões:

- Select All = Seleccionar Tudo: permite seleccionar todos os programas de todas as categorias.
- Show Selected = Mostrar Seleccionados: permite seleccionar apenas os programas de interesse.
- Show Categories = Mostrar Categorias: permite seleccionar as categorias com os programas anteriormente seleccionados.



Ao aceder à secção é possível guardar, enviar, cancelar e associar Programas a Categorias; para esta última função consulte o parágrafo seguinte Gerir Categorias.

Os botões "Enviar para USB" (Upload USB) e "Guardar em USB" (Download USB) funcionam como os programas padrão (consulte o parágrafo anterior "Enviar/Guardar PROGRAMAS") com a possibilidade de guardar apenas os programas que desejar, seleccionando-os na lista.



GERIR CATEGORIAS



A função Categorias permite criar uma associação entre programas que têm uma utilização comum. Por exemplo, poderá criar a categoria "Natal" e associar todos os programas que façam parte do menu de Natal. Um programa pode pertencer a várias categorias.

Uma vez criada a categoria com o botão "Nova Categoria" (New Category), poderá associar programas acedendo a "Gerir Programas" (consulte a seguir).



Associar/Desassociar Programas a Categorias

- 1) Aceda à secção e prima Gerir Programas.
- 2) Selecciona os programas a Associar/Desassociar à categoria.
- 3) Abra novamente a secção e prima "Associar/Desassociar" (Link/Unlink) à Categoria.
- 4) Selecciona a(s) categoria(s) à(s) qual(is) Associar/Desassociar os programas.

ATENÇÃO: neste ecrã são exibidas as categorias já associadas ao programa.

Se desmarcar as categorias, o programa é desassociado.

5) Prima "Guardar" (disquete) para confirmar a associação/desassociação.



6) Quando surgir a indicação "Operação realizada correctamente" prima OK.

NOTA: Poderá também desassociar um programa directamente de uma categoria acedendo a "Categoria" e mantendo premido o ícone do cesto (categoria seleccionada); prima o botão REMOVER para desassociá-lo da categoria ou CANCELAR para eliminá-lo completamente.

4.6 PROGRAMAS MT

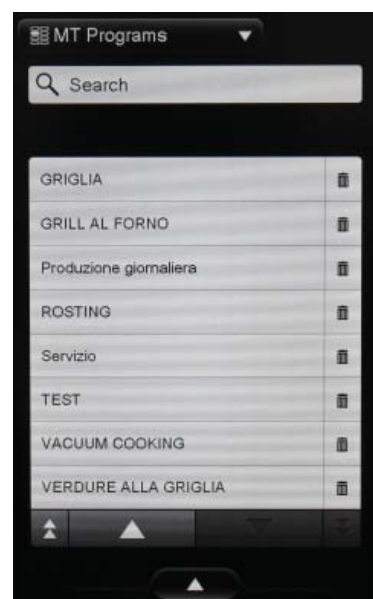


(MT = MultiTimer)

Permite visualizar e aceder a programas MultiTimer guardados no ambiente Manual.

Para estes programas estão disponíveis as mesmas opções dos Programas padrão (p. ex., procurar, activar, guardar e enviar) e a mesma forma de os gerir.

Para guardar um programa MultiTimer, consulte o parágrafo 4.4 MANUAL > 4.4.2 MULTITIMER.



SECÇÃO PROGRAMAS



A secção programas contém funções relativas aos Programas e às Predefinições.



Os botões Enviar programas (Upload programs) e Guardar programas (Download programs) funcionam como os programas padrão (consulte nas páginas anterior o parágrafo “Enviar/ Guardar PROGRAMAS”).

Para os botões Gerir Programas (Manage Programs) e Gerir Predefinições (Manage Preset) consulte os parágrafos seguintes.

GERIR PROGRAMAS



Esta função permite gerir os programas através dos seguintes botões:

- Select All = Seleccionar Tudo: permite seleccionar todos os programas de todas as categorias.
- Show Selected = Mostrar Seleccionados: permite seleccionar apenas os programas de interesse.
- Show Preset = Mostrar Predefinições: permite seleccionar as predefinições de um programa individual anteriormente seleccionado.



Os botões “Enviar para USB” (Upload USB) e “Guardar para USB” (Download USB) funcionam como os programas padrão (consulte o parágrafo “Enviar/Guardar PROGRAMAS”).



GERIR PREDEFINIÇÕES



Esta função permite gerir as predefinições através dos seguintes botões:

- Select All = Seleccionar Tudo: permite seleccionar todas as predefinições de todos os programas.
- Show Selected = Mostrar Seleccionados: permite seleccionar apenas as predefinições de interesse.
- Show Program = Mostrar Programas: permite seleccionar as predefinições no interior dos vários programas.







É possível cancelar as predefinições de programas. Após seleccioná-las com o ícone do cesto (unlink/cancelar), premir o botão REMOVER para desassociá-las dos programas ou CANCELAR para eliminá-las completamente.

4.7 LAVAGEM



CLEANING SYSTEM

Este é um sistema de limpeza que realiza a lavagem automática do compartimento com detergentes apropriados, com base na quantidade de sujidade detectada, pelo que foram previstos os seguintes 4 ciclos:

-  **CLEAN Soft (ligeira)**
Para uma sujidade ainda recente resultante de cozeduras com pouca gordura
-  **CLEAN Medium (normal)**
Para uma sujidade normal resultante de cozeduras com gordura.
-  **CLEAN Strong (forte)**
Para uma sujidade difícil resultante de cozeduras com muita gordura (por ex. frango assado, salsichas).
-  **CLEAN Extra Strong (extra forte)**
Para uma sujidade difícil resultante de cozeduras com muita gordura (por ex. frango assado, salsichas) também com restos secos (incrustações).

Para utilizar estes programas pré-memorizados, proceda do seguinte modo:

NOTA 1:

Antes de proceder à lavagem do compartimento com o CLEANING SYSTEM, retire o eventual filtro de gorduras.

O ciclo CLEANING SYSTEM **inicia-se** quando a temperatura tiver atingido automaticamente o valor de **70°C no compartimento**.

Antes de efectuar um ciclo **CLEANING SYSTEM**, certifique-se de que os detergentes estão nos respectivos recipientes (colocados por baixo do painel de comandos nos mod. 6-10GN1/1 ou independentes nos mod. 20GN1/1-2/1) e que estes correspondem ao tipo adequado (ver parágrafo 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO).

Atenção:

Em caso de esvaziamento completo dos depósitos de detergente e/ ou do abrillantador ou de esvaziamento dos tubos de adução dos mesmos, o ciclo CLEANING SYSTEM deve ser iniciado executando primeiro o ciclo CLEAN 1 e, depois, o mesmo ou os outros ciclos. Estas operações permitem encher novamente as condutas com os líquidos apropriados e efectuar correctamente os ciclos de limpeza. Caso o CLEANING SYSTEM não seja usado durante longos períodos é necessário realizar, no início e no fim dos mesmos, um ciclo de lavagem (CLEAN 1) com água em vez de detergente e de abrillantador para enxaguar as respectivas bombas de adução.

- Selecione um ciclo de lavagem (a selecção Medium é predefinida).

	Green Spirit / Economizer	
<input checked="" type="checkbox"/> Cleaning		
Green Spirit	or	and
<input checked="" type="checkbox"/> Soft 0:45	0:35	0:25
<input checked="" type="checkbox"/> Medium 1:00	0:45	0:35
<input checked="" type="checkbox"/> Strong 1:30	1:15	1:05
<input checked="" type="checkbox"/> Extra Strong 2:30	2:10	2:00

Duração do Ciclo
2 Horas
30 minutos

- Eventualmente selecione uma das funções **Green Spirit / Economizer**.

Green Spirit

/

Economizer

Skip Rinse Aid
 Skip Drying Phase
 Reduce Water Consumption

/ A função "Green Spirit / Economizer" permite utilizar os programas de lavagem respeitando o ambiente.

- Se for seleccionado "Saltar abrillantador", lembre-se que podem permanecer marcas de calcário após a limpeza.
- Para "Saltar a fase de secagem", é necessário abrir a porta após a limpeza para deixar arejar o forno.
- E para "Reduzir o consumo de água", certifique-se de que dispõe de um sistema eficiente de ventilação instalado ". A redução ocorre pela desactivação da redução dos fumos.

- Prima START para iniciar o ciclo. Quando for necessário interromper o ciclo de lavagem, prima STOP durante alguns segundos.

NOTA 2:

A definição das funções de "Green Spirit / Economizer" é apenas TEMPORÁRIA neste ecrã; se pretender uma definição PERMANENTE, selecione as mesmas funções no parágrafo "4.8 DEFINIÇÕES" na opção GREEN SPIRIT / Lavagem.

4.8 DEFINIÇÕES



Selecione uma das seguintes opções:

	Idioma
International	Internacional
Date	Data
Clock	Hora
Food Safety	Segurança alimentar

IDIOMA

Settings

← Language

中文

日本語

한국어

Български

Dansk

Deutsch

Eesti

English

↑ ↓

seleccionar o idioma

percorer lista de idiomas

INTERNACIONAL

programar o idioma

Settings

← International

Language

English

Date Format

- DD/MM/YYYY +

29/03/2010

Time Format

24 H AM/PM

Temperature

°C °F

seleccionar a unidade de medida para a temperatura (°C Celsius ou Fahrenheit °F)

seleccionar o formato da hora pretendido

seleccionar o formato da data pretendido (+/-)

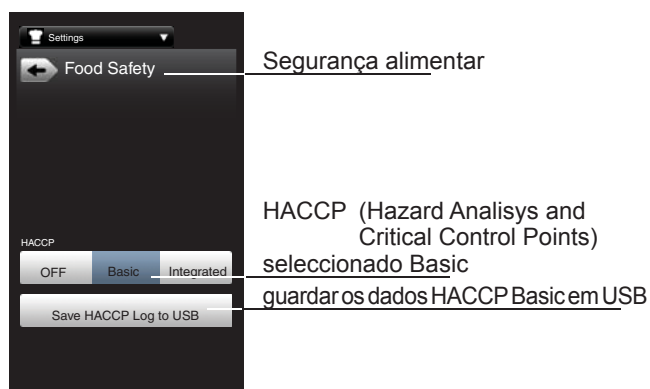
DATA**HORAS**

Com o sinal +/- (ou com o teclado), insira a data e as horas.

As definições de exemplo nas 2 figuras são:

Data
30 de Julho de 2009

Horas
horas 4 e 35' da tarde (PM: Post Meridian)

SEGURANÇA ALIMENTAR

Segurança alimentar

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
seleccionado Basic

guardar os dados HACCP Basic em USB

-HACCP (análise de perigos e pontos críticos de controlo): em função do sistema solicitado, é possível registar os dados de cozedura numa caneta USB (Basic) ou num computador pessoal (Integrated)

GREEN SPIRIT

Geral

- Forno entra em espera depois de: 0:30

Desligar lâmpadas

- Depois [x] quando não está confeccionar

Lavaggio

- Omitir o secante
- Omitir a fase de secagem
- Reduzir o consumo de água

SONS

- Som na pressão do botão
- Campainha de volume padrão
- Campainha de volume alto
- Campainha de final da cozedura: 1

MANUAL

- Activar manual

Geral

- Mostrar valores reais e configurados
- Confeção por multi fases
- Início programado
- Pré-aquecimento cozedura

Avisos Temporizador/Temperatura

- Confeção curta
- Confeção MultiTemporizador
- Confeção Eco delta
- Mostrar sonda com cozedura a tempo

Esperar

Temp. de confeção por defeito 70°

Temp. do vapor por defeito 70°

Aumento da temp. da sonda Δ5°

Ciclo por defeito

>

PROGRAMAS

- Activar Programas
- Activar funções avançadas
- Viabilizar salvar Programas
- Viabilizar modificar Programas

MULTITIMER

- Activar MultiTimer
- Activar MultiTimer avançado
- Act. recuperação temperatura
- Activar programas

Programas

- Activar memorização programas
- Activar modificação programas
- Activar cancel. programas
- Carregar predefinições

Predefinições MultiTimer

- Activar memorização predefinições
- Activar modificação predefinições
- Activar cancelamento predefinições

LAVAGEM

- Activar limpeza
- Forçar depois 0:00 de confeção

Ciclo por defeito

- Suave
- Médio
- Forte
- Extra forte

SENHA

Configurar senha

INICIAR AUTO

- Activar Inicio auto

ENVIAR/GUARDAR CONFIGURAÇÃO

GUARDAR configuração do forno numa caneta USB:

- 1) Introduza a caneta USB.
- 2) Aceda ao menu Configurações
- 3) Abra a gaveta e seleccione o símbolo



(transferir para USB)

Aguarde pela conclusão do processo de transferência.

- 4) Prima OK e retire a caneta.

ENVIAR configuração do forno de uma caneta USB:

- 1) Introduza a caneta USB.
- 2) Aceda ao menu Configurações
- 3) Abra a gaveta e seleccione o símbolo



(enviar de USB)

- 4) Seleccione o ficheiro desejado (ex. UI40_01.MIM)

Aguarde pela conclusão do processo de envio.

Atenção: as receitas/programas com o mesmo nome serão substituídos.

- 5) Prima OK e retire a caneta.

4.8.1 MANUTENÇÃO

ASSISTÊNCIA TÉCNICA



Assistência técnica

Ao premir este botão é solicitada uma palavra-passe de acesso à área reservada à pessoa técnica autorizada a intervir nos vários parâmetros de funcionamento do forno.

5. DESACTIVAÇÃO EM CASO DE AVARIA

No caso de avaria, desligue o aparelho:

- Desligue o interruptor automático de alimentação eléctrica situado a montante do aparelho e feche as torneiras da água e do gás.
- Dirija-se a um centro de assistência técnica com pessoal especializado e autorizado pelo fabricante.

IMPORTANTE:

Com o ciclo de cozedura em curso, a sinalização de um código de erro é acompanhada pelo funcionamento contínuo do alarme sonoro e da paragem do ciclo.

Neste caso, o aparelho pode ser utilizado em modalidades que não impliquem as condições para as quais se gera o erro. Para isso, basta programar o forno para um ciclo que não utilize o componente danificado.

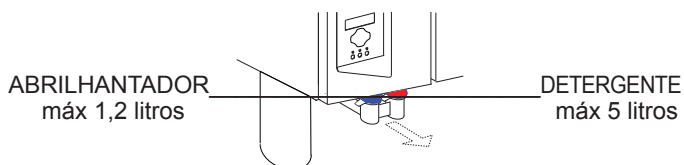
O serviço de assistência técnica deve ser informado do código de alarme que aparece no visor.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o interruptor automático de alimentação eléctrica situado a montante do aparelho e feche as torneiras da água e do gás.
- No fim do dia, limpe o compartimento do forno usando produtos adequados para o efeito, seguindo os conselhos do seu fornecedor.
- Não lave o aparelho com jactos de água directos.
- Não utilize produtos que contenham cloro para a limpeza (lixívia, ácido clorídrico, etc.), mesmo que diluídos.
- Não use substâncias corrosivas (por exemplo, ácido muriático) para limpar o pavimento por baixo do aparelho.

MANUTENÇÕES, VERIFICAÇÕES, CONTROLOS E LIMPEZA	PERIODICIDADE
Limpeza regular	Diária
Limpeza geral da máquina e na zona circundante.	
Protecções mecânicas	Mensal
Controlo do estado de conservação, certificar-se de que não existem deformações, desapertos ou remoções.	
Comando e Estrutura da máquina	Anual
Controlo da parte mecânica, verificar a existência de rupturas ou deformações, aperto dos parafusos. Verificação da legibilidade e estado de conservação da impressão, das etiquetas e dos símbolos e eventualmente substituí-las.	
Cabo de ligação eléctrica e tomada eléctrica	Anual
Verificação do estado do cabo de ligação (eventualmente substituí-lo) e da tomada eléctrica.	

O aparelho (excepto alguns modelos) dispõe de um programa automático de limpeza do compartimento chamado CLEANING SYSTEM, para a sua utilização consulte o parágrafo 4.7 LAVAGEM. O programa CLEANING SYSTEM necessita de detergentes, portanto encha o recipiente do DETERGENTE - máx 5 litros (à DIREITA com tampa VERMELHA) e o do ABRILHANTADOR - máx 1,2 litros (à ESQUERDA com tampa AZUL) localizados por baixo do painel de comandos:



Nos mod. 20GN1/1-2/1 ligue os tubos (fornecidos) no lado esquerdo do forno (entrada direita símbolo VERMELHO para o DETERGENTE, entrada esquerda símbolo AZUL para o ABRILHANTADOR) e inserir a outra extremidade nos respectivos recipientes (não fornecidos), encher um com DETERGENTE e o outro com ABRILHANTADOR.

Para garantir os melhores desempenhos de limpeza, assim como para proteger o forno com CLEANING SYSTEM integrado, deve utilizar os seguintes detergentes:

ELECTROLUX "ExtraStrong Clean for Oven" - Detergente
(Cod 0S1192)

ELECTROLUX "ExtraStrong Rinse for Oven" - Abrilhantador
(Cod 0S1193)

Não utilize detergente ou abrilhantador em pó dissolvido em água ou em forma de gel e com cloro.

ATENÇÃO

A garantia não cobre danos causados pela utilização de detergentes ou abrillantadores com características diferentes das acima indicadas.

- Os depósitos do detergente e do abrillantador, independentes do forno, **não devem ser colocados** num plano mais elevado do que a superfície de apoio do aparelho em si (porém para o mod. 6 GN devem ser colocados num plano mais baixo do que a superfície de apoio do forno).

**ATENÇÃO!**

O contacto com substâncias químicas (por ex.: detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) sem adoptar as devidas medidas de segurança (por ex.: dispositivos de protecção individual), pode implicar a exposição a riscos químicos e eventuais danos para a saúde. Consulte sempre as fichas de segurança e as etiquetas do produto utilizado.

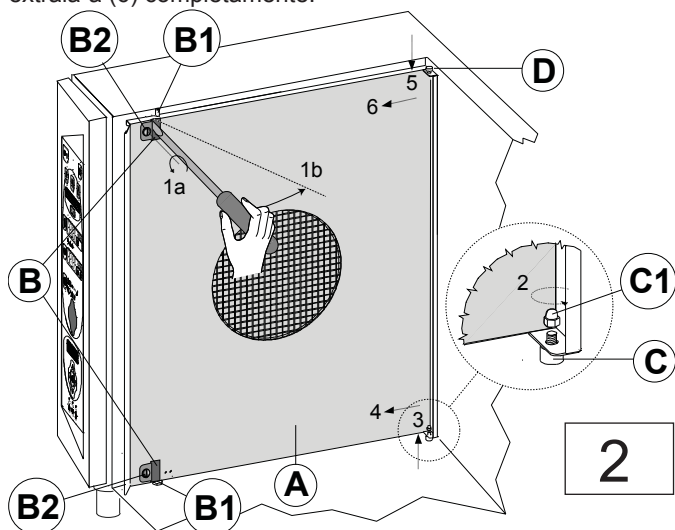
Para facilitar a limpeza do compartimento de cozedura, retire as guias da estrutura com rodas localizadas no fundo do compartimento de cozedura e abra a parede de aspiração.

• Para abrir a **parede de aspiração A** (Fig. 2) da câmara de cozedura, proceda do seguinte modo:

- desligue o forno e retire a ficha do aparelho da tomada;
- desaperte (1a) completamente os parafusos B2,
- insira a ponta de uma chave de parafusos na abertura B e, fazendo alavanca (1b) para o interior do forno, abra a parede retirando-a dos respectivos pinos traseiros B1.

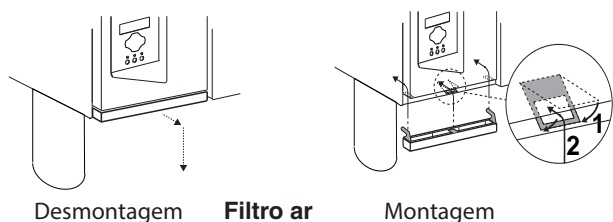
No caso de desejar **retirar completamente** a parede de aspiração:

- desaperte (2) a porca C1 com uma chave hexagonal.
- levante (3) a parede de aspiração e liberte-a (4) do perno inferior C da câmara do forno;
- baixe (5) a parede para poder retirar o perno superior D e extraia-a (6) completamente.



Para voltar a montar a parede, repita as fases na ordem inversa e aperte de novo a porca C1.

- Limpe o eventual **filtro de gordura** (não fornecido) do **compartimento** do forno pelo menos a cada três ciclos de cozedura.
- Limpar o eventual filtro de ar com água e detergente para loiça ou superfícies, no mínimo, uma vez por mês removendo-o por baixo do painel de comandos.



Desmontagem

Filtro ar

Montagem

No caso de incumprimento desta norma, o filtro perde a sua eficácia e produz efeitos anormais para a cozedura.

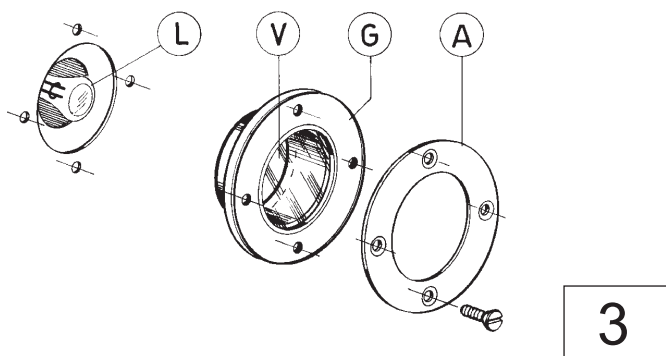
- Limpe diariamente as partes em aço inox com água tépida e sabão; em seguida, passe-os por água e seque-os cuidadosamente.
- Evite limpar o aço inox com palha-de-aço, escovas ou esfregões de aço comuns, já que podem depositar partículas de ferro que, ao oxidarem, provocam pontos e incrustações de ferrugem.
- Caso o aparelho não seja utilizado durante um longo período de tempo:
 - Desligue a alimentação eléctrica e feche as torneiras da água e do gás;
 - Passe energeticamente por todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a estender uma camada protectora
 - Areje periodicamente os locais.

6.1 SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES DE CONSUMO

Substituição da lâmpada de iluminação do compartimento (Fig. 3)

Para substituir a lâmpada de iluminação do compartimento, se se fundir, proceda do seguinte modo:

- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Desaperte os quatro parafusos que fixam a anilha "A" do ponto de luz e extraia o vidro "V" juntamente com a junta de vedação "G".
- Extraia a lâmpada de halogéneo "L" e substitua-a por outra de iguais características (12V - 10W - 300°C), utilizando papel ou um pano limpos, a fim de evitar o contacto directo com os dedos.
- Volte a montar o vidro de protecção, correctamente inserido dentro da junta, no vão da lâmpada, e fixe a anilha apertando de novo os 4 parafusos e lubrificando previamente a junta com óleo de silicone de uso alimentar.

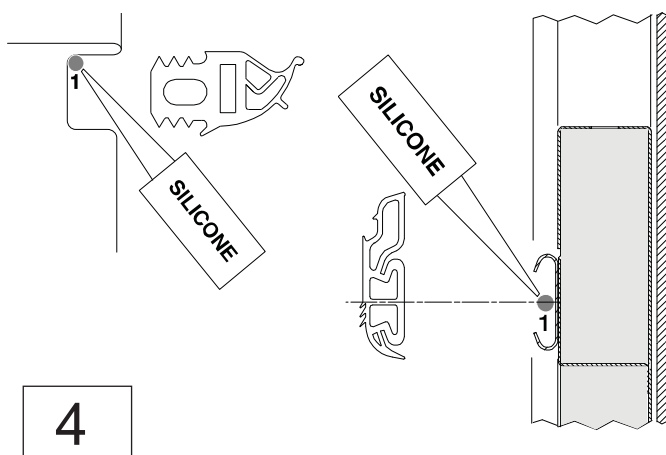


Substituição das juntas da porta (Fig. 4)

NOTA: A junta da porta é um componente que pode desgastar-se com o tempo. Deve substituí-la quando notar que está dura ou danificada.

Para a sua substituição, proceda do seguinte modo:

- Retire a junta da respectiva sede e limpe quaisquer resíduos de silicone.
- introduza um fio de vedante de silicone no ponto 1 ao longo da moldura interna da sede da junta.
- insira a nova junta ao longo de toda a sede.



4

6.2 LIMPEZA DAS PEÇAS

Limpeza e controlo da eficácia do sistema de escoamento

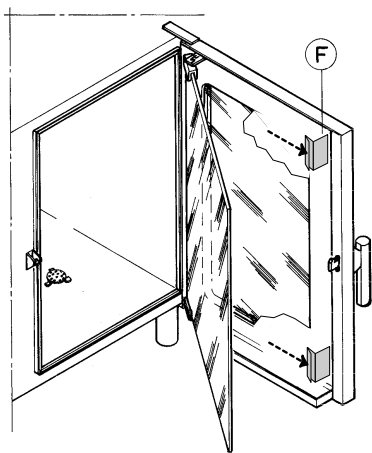
Efectue periodicamente a limpeza do tubo de escoamento, certificando-se de que não existem obstruções que prejudiquem o escoamento da água.

Limpeza das superfícies interiores dos vidros da porta (Fig. 5)

Estas operações devem ser efectuadas com o vidro da porta frio sem utilizar panos ou detergentes abrasivos.

O acesso às superfícies do entreferro é efectuado com a abertura do vidro interno articulado na porta.

• Com a porta aberta, prima as duas molas de fecho **F** superior e inferior e abra o vidro interior.



5

Após a limpeza, volte a fechar o vidro interno até assentar nas borrachas.

Limpeza do jacto rotativo do CLEANING SYSTEM (Fig. 6)

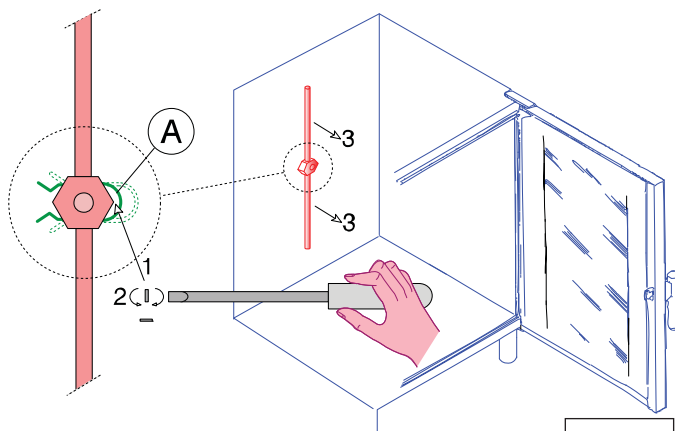
É aconselhável efectuar a limpeza do jacto no caso de:

- longo período de inutilização do CLEANING SYSTEM
- dificuldade de rotação do braço de lavagem (provável obstrução dos bicos)
- utilização de água com elevada dureza.

No caso de completa obstrução dos bicos, utilize a ponta de uma faca para remover a eventual incrustação.

• Extraia (sem retirar) a mola de fecho **A** do bloqueio central do jacto. Para esta operação, insira a ponta de uma chave de parafusos no ponto indicado pela seta e rode-a da posição vertical à posição horizontal, como indicado na figura.

• Retire o jacto do perno de rotação.



6

• Mergulhe o jacto rotativo numa bacia contendo desincrustante para calcário, deixe actuar durante toda a noite e enxágue com água abundante.

• Volte a montar o jacto, inserindo-o no perno de rotação e empurrando a mola de fecho para a posição original.

