



Manual Operador



OV500G1-EE
OV500G2-EE

FORNO ROTATIVO OV500 COM CONTROLE ELETRÔNICO AVANÇADO

Número Modelo: _____

Número de Série: _____

Data de Instalação: _____

OV500E1 ELÉTRICO

OV500E2 ELÉTRICO

OV500G1-EE GÁS

OV500G2-EE GÁS

IMPORTANTE PARA SUA SEGURANÇA

ARMAZENE O MANUAL EM LOCAL DE FÁCIL ACESSO PARA QUE SEJA SEGUIDO EM CASO DE DETECÇÃO DE ODOR DE GÁS. ESTA INFORMAÇÃO PODE SER OBTIDA ATRAVÉS DO FORNECEDOR DE GÁS LOCAL.

IMPORTANTE

CASO SEJA DETECTADO ODOR DE GÁS, DESLIGUE A UNIDADE NO REGISTRO GERAL DE GÁS E ENTRE EM CONTATO COM O FORNECEDOR OU COMPANHIA LOCAL DE GÁS PARA ASSISTÊNCIA

PARA SUA SEGURANÇA

NÃO ARMAZENE OU USE GASOLINA OU OUTRO VAPOR OU LÍQUIDO INFLAMÁVEL NAS REDONDEZAS DESTA OU OUTRO EQUIPAMENTO QUALQUER.

-AVISO-

INSTALAÇÃO, AJUSTES, ALTERAÇÕES OU MANUTENÇÕES INAPROPRIADAS PODEM CAUSAR DANOS MATERIAIS, PESSOAIS OU MORTE. LEIA AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO COMPLETAMENTE ANTES DA INSTALAÇÃO OU MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO.

EM CASOS DE FALHA NO FORNECIMENTO DE ENERGIA, NÃO TENTE OPERAR ESTE EQUIPAMENTO.

MANTENHA A ÁREA PRÓXIMA AO FORNO LIVRE DE COMBUSTÍVEIS. NÃO OBSTRUA AS ABERTURAS DE COMBUSTÃO E DE VENTILAÇÃO DO FORNO.



MODELO OV500 FORNO DE RACK SIMPLES

SUMÁRIO

GERAL	5
INSTALAÇÃO	5
OPERAÇÃO	7
CONTROLES DIGITAIS OV500	7
CONTROLE DE BACKUP OPERACIONAL (OPCIONAL)	12
ALARME DE SEGURANÇA (FUNÇÃO PADRÃO, NENHUMA CONFIGURAÇÃO NECESSÁRIA) .	13
MODO VAPOR PULSADO	13
PROGRAMANDO O FORNO.....	14
OPERAÇÃO CUSTOMIZADA.....	20
MODO DE ECONOMIA DE ENERGIA.....	25
DESLIGAMENTO	25
REINICIANDO O FORNO	25
TESTE DOS DISPLAYS DE LED.....	26
ATUALIZAÇÃO DO FIRMWARE VIA DISPOSITIVO USB	26
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	27
QUEIMADORES NÃO ESTÃO LIGANDO NO FORNO A GÁS.....	27
ALARMES E MENSAGENS DO DISPLAY.....	27
OUTROS TÓPICOS DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	28
LIMPEZA	28
MANUTENÇÃO	29
GENERALIDADES	29
MANUTENÇÃO PREVENTIVA	29
INFORMAÇÕES DE SERVIÇO E DE PEÇAS	29
PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DO PROPRIETÁRIO	30
INTRODUÇÃO.....	30
PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA	30
INSTRUÇÃO DE SEGURANÇA	38
Geral.....	38
Instrução Sobre Recipientes Aquecidos.....	38

OPERAÇÃO E CUIDADOS COM O FORNO ROTATIVO OV500

MANTENHA ESTE MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS

GERAL

O forno rotativo Baxter OV500 acomoda um rack deslizante internamente. É equipado com um controlador eletrônico para aplicações de assamento, tostamento e/ou cozimento com vapor. Um mecanismo sobre o forno levanta e rotaciona o rack durante o ciclo de assamento ou cozimento.

Modelo OV500G1-EE - 180,000 Btu/hr, gás natural ou propano.

Modelo OV500G2-EE - 275,000 Btu/hr, gás natural ou propano.

Modelo OV500E1 - 25.7 a 34.2 kW.

Modelo OV500E2 - 38.5 a 51.3 kW.

Os fornos rotativos Baxter são produzidos com mão de obra e matéria prima de qualidade. A instalação, uso e manutenção adequada do seu forno resultará em vários anos de performance satisfatória.

É sugerido ler este manual completamente e seguir as instruções providas cuidadosamente.

A carga máxima de produto para assamento no interior do forno é de 40,3kg.

INSTALAÇÃO

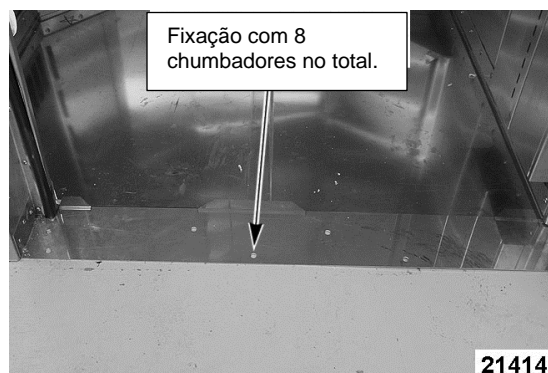
A linha de fornos rotativos da Baxter OV500 deve ser instalada e movimentada apenas pelos técnicos autorizados treinados pela Baxter.

A ligação do cabo terra (cabo na cor verde e amarelo do cordão de alimentação) é obrigatória.

Este equipamento possui um terminal equipotencial para minimizar as diferenças de potenciais entre componentes de instalação elétrica de energia e de sinal.

Este equipamento possui dois pontos de alimentação elétrica. Disponha de um disjuntor geral exclusivo para a proteção do seu equipamento e seu respectivo ramal onde garante o desligamento total do equipamento, devendo ser instalado a uma distância máxima de 1,5m do forno.

Este forno deve ser fixado no piso com oito chumbadores de cabeça escareada no total. Utilizando os furos já presentes na base do forno (abaixo da porta) como pode verificar na figura seguinte.

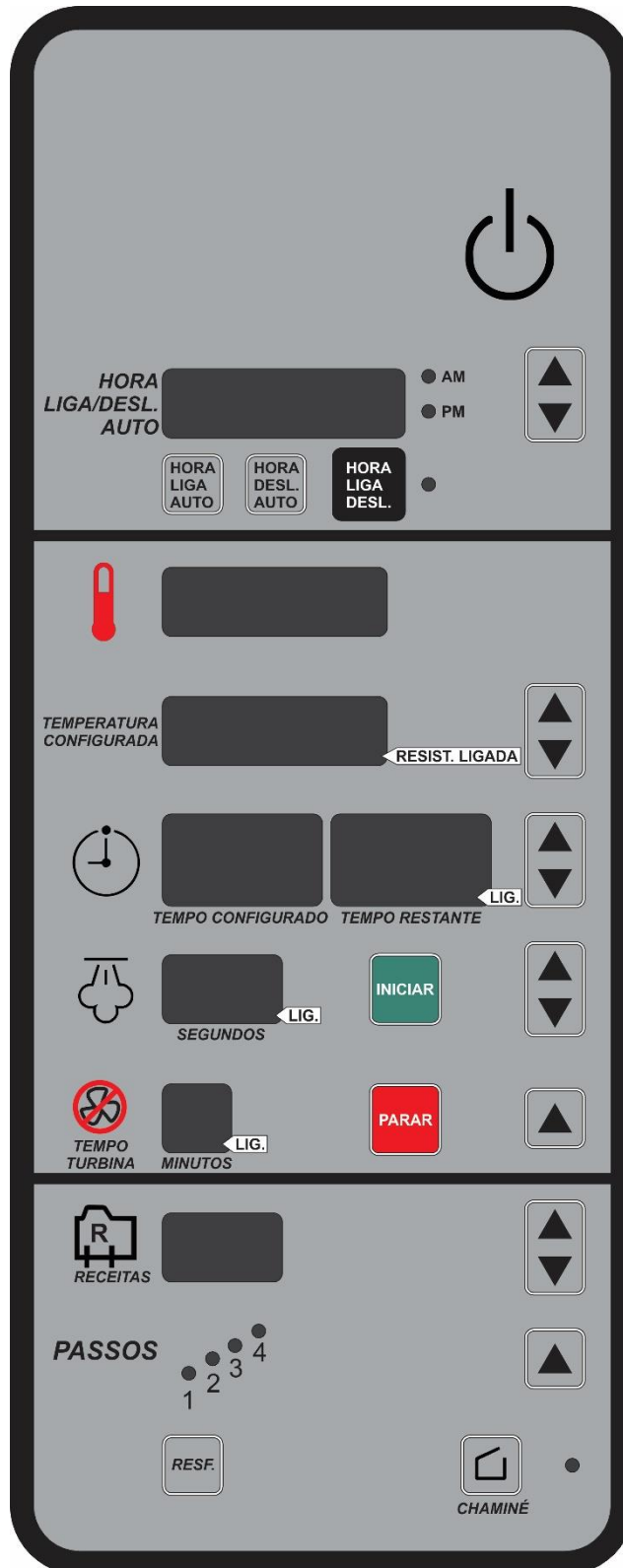


A conexão hidráulica deste equipamento deve ser feito por meio de tubulação rígida provida na instalação predial.












INFORMAÇÕES ELÉTRICAS		
TENSÃO DE OPERAÇÃO	220V	380V
DISJUNTOR	8,0A	6,3A
CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	4x1,5mm ² + 3x1,5mm ²	5x1,5mm ² + 3x1,5mm ²
INFORMAÇÕES DE GÁS		
TIPO DE GÁS	GLP	GÁS NATURAL
PRESSÃO MÍNIMA	2,75kPa	1,96kPa
PRESSÃO MÁXIMA	3,43kPa	2,45kPa
INFORMAÇÕES DE ÁGUA		
PRESSÃO MÍNIMA	0,2MPa	
PRESSÃO MÁXIMA	0,5MPa	





OPERAÇÃO

CONTROLES DIGITAIS OV500



Guia de controle - Avançado

BOTÃO	AÇÃO	DISPLAY
	Pressione para LIGAR ou DESLIGAR o forno.	Os displays do painel de controle se acendem quando o forno está ligado. O padrão do forno é o programa 0. Se o forno for desligado e ligado novamente em no máximo 2 minutos, o forno iniciará com o último modo e com as últimas configurações inseridas.
TIMER AUTO LIG./DESL. 	Pressione para inserir o tempo atual ou o tempo para o forno LIGAR ou DESLIGAR automaticamente, quando o botão correspondente Auto Ligar ou Auto Desligar for pressionado.	O display TIMER AUTO LIGA/DESLIGA exibe o tempo atual ou o tempo que o forno irá automaticamente LIGAR ou DESLIGAR.
	Pressione as setas para ajustar o tempo desejado para LIGAR automaticamente.	O display TIMER AUTO LIGA/DESLIGA exibe o tempo que o forno irá LIGAR automaticamente.
	Pressione as setas para ajustar o tempo desejado para DESLIGAR automaticamente.	O display TIMER AUTO LIGA/DESLIGA exibe o tempo que o forno irá DESLIGAR automaticamente.
	Pressione para LIGAR ou DESLIGAR o timer automático.	A luz indicadora ao lado do botão LIGA/DESLIGA indica quando esta função está ativa.
TEMPERATURA CONFIGURADA 	Pressione as setas para ajustar a temperatura desejada (Incremento de 5°).	O display TEMPERATURA exibe a temperatura configurada. A luz indicativa RESISTÊNCIA permanece acesa enquanto o forno está aquecendo. A temperatura atual da câmara do forno é exibida no display OVEN TEMP.
TIMER ASSAMENTO 	Pressione as setas para ajustar o tempo de assamento (incremento de 1 minuto). Pressione a seta para cima para inserir tempo adicional no final do programa de assamento.	O display TEMPO DE ASSAMENTO exibe o tempo do ciclo de assamento atual. O tempo configurado é representado pelos dois dígitos a esquerda, e o tempo remanescente é representado pelos dois dígitos a direita. O display pode ser configurado para exibir as horas e minutos restantes. A luz LIGADO acesa indica quanto o tempo de assamento está ativo. Verifique Operações Customizadas para ajustar essa configuração.
TIMER VAPOR 	Pressione para inserir o tempo de VAPOR (5 segundos de incremento no modo injeção ou assamento; 1 segundo de incremento no modo vapor pulsado ou food service)	O display TIMER VAPOR exibe o tempo configurado para o ciclo de vapor. A Luz LIGADO acesa indica que o sistema de vapor está ativo.
TEMPO TURBINA 	Pressione para inserir o tempo de ATRASO DA TURBINA (Incremento de 1 minuto).	O display ATRASO DA TURBINA exibe o tempo configurado para o atraso do acionamento da turbina 0-9 minutos.
	Pressione para iniciar o TIMER DE ASSAMENTO.	A luz LIGADO pisca quanto o TIMER DE ASSAMENTO está ativo.
	Pressione para parar o TIMER DE ASSAMENTO ou silenciar o sonoalarme após o ciclo de assamento ter finalizado.	A luz LIGADO permanece desligada quando o tempo TIMER DE ASSAMENTO está inativo.

BOTÃO	AÇÃO	DISPLAY
	Pressione as setas para selecionar o programa de assamento.	O display RECEITA exibe o número do programa atual.
	Pressione para selecionar um dos quatro passos de assamento.	A luz indicadora correspondente irá acender (1 a 4), dependendo de qual passo foi selecionado.
	Pressione para abrir ou fechar a chaminé.	A luz indicativa próximo ao botão da CHAMINÉ acende quando o ciclo de chaminé está ativo.
	Utilize para resfriar o forno.	Para habilitar essa função, configure uma temperatura pelo menos 14°C mais baixa que a temperatura do forno. Pressione o botão RESFRIAMENTO. O modo resfriamento é desativado quando o forno atinge a nova temperatura configurada, ou quando a temperatura está 14°C abaixo da temperatura configurada, ou pressionando qualquer botão.

Timer Auto Liga/Desliga e Relógio

O display Auto Liga/Desliga exibe a hora atual do dia. Para ajustar a hora, o controlador deve ser ligado. Pressione e segure ambos os botões de seta para iniciar a configuração de horário, então ajuste a hora usando as setas. Após alguns segundos que o tempo for ajustado, o ponto no display de tempo irá piscar.

Configurações do Timer

O forno pode ser configurado para ligar e desligar automaticamente. Após o timer Auto Liga/Desliga ser configurado, o botão LIGA/DESLIGA pode ser pressionado para desligar o forno. Isso não irá desabilitar as configurações de Auto Liga/Desliga. A energia elétrica do forno deve permanecer ligada.

NOTA: Auto Liga/Desliga possui acesso restrito quando P21 (Modo Avançado de Economia de Energia) está configurado em 1.

1. Para configurar o forno para ligar, pressione e segure o botão HORA LIGA AUTO. O tempo previamente configurado irá aparecer no display. Use as setas para CIMA e para BAIXO para configurar o horário de início. Então libere o botão HORA LIGA AUTO.
2. Para configurar o forno para desligar, pressione e *segure* o botão HORA DESL. AUTO. O tempo previamente configurado irá aparecer no display. Use as setas para CIMA e para BAIXO para configurar o horário de início. Então libere o botão HORA DESL. AUTO.
3. Para habilitar o ligamento automático, pressione e segure o botão HORA LIGA/DESLIGA até o indicador em LED ao lado direito do botão HORA LIGA/DESLIGA estar iluminado.

NOTA: Quando utilizar a função AUTO LIGA/DESLIGA para pré-aquecer o forno, se o forno não estiver adotando o tempo para temperatura de recesso no parâmetro P17 (tempo para temperatura de recesso), será revertido para a temperatura armazenada no parâmetro P18 (temperatura de recesso).

Bateria de Backup

O horário do relógio é salvo por uma bateria de lítio a qual mantém o circuito do relógio operando quando a energia externa do forno é desligada. Se a bateria começar a descarregar ou morrer quando a energia externa estiver desligada, o display irá exibir 12:00 (Modo 12 horas) ou 0:00 (Modo 24 horas) e não irá alterar até que um novo horário seja configurado. O relógio irá operar com a bateria morta, ou sem bateria, mas toda vez que o forno for conectado a energia externa o relógio deverá ser configurado. As baterias devem ser substituídas quando estiverem baixa ou morta para evitar danos de corrosão no circuito. Entre em contato com a assistência técnica local.

Pré-aquecimento do forno

Para melhores resultados, o forno deve ser pré-aquecido até a temperatura de assamento antes do ciclo iniciar.

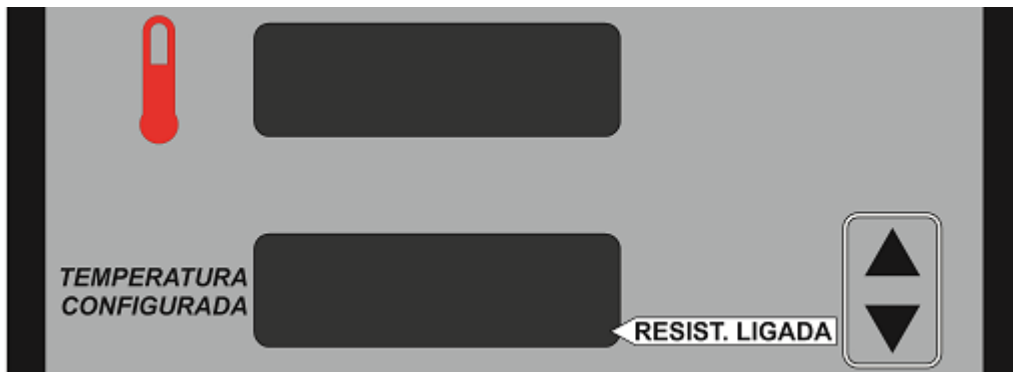
1. A porta deve ser fechada para o forno aquecer. O rack será levantado e rotacionado apenas durante o ciclo de assamento.

NOTA: O transportador do rack permanecerá na posição de descarga a partir do último assamento. Se o transportador do rack for tirado da posição inicial, o sistema irá levantar e rotacionar até a posição de descarga quando a porta for aberta.

2. Pressione o botão LIGA/DESLIGA para ligar o forno.



3. Pressione a seta para CIMA ou para BAIXO próximo ao display CONFIGURAR temperatura para inserir a temperatura de assamento desejada. A temperatura atual do forno irá aparecer no display TEMP DO FORNO.
4. Para otimizar a função vapor, aguarde 30 minutos após o forno atingir a temperatura configurada para carregar o sistema de vapor.



5. O forno agora está pronto para operações de assamento.

Operação Básica

⚠ AVISO O forno e seus componentes ficam quentes. Para prevenir queimaduras, utilize luvas quando carregar ou descarregar o forno.

⚠ AVISO Ar quente e vapor são liberados de dentro do forno quando a porta é aberta. Para evitar queimaduras, abra a porta lentamente e mantenha a entrada da porta livre.

1. Pré-aqueça o forno (Veja Pré-aquec. do forno).
2. Manualmente selecione as configurações de assamento:
 - Pressione as teclas para cima ou para baixo ao lado do relógio para inserir o valor desejado.
 - Pressione as teclas para cima ou para baixo ao lado do VAPOR para inserir o valor desejado.
 - Pressione a tecla para cima ao lado do TEMPO TURBINA para inserir o valor desejado.
 - As configurações de TEMPO DE TURBINA e de VAPOR são opcionais e podem ser deixados em 0 caso for desejado.



3. Abra a porta lentamente e carregue o produto.
4. Feche a porta e pressione o botão iniciar. A luz indicativa no relógio começará a piscar assim que o relógio começar a contar.
5. O rack levantará do chão e começará a rotacionar da direita para esquerda.
6. O forno emitirá um sinal sonoro assim que o tempo finalizar. Pressione PARAR para silenciar o alarme sonoro do forno.
7. Abra a porta, permita que o forno pare o rack e desça-o. Remova o produto.

Procedimento de carregamento.

1. Os racks tipo B e tipo C são equipados com travas de parada em ambos os lados. Para racks tipo B certifique-se que a trava está levantada quando for encaixar o rack no sistema de levantamento / rotação. Para rack tipo C, empurre a trava para a esquerda após carregar o rack no sistema de levantamento.
2. Empurre o rack para dentro do forno com os canais do rack alinhados com o sistema de levantamento. Ao utilizar racks com trava de formas, carregue o rack e as travas irão prevenir que as formas caiam sobre o usuário ao descarregar o rack. Posicione as formas de maneira que elas não fiquem para fora do rack. Se as formas ficarem para fora, pode prender o rack ao rotacionar.
3. Feche a porta. O rack será levantado e rotacionará apenas durante o tempo de assamento.

Procedimento de descarregamento.

⚠️ AVISO O forno e seus componentes ficam quentes. Para prevenir queimaduras, utilize luvas quando carregar ou descarregar o forno.

⚠️ AVISO Ar quente e vapor são liberados de dentro do forno quando a porta é aberta. Para evitar queimaduras, abra a porta lentamente e mantenha a entrada da porta livre.

1. Pressione PARAR e/ou abra a porta para silenciar o alarme sonoro.
2. Espere o rack parar e descer.
3. Para o rack tipo B, empurre a trava para baixo para descarregar o rack do sistema de levantamento. Para o rack tipo C puxe a trava para direita para abrir.
4. Puxe o rack do suporte de rack.
5. Feche a porta.

Resfriando o forno

- Para resfriar o forno a 20 graus abaixo da temperatura atual; altere a TEMPERATURA CONFIGURADA para a nova temperatura desejada, abra a porta do forno, e então pressione o botão RESF. O display TEMPERATURA CONFIGURADA exibirá de maneira alternante entre 'COOL' e a 'TEMPERATURA CONFIGURADA' até o forno ser resfriado. Quando o forno atingir a temperatura, o alarme sonoro irá ser acionado e o controlador do forno voltará a operação normal. Fechando a porta do forno ou pressionando qualquer botão do controlador durante a função de resfriamento, fará com que o forno retorne à operação normal.
- O controle da chaminé pode providenciar meios de resfriamento do forno. Quando o forno está no modo desligado e a porta está aberta, pressione o botão CHAMINÉ para iniciar ou parar a circulação da turbina. A luz indicativa da chaminé irá acender. A turbina também irá parar quando a porta for fechada, ou o forno for ligado.
- Se o forno estiver 20° acima da temperatura configurada, e o tempo de assamento não estiver ativo, o forno irá abrir a chaminé automaticamente. O forno irá manter a chaminé aberta até o forno estiver dentro dos 20° da temperatura configurada.

Sugestões Operacionais.

- Na primeira vez que o forno for ligado, a temperatura configurada será a de fábrica 190°C (375°F) ao menos que seja alterada.
- Durante o ciclo de assamento, os botões de INICIAR e PARAR controlam apenas as configurações de RELÓGIO, VAPOR e TEMPO TURBINA. Os botões não têm efeito sobre o aquecimento do forno. Quando o tempo de assamento finalizar, o sistema de aquecimento do forno irá manter a temperatura do forno. Deve-se tomar cuidado para não sobre assar os produtos.
- Para ajustar a temperatura durante o processo de assamento, pressione as setas para CIMA ou para BAIXO na seção de temperatura do forno para inserir a nova temperatura. Se o programa P20 (Modo operação restrita) estiver configurado para 1 a temperatura do forno não poderá ser alterada durante o assamento.
- Para ajustar as configurações de vapor, pressione as setas correspondentes para inserir os novos valores. O timer do vapor não pode ser alterado durante a operação de assamento.
- Você pode ajustar o tempo remanescente com as setas. O tempo remanescente permanece inalterado ao menos que você zere o tempo. Se o programa P20 (Modo operação restrita) estiver configurado para 1 a temperatura do forno não poderá ser alterada durante o assamento.
- Se a porta for aberta durante qualquer hora do assamento, a TEMPERATURA, TEMPO, VAPOR e TEMPO TURBINA irão pausar. Feche a porta para retomar as funções.
- A opção TEMPO TURBINA desliga o fluxo de ar no início do ciclo de assamento de acordo com o tempo total inserido nesta janela. O aquecimento permanece desligado se esta função estiver ativada.
- O forno monitora o Sistema de aquecimento comparando a temperatura atual do forno com a temperatura configurada. Se surgir um problema no sistema de aquecimento ou se o sistema falhar, ambos displays de temperatura irão piscar após 15 minutos. Se o problema persistir, entre em contato com a assistência técnica autorizada.

CONTROLE DE BACKUP OPERACIONAL (OPCIONAL)

Se o painel de controle principal encerra uma função adequadamente, o assamento pode continuar com o uso do controle de backup operacional, se equipado. O controle de backup está localizado atrás da porta de controle na parede traseira do painel.

Para ativar o controle de backup, altere a chave para a posição de backup. A temperatura e o vapor serão agora controlados pelo termostato e pelo interruptor gangorra, localizado no painel de controle de backup. Configure o

termostato para a temperatura desejada. Assim que o forno atingir a temperatura, vapor pode ser injetado pressionando e segurando o interruptor gangorra do vapor por no máximo 20 segundos. Mais que isso pode resfriar o forno e o vaporizador excessivamente. A ventilação do forno deve ser feita manualmente abrindo a porta. O rack irá parar e abaixar assim que a porta for aberta. Feche a porta após finalizar a ventilação para o rack ser levantado e continuar rotacionando. Enquanto no modo backup a função timer não irá funcionar.

ALARME DE SEGURANÇA (FUNÇÃO PADRÃO, NENHUMA CONFIGURAÇÃO NECESSÁRIA)

Se a sonda de temperatura estiver entre 300 e 315°C por mais de 10 segundos, o forno irá:

1. Desligar todas as funções.
2. Emitir um sinal sonoro.
3. Piscará o display de TEMPERATURA (a temperatura atual será exibida)
4. Exibirá as letras 'SHdn' no display de tempo.

O forno permanecerá desligado até que a energia elétrica seja desligada. Desligando e ligando os disjuntores irá restaurar a operação normal se a temperatura estiver abaixo de 300°C.

▲ AVISO Desconecte a energia elétrica da máquina e siga os procedimentos de bloqueio / parada. Poderá haver diversos circuitos. Certifique-se que todos foram desconectados.

▲ AVISO Desligue o gás. Entre em contato com a assistência técnica autorizada.

MODO VAPOR INTERMITENTE

Este modo pode ser utilizado para fornecer vapor de maneira periódica durante a operação. Quando este modo está habilitado, o TEMPO VAPOR controla quantos segundos de vapor é inserido no forno. Enquanto o valor inserido no parâmetro 14 (Modo timer vapor) controla a frequência em que o vapor é inserido.

Para habilitar a função vapor intermitente:

1. Entre no parâmetro pressionando e segurando o botão INICIAR e o botão LIGA/DESLIGA.
2. Selecione o parâmetro 14 (Modo timer vapor).
3. Se a janela do TEMPO exibir '0', o Sistema está configurado para vapor convencional, modo padaria (padrão de fábrica). Pressione para CIMA ou para BAIXO para entrar no modo vapor pulsado (O display irá alterar para um número de três dígitos).
4. Configure o tempo desejado entre os ciclos de vapor utilizando as os botões para CIMA ou para BAIXO. A faixa é de 300 segundos (5 min.) a 900 segundos (aproximadamente 17 min.) com incremento de 10 segundos.
5. Após configurar o modo desejado, pressione o botão LIGA/DESLIGA, para salvar as alterações.
6. O TIMER DE VAPOR irá operar agora em incrementos de 1 segundo, com máximo de 10 segundo de duração de vapor.

Exemplos: É selecionado '300' na configuração P14 (Modo timer vapor).

É inserido '3' no TIMER VAPOR

= Vapor é inserido por 3 segundos a cada 300 segundos (5 minutos)

É selecionado '990' na configuração P14

É inserido '3' no TIMER VAPOR

= Vapor é inserido por 3 segundos a cada 990 segundos (17 minutos)

Para retornar ao modo convencional de padaria, repita o processo acima para acessar a configuração P14 e configure o valor na janela de TEMPO para '0'. Agora o TIMER DE VAPOR irá opera rem incrementos de 5 segundos.

PROGRAMANDO O FORNO

Receitas de Passo Único

O menu de receitas armazena até 99 receitas que podem ser inseridas através de um número quando necessário. Uma receita é uma configuração de instruções de assamento (temperatura, tempo, vapor, chaminé a tempo da turbina) que o operador define para qualquer operação de assamento.



1. Com o forno no modo DESLIGADO, pressione e segure a seta para cima na seção de PASSOS. Enquanto pressionar e segurar a seta para CIMA, pressione e segure o botão LIGA/DESLIGA por 3 segundos. Quando todo o display acender, o forno estará no modo receitas.
2. Pressione os botões de receita para CIMA ou para BAIXO até que o número da receita desejada apareça.
3. Pressione as setas de temperatura para CIMA ou para BAIXO para inserir a temperatura desejada.



4. Configure o Tempo, Vapor, Tempo Turbina e chaminé:
 - Pressione as setas para CIMA ou para BAIXO ao lado do RELÓGIO para inserir o tempo desejado.

- Pressione as setas para CIMA ou para BAIXO ao lado do VAPOR para inserir o tempo de vapor desejado.
- Pressione a seta para CIMA ao lado do TEMPO TURBINA para inserir o tempo desejado.

NOTA: As configurações de vapor e de tempo de turbina são opcionais e podem ser deixados em 0 caso necessário.

- Pressione o botão CHAMINÉ para ventilar a câmara durante todo o tempo do passo. Quando o passo é finalizado a chaminé irá fechar.



5. Para armazenar a receita, pressione as setas da RECEITA para CIMA ou para BAIXO para mover para o próximo número ou pressione o botão LIGA / DESLIGA para sair do modo de receitas. Para armazenar receitas adicionais, repita o processo 2 a 4.

Receitas Multi-Passos

Passos adicionais podem ser inseridos na receita original. Até quatro passos individuais podem ser adicionados pelo operador, cada um com uma configuração diferente de assamento.

Por exemplo, Receita 1 tem temperatura, tempo, vapor e tempo de temperatura configurados pelo operador. Isso é chamado de passo 1. Assim que o tempo finalizar no passo 1, o forno automaticamente inicia as configurações programadas no passo 2. O sistema continua com cada passo até que todos os passos tenham sido concluídos.



1. Com o forno no modo DESLIGADO, pressione e segure a seta para cima na seção de PASSOS. Enquanto pressionar e segurar a seta para CIMA, pressione e segure o botão LIGA/DESLIGA por 3 segundos. Quando todo o display acender, o forno estará no modo receitas.
2. Pressione os botões de receita para CIMA ou para BAIXO até que o número da receita desejada apareça. A luz do passo 1 irá acender.
3. Pressione os botões de temperatura para CIMA ou para BAIXO para inserir a temperatura desejada.



4. Configure o Tempo, Vapor, Tempo Turbina e chaminé:

- Pressione as setas para CIMA ou para BAIXO ao lado do RELÓGIO para inserir o tempo desejado.
- Pressione as setas para CIMA ou para BAIXO ao lado do VAPOR para inserir o tempo de vapor desejado.
- Pressione a seta para CIMA ao lado do TEMPO TURBINA para inserir o tempo desejado.

NOTA: As configurações de vapor e de tempo de turbina são opcionais e podem ser deixados em 0 caso necessário.

- Pressione o botão CHAMINÉ para ventilar a câmara durante todo o tempo do passo. Quando o passo é finalizado a chaminé irá fechar.



5. Pressione a seta para CIMA na seção PASSOS para avançar para o próximo passo da receita. A luz ao lado do passo selecionado irá acender. Repita o processo 3 e 4 acima para cada passo se necessário.
6. Para armazenar todos os passos no programa, pressione o botão de RECEITA para CIMA ou para BAIXO, para mover para o próximo número de receita, ou pressione LIGA / DESLIGA para sair do modo receita.

Editando Receitas



1. Com o forno no modo DESLIGADO, pressione e segure a seta para cima na seção de PASSOS. Enquanto pressionar e segurar a seta para CIMA, pressione e segure o botão LIGA/DESLIGA por 3 segundos. Quando todo o display acender, o forno estará no modo receitas.
2. Pressione os botões de receita para CIMA ou para BAIXO até que o número da receita desejada apareça.



3. Configure o Tempo, Vapor, Tempo Turbina e chaminé:

- Pressione as setas para CIMA ou para BAIXO ao lado do RELÓGIO para inserir o tempo desejado.
- Pressione as setas para CIMA ou para BAIXO ao lado do VAPOR para inserir o tempo de vapor desejado.
- Pressione a seta para CIMA ao lado do TEMPO TURBINA para inserir o tempo desejado.

NOTA: As configurações de vapor e de tempo de turbina são opcionais e podem ser deixados em 0 caso necessário.



Para alterar as configurações em um passo, pressione a seta para CIMA na seção de PASSOS e faça a alteração em cada passo de acordo com a necessidade.

1. Para armazenar todos passos no programa, pressione o botão de RECEITA para CIMA ou para BAIXO, para mover para o próximo número de receita, ou pressione LIGA / DESLIGA para sair do modo receita.

Limpar todas as receitas.

1. Altere o forno para o modo desligado.
2. Pressione e segure o botão de RECEITA para BAIXO então pressione e segure o botão LIGA / DESLIGA até ouvir um sinal sonoro curto e simples, seguido por um sinal sonoro longo. Este sinal sonoro longo indica que as receitas foram limpas.

Carregar receitas via dispositivo de armazenamento USB

1. Altere o forno para o modo desligado.
2. Insira o dispositivo de armazenamento que contém o arquivo binário de receitas [RECIPE.BIN] na entrada USB.
3. Pressione e segure o botão PARAR então pressione e segure o botão LIGA / DESLIGA, mantenha pressionado ambos os botões até a palavra 'UPdt' [Atualizar] for exibida no campo do relógio.

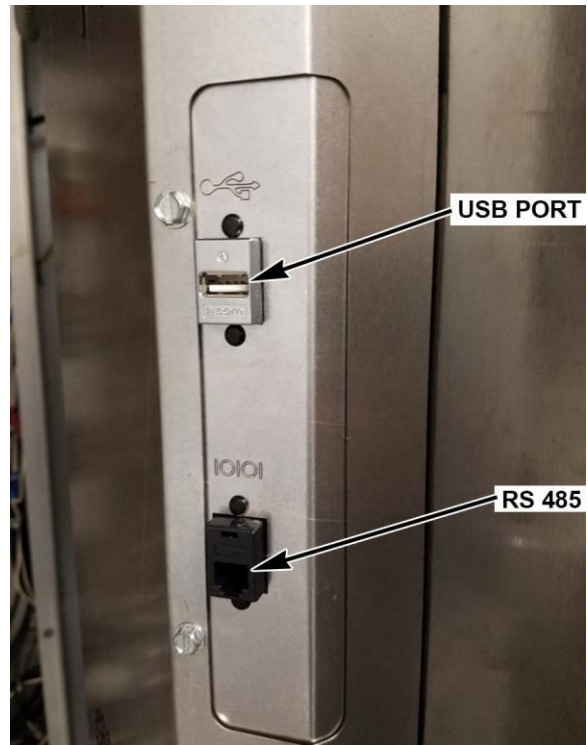
Uma vez que arquivo de receitas for importada para o forno com sucesso, o display irá mostrar 'rebooting' por alguns segundos e o forno deve reiniciar.

Se houver qualquer erro na leitura ou na programação do arquivo de receitas no forno, o erro deverá ser exibido e o forno não reiniciará. Será necessário desligar o forno, aguardar 10 segundos, e então ligar o forno para tornar operável novamente.

Se nenhum arquivo binário, firmware ou receita for encontrado, a seguinte mensagem será exibida:

UPdt-FAIL-USb-Err [Erro de atualização USB]

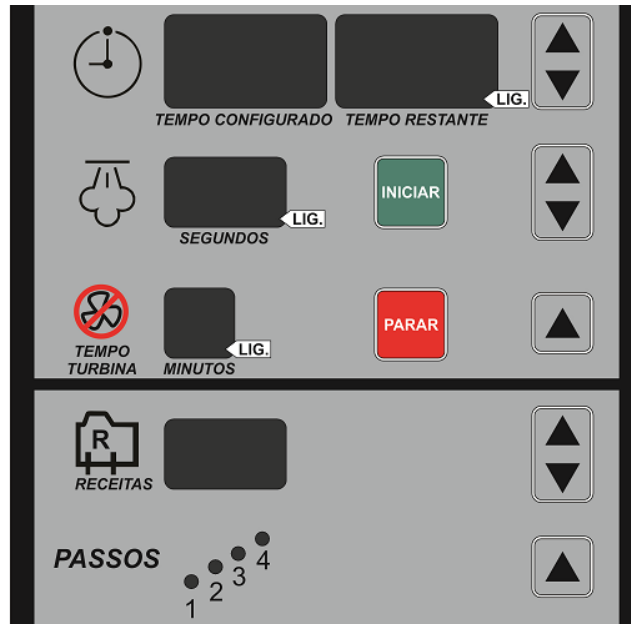
Para corrigir este erro, insira o dispositivo de armazenamento USB correto no forno então desligue e ligue-o novamente.



LOCATED ON BACK OF CONTROL DOOR

Utilizando as Receitas

1. Com o forno ligado, pressione os botões de RECEITAS para CIMA ou para BAIXO, para selecionar o número da receita (1-99). As configurações de TEMPERATURA, TEMPO, VAPOR, e TEMPO DE TURBINA serão exibidos.



2. Confirme se o forno está na temperatura configurada.
3. Abra a porta lentamente.
4. Empurre o rack para dentro do forno até que os suportes encaixe no levantador. (Verifique o procedimento de carregamento)
5. Pressione INICIAR, então feche e tranque a porta.
6. Um aviso sonoro será acionado assim que o tempo finalizar. Pressione PARAR para silenciar o sinal sonoro.

Dicas de receitas

- A primeira vez que o forno é ligado a Receita 0 está configurada. A receita 0 tem as seguintes configurações:
Temp = 190°C, Tempo = 0, Vapor = 0, Tempo Turbina = 0, Receita = 0.
- Qualquer combinação de configurações de assamento pode ser inserida manualmente para uma operação de assamento individual. Estas configurações não são salvas na memória de receitas.
- Se qualquer parâmetro for alterado em uma receita antes ou durante o ciclo de assamento, o forno reverte para o programa manual (Receita 0). Se o parâmetro P20 (Modo restrito) estiver configurado em 1, as configurações não podem ser alteradas durante o ciclo.
- As setas para CIMA e para BAIXO da RECEITA não possuem efeito enquanto o ciclo de assamento está em progresso. De qualquer maneira, se o RELÓGIO for parado, pressionando o botão PARAR ou abrindo a porta, então ao pressionar os botões para CIMA ou para BAIXO da RECEITA irá selecionar uma nova receita e cancelar o ciclo de assamento que estava em progresso.
- Ao selecionar as receitas, o sistema irá pular números não programados. Por exemplo, se a receita 1 é exibida no display de RECEITAS, e nenhuma receita está salva com os números 2, 3 e 4 então o sistema irá pular os números 2, 3 e 4 e a próxima receita a ser exibida será a 5.

OPERAÇÃO CUSTOMIZADA

O controlador do forno OV500 tem a capacidade de ser customizado para se adequar a suas necessidades pessoais utilizando o modo de configuração.

Antes de entrar no modo de configuração, leia todas as configurações e certifique-se que está completamente certo a respeito do que deseja realizar. Se necessitar de ajuda, por gentileza contate a assistência técnica autorizada.

Entrando no modo de configuração

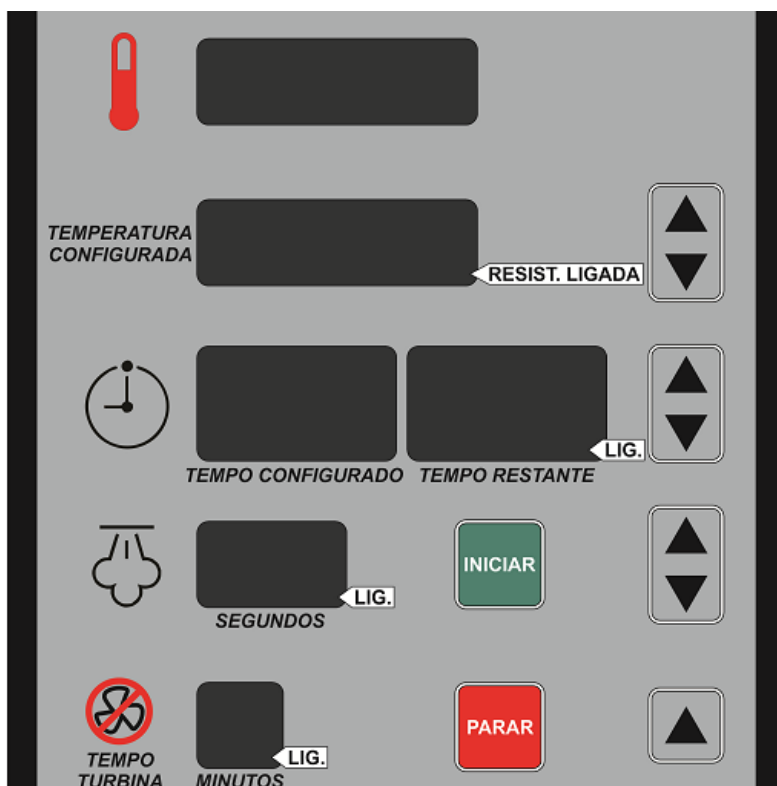
Como o forno no modo desligado, pressione e segure o botão INICIAR. Enquanto pressionar o botão iniciar, pressione o botão LIGAR simultaneamente por 3 segundos. Um Código aparecerá brevemente no display de TEMPERATURA CONFIGURADA. Este Código está relacionado a versão do software. O forno então entrará no modo de configuração então P1 será exibido na janela de TEMPERATURA CONFIGURADA.



Alterando itens no modo configuração

O número exibido na janela TEMPERATURA CONFIGURADA é o número do parâmetro. A janela de RELÓGIO exibe as opções de configuração do parâmetro (as configurações que podem ser alteradas).

1. Para alterar o parâmetro, pressione as setas para CIMA ou para BAIXO da TEMPERATURA CONFIGURADA. As configurações aparecerão na janela do RELÓGIO.



2. Para alterar a configuração do parâmetro exibido, pressione as setas para CIMA ou para BAIXO do RELÓGIO. Para ajustar o parâmetro verifique o guia de configuração. Não tente alterar os parâmetros P4, P5, P6 e P8. Consulte a assistência técnica autorizada para suporte com essas configurações.
3. Para sair do modo configuração, pressione o botão LIGA / DESLIGA.

Guia de Configuração

Nº DO PARÂM.	ITEM CONFIGURADO	CONFIGURAÇÕES
P0	Número de rede	Número de rede RS485, padrão é 1.
P1	Ajuste da temperatura máxima	Esta é a temperatura máxima a qual o forno pode ser configurado. A faixa é 10°C a 275°C (50°F a 525°F). O padrão é 275°C.
P2	Temperatura de pré aquecimento	Este é o ajuste de temperatura quando o forno é ligado pela primeira vez (Programa 0). A temperatura de pré aquecimento não pode ser superior que o valor de P1 ou inferior que o valor em P3. A faixa permitida é 10°C a 275°C (50°F a 525°F). O padrão é 190°C.
P3	Ajuste da temperatura mínima	Esta é a temperatura mínima a qual o forno pode ser configurado. A faixa é 10°C a 200°C (10°F a 200°F). O padrão é 10°C.
P4	Desvio de temperatura	Este valor permite um desvio de correção entre o valor exibido no display do forno e a real temperatura da câmara. Entre em contato com a assistência técnica autorizada para ter suporte com esta função. O padrão é 0.
P5	Desvio do desligamento do aquecimento	Este valor ajusta a diferença de temperatura entre a temperatura configurada e o desligamento do sistema de aquecimento. Entre em contato com a assistência técnica autorizada para ter suporte com esta função. O padrão é -2.
P6	Histerese do acionamento do aquecimento.	Este valor ajusta a diferença de temperatura entre a temperatura de ligamento e a temperatura de desligamento do sistema de aquecimento. Entre em contato com a assistência técnica autorizada para ter suporte com esta função. O padrão é 4.
P7	Tempo Máximo de Vapor	É o tempo máximo (em segundos) que a água é fornecida ao sistema durante a operação com VAPOR. O padrão é 20.
P8	Unidade de temperatura	O forno pode ser configurado para exibir a temperatura em Fahrenheit ou Celsius. Para garantir parâmetros refinados de temperatura, entre em contato com a assistência técnica autorizada para ter suporte com esta função. O padrão é Fahrenheit.
P9	Modo relógio	O RELÓGIO pode ser configurado para exibir os minutos configurados / minutos restantes ou horas e minutos. Selecione 0 para mi. Selecione 0 para minutos configurados / minutos restantes ou 1 para horas e minutos. (Se este parâmetro for alterado para horas e minutos, uma etiqueta é fornecida para ser substituída no painel de controle. O padrão é 0.
P10	Tempo de evacuação (chaminé aberta)	É o tempo configurado (em segundos) que a chaminé permanece 100% aberta no início do ciclo de ventilação. A faixa é de 0 a 180 segundos. O padrão é 90.
P11	Percentual de chaminé aberta	Este é o valor do percentual de abertura da chaminé após o tempo de evacuação ser finalizado. A faixa é de 5 a 100%. O padrão é 50%.
P12	Abertura Automática da Chaminé após ciclo	Esta função habilita o ciclo automático de ventilação. Selecione 0 para desabilitar e 1 para habilitar esta função (Veja P13 para inserir o tempo). O padrão é 1.
P13	Tempo de abertura automática da chaminé	É a quantidade de minutos antes do fim do ciclo de assamento que a chaminé se abre. O Padrão é 1.
P14	Modo vapor pulsado	O modo vapor pulsado permite que vapor seja injetado no forno a cada intervalo de tempo. Selecione 0 para vapor convencional ou de 300 a 990 para configurar em vapor pulsado. O valor de 300 a 990 se refere ao intervalo de tempo para injetar vapor na câmara. O padrão é 0.
P15	Brilho da luz interna	Este parâmetro regula a intensidade da luz interna. Quanto maior o número, mais brilhosa será a luz. A faixa é de 50 a 100. O padrão é 90.

N° DO PARÂM.	ITEM CONFIGURADO	CONFIGURAÇÕES
P16	Modo exibição das horas	<p>Seleciona entre o formato 12 horas (AM/PM) ou o formato 24 horas. Pressione o botão de tempo de assamento para cima para alterar entre os dois tipos de exibição.</p> <p>AP = Formato 12 horas [Padrão] 24 = Formato 24 horas</p>
P17	Tempo para recesso de temperatura	<p>Seleciona o tempo transcorrido desde o último ciclo de assamento até o momento que o forno reduzirá a temperatura para o valor configurado em P18. A faixa é de 10 a 180 minutos. O padrão é 180 minutos.</p>
P18	Temperatura de recesso	<p>Seleciona a configuração de temperatura que o forno irá atingir quando o tempo configurado em P17 for excedido. A faixa é de 10°C a 150°C (50°F a 300°F). O padrão é 150°C.</p>
P19	Modo iluminação	<p>Selecione 1 para luzes ligadas continuamente (quando o forno estiver ligado) ou selecione 0 para operação automática. As luzes se desligarão automaticamente após 30 minutos de nenhuma atividade (porta aberta ou fechada, nenhum botão apertado). O padrão é 0.</p>
P20	Modo operador restrito	<p>Selecione 1 para utilizar no modo restrito ao operador. Quando uma receita é selecionada pelo operador, o display do relógio em minutos irá exibir o tempo total de todos os passos da receita. Na operação padrão, será apenas exibido os minutos do passo selecionado. Quando uma receita é selecionada e o botão iniciar é pressionado o operador não pode realizar alterações no tempo de assamento remanescente ou na temperatura configurada. Se houver configuração de vapor, o vapor será produzido em intervalos de 5 segundos ligados e 5 segundos desligados para o tempo configurado em P7. O tempo máximo da válvula solenoide aberta que pode ser configurada em P7 aumenta para 60 segundos. Altere P7 para 60 quando P20 estiver em 1. Quando P20 é alterado de 1 = modo restrito ao operador para 0 = modo padrão, P7 deve ser alterado para um valor abaixo de 30 (faixa de 0 a 30) ou a solenoide será energizada continuamente por até 60 segundos. O padrão é 0.</p>
P21	Modo avançado de economia de energia	<p>Selecione 1 para o modo de avançado de economia de energia. Força o forno a operar em um sistema automático de ligamento / desligamento para conservar energia. Diversos passos são necessários para habilitar este modo. Configure o ligamento automático para permitir que o forno pré-aqueça antes do primeiro ciclo de assamento. Configure o desligamento automático. Pressione o botão Auto Liga / Auto desliga para iluminar o relógio indicador Liga / Desliga. Configure P17 e P18 de acordo com as configurações do cliente. O tempo de auto liga / desliga é restrito a quando esta função é configurada para 1. Os tempos de auto Liga / Desliga só podem ser alterados quando estiver em P21. O Padrão é 0.</p>
P22	Modo de operação do forno	<p>500 = OV500/HBA [padrão] 210 = OV210 310 = OV310</p> <p>Selecione [1] para instalação de um painel de controle OV500/HBA ou controle de porta em um OV210. Quando habilitado, o OV210 irá simular todas as funções de um HBA. O padrão é 0, OV500.</p>
P23	Modo alarme externo	<p>Utilizado para decidir se o alarme externo irá intercalar entre ligado e desligado ou ficará mantido ligado. Este alarme é ativado quando o tempo de uma receita estiver finalizado.</p> <p>FLSH = intercalado [padrão] STDY = mantido</p>

N° DO PARÂM.	ITEM CONFIGURADO	CONFIGURAÇÕES
P24	Senha do modo de teste	Senha do modo de teste, faixa de 0x0000 a 0xFFFF. Isto é utilizado pelo aplicativo de gerenciamento do forno e é necessário colocar o forno no modo de teste. A senha padrão é '0000'. Ao editar o parâmetro, pressione a seta de tempo para baixo, configura a senha para o padrão, pressionando a seta de tempo para cima configura a senha para um valor aleatório
P25	Modo comunicação (porta serial RS485)	Necessário um ciclo de energização quando esse parâmetro for alterado. 0 = 1200 taxa ASCII, [padrão] 1 = 9600 taxa NAFEM MODBUS RTU, 2 = 9600 taxa ASCII 3 = 19200 taxa ASCII
P26	Reservado	O valor padrão é 0.
P27	Reservado	O valor padrão é 8.

MODO DE ECONOMIA DE ENERGIA

Recesso

O modo recesso permite que o forno abaixe a temperatura automaticamente quando não está em uso, mas é necessário que o forno esteja no modo de esperar. Quando o forno é alterado para a temperatura de recesso, o sistema de aquecimento fica no modo de esperar até atingir tal temperatura. Isso resulta na redução da quantidade total de energia utilizada.

O Parâmetro 17 (Tempo para recesso de temperatura) permite que o usuário configure o tempo desejado para que o forno entre no modo de recesso e inicie o processo de redução de temperatura até alcançar a temperatura configurada no parâmetro 18 (Temperatura de recesso). Ajuste P18 para a temperatura de recesso desejada. Uma temperatura de 120°C é recomendada para manter o sistema de vapor com uma temperatura acima do ponto de vaporização da água.

Avançado

O modo de economia de energia avançado (Parâmetro 21) permite que o usuário utilize as funções de recesso assim como o bloqueio de horário que o forno pode ser ligado e desligado. Isso previne que o forno seja ligado muito cedo ou permaneça ligado durante a noite. Siga as instruções em P21 (Configurações avançadas de economia de energia) para configurar o forno de acordo com o modo de economia de energia avançado.

O forno irá desligar automaticamente em um horário pré-determinado, ao menos que haja um processo de assamento em andamento.

Se for necessário operar o forno após o horário pré-determinado de assamento, ligue o forno novamente pressionando o botão LIGA / DESLIGA e imediatamente configure o tempo de assamento por pelo menos 30 minutos e pressione INICIAR. Se o tempo de assamento não for configurado por pelo menos 30 minutos, o forno irá desligar.

NOTA: Se o forno não for utilizado em 30 minutos, após o forno atingir o tempo 00:00 ele irá desligar.

DESLIGAMENTO

NOTA: Antes de reiniciar um forno a gás, a energia e a válvula de gás devem permanecer desligadas por no mínimo 5 minutos.

1. Remova todos os produtos remanescentes.

NOTA: A chaminé pode ser utilizada para evacuar o vapor do forno.

2. Permita que o forno esfrie, então pressione o botão LIGA / DESLIGA. Se desejar um resfriamento mais rápido, o botão de resfriamento pode ser utilizado.
3. Limpe a câmara de assamento. Veja o tópico de limpeza na página 22.
4. Para longos períodos desligados, desconecte a energia principal, a válvula de gás e o fornecimento de água.

REINICIANDO O FORNO

NOTE: Antes de reiniciar um forno a gás, a energia e a válvula de gás devem permanecer desligadas por no mínimo 5 minutos.

1. Pressione o botão LIGA / DESLIGA para ligar o forno.
2. Pressione as setas para CIMA ou para BAIXO ao lado da TEMPERATURA CONFIGURADA para inserir a temperatura desejada.

TESTE DOS DISPLAYS DE LED

1. Coloque o forno no modo desligado.
2. Pressione e segure o botão da chaminé e então pressione e segure o botão LIGA / DESLIGA até ouvir um sinal sonoro e visualizar o primeiro teste.

O teste irá ciclar por vários testes de LED. Após o teste ser completado, o forno irá voltar a exibir as informações normais dos displays com o horário e deve emitir um sinal sonoro.

ATUALIZAÇÃO DO FIRMWARE VIA DISPOSITIVO USB

1. Coloque o forno no modo desligado.
2. Insira o dispositivo de armazenamento que contém o arquivo binário do Firmware [FIRMWARE.BIN] na entrada USB.
3. Pressione e segure o botão PARAR então pressione e segure o botão LIGA / DESLIGA, mantenha pressionado ambos os botões até a mensagem 'UPdt' [Atualizar] aparecer no campo de horário.

Quando o processo de atualização do firmware for finalizado, o display irá exibir a seguinte mensagem UPdt-done [Atualização Finalizada]. Será necessário desligar o forno, aguardar por 10 segundos, e então ligar o forno novamente para operar.

Se o arquivo binário, firmware ou receita, não for encontrado, a seguinte mensagem será exibida:

UPdt-FAIL-USb-Err [Falha na atualização USB]

Para corrigir este erro, insira um dispositivo de armazenamento correto e então desligue e ligue o forno.



LOCATED ON BACK OF CONTROL DOOR

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

QUEIMADORES NÃO ESTÃO LIGANDO NO FORNO A GÁS

1. Verifique se a porta de carregamento está fechada e se o sensor está atuando.
2. Pressione o botão DESLIGAR e desligue o forno por 5 minutos.
3. Certifique-se que as válvulas de gás estão abertas.
4. Pressione o botão LIGAR para ligar o forno novamente.

Se as sugestões acima não resolverem o problema, entre em contato com a assistência técnica autorizada

ALARMES E MENSAGENS DO DISPLAY

Alarme ou Mensagem	Causa	Ação
Display de temperatura altera entre a mensagem 'COOL' e um valor numérico.	Modo de resfriamentos está ativado.	Para retornar ao modo normal, feche a porta do forno e pressione qualquer botão.
Display está piscando com nenhum sinal sonoro, enquanto o forno está em um ciclo de assamento com tempo e está necessitando de aquecimento.	Alerta de recuperação de temperatura.	Abra e feche a porta do forno para reiniciar o controle de aquecimento. Se a unidade não iniciar o aquecimento entre em contato com a assistência técnica autorizada.
Display exibe 'SHdn'.	Alarme de segurança desabilitou o forno.	DESLIGUE A ENERGIA E O FORNECIMENTO DE GÁS DO FORNO. Entre em contato com a assistência técnica autorizada.
Controlador emitir um sinal sonoro continuamente	Alerta de rotação do rack	Verifique se o rack está rotacionando; verifique se há alguma bandeja fora de posição no rack. Se o problema persistir entre em contato com a assistência técnica autorizada local.

OUTROS TÓPICOS DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Condição	Causa	Ação
O sistema de circulação do forno está em funcionamento mas o forno está desligado.	O forno está no modo de resfriamento.	Feche a porta do forno para cancelar o modo de resfriamento. Se a porta não estiver aberta, entre em contato com a assistência técnica autorizada.
TEMPO DE VAPOR não pode ser configurado acima de 10 segundo e o incremento está em 1 segundo.	O forno está no modo de vapor pulsionado.	Verifique a tabela de programação de configuração do forno para retornar ao modo de padaria.
Rack não levanta e rotaciona.	Tempo de assamento não foi inserido e/ou o ciclo não foi iniciado.	Insira o TEMPO de assamento e pressione INICIAR. Se o problema persistir entre em contato com a assistência técnica autorizada.

LIMPEZA

▲ AVISO Desconecte a energia elétrica da máquina e siga os procedimentos de bloqueio / parada. Poderá haver diversos circuitos. Certifique-se que todos foram desconectados.

▲ AVISO O forno e seus componentes ficam quentes. Para prevenir queimaduras, utilize luvas quando carregar ou descarregar o forno.

▲ AVISO Ar quente e vapor são liberados de dentro do forno quando a porta é aberta. Para evitar queimaduras, abra a porta lentamente e mantenha a entrada da porta livre.

- Permita que o forno esfrie.
- Higienize a superfície externa do forno diariamente com um pano úmido limpo. Nunca utilizando um jato de água.
- Remova o rack e o higienize da mesma maneira que é higienizado qualquer utensílio de cozinha. Utilize água quente com detergente e uma bucha. Enxágue com água limpa e seque com um pano limpo.
- Seja cuidadoso ao limpar áreas de componentes internos como sendas, sensores e mecanismos de rotação.
- Utilizando um pano úmido e quente e água com detergente, limpe as superfícies internas de aço inoxidável do forno. Enxágue com água limpa e seque com um pano limpo.
- Gentilmente esfregue o acúmulo de sujeira do vidro da porta. O resíduo pode ser removido com produto de limpeza para vidros quando o forno estiver frio.
- Limpe os filtros dos exaustores (se equipado) com detergente e água quente.
- Não utilize produtos de limpeza para fornos ou esponjas de lã de aço em superfícies de aço inoxidável. Nunca jogue jatos de água ou de vapor no forno.
- Nunca utilize produtos de limpeza que contenha cloro. O cloro provoca a corrosão do aço inoxidável.

MANUTENÇÃO

▲ AVISO Desconecte a energia elétrica da máquina e siga os procedimentos de bloqueio / parada. Poderá haver diversos circuitos. Certifique-se que todos foram desconectados.

▲ AVISO O forno e seus componentes ficam quentes. Para prevenir queimaduras, utilize luvas quando carregar ou descarregar o forno.

▲ AVISO Ar quente e vapor são liberados de dentro do forno quando a porta é aberta. Para evitar queimaduras, abra a porta lentamente e mantenha a entrada da porta livre.

Em fornos a gás, anualmente verifique as tubulações para certificar que estão livres de obstruções.

GENERALIDADES

Quando necessário

- Inspeccione a área ao redor do forno. Esta área deve ser livre e isente de combustíveis. Não deve haver obstruções no fluxo de ar.

Diariamente

- Limpe o exterior (Veja Limpeza).

Semanalmente

- Limpe o interior do forno e remova sujidades desprendidas (Veja Limpeza)
- Limpe os vidros.
- Esvazie o coletor de gordura (Se equipado)

Mensalmente

- Limpe os filtros de exaustão (Se equipado) com detergente e água

A cada bimestre

- Procedimento de manutenção preventiva do proprietário.

MANUTENÇÃO PREVENTIVA

O forno rotativo OV500 deve ser mantido com um calendário de manutenção preventiva regular. Fornos requerem uma manutenção preventiva específica baseada na utilização e em fatores ambientais. A falha ao manter o forno com uma manutenção adequada, seguindo os procedimentos recomendados de manutenção preventiva, pode resultar em altos custos de reparo, redução da vida útil do equipamento, ou condições inseguras de operação.

É responsabilidade do proprietário garantir que a manutenção preventiva seja executada no forno. Isto irá garantir uma operação confiável e segura. Entre em contato com a assistência técnica autorizada para providenciar esse serviço técnico a você.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO E DE PEÇAS

Entre em contato com sua assistência técnica autorizada.

PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DO PROPRIETÁRIO

INTRODUÇÃO

Esta seção de manutenção preventiva (MP) do proprietário inclui procedimentos para inspecionar a correta operação e limpeza dos componentes. Esses procedimentos de manutenção preventiva foram escritos para fornos a gás. O procedimento também pode ser utilizado para fornos elétricos apenas omitindo os passos que se referem a componentes encontrados apenas em fornos a gás. Para manter a performance e a segurança dos fornos um programa agendado de manutenção periódica deve ser implementado. É de responsabilidade exclusiva do usuário de estabelecer, agendar, e aplicar tal programa. Por mais que o intervalo de serviço varie de acordo com o ambiente o qual o equipamento é operado, é recomendado que a manutenção preventiva seja realizada e que todos os dispositivos de segurança sejam verificados no intervalo mínimo de 12 meses. Verifique junto a autoridade local se há algum requisito de manutenção específico para o local, ou para normas nacionais. Uma tabela de verificação de manutenção preventiva é fornecida no final desta seção.

Todos os procedimentos de manutenção mencionado aqui devem ser realizados por **técnico capacitado com o treinamento adequado** a fim de reduzir riscos de acidente.

NOTA: Este procedimento não discute reparo ou substituição de componentes. Após complementar o procedimento é necessário contatar a assistência técnica especializada para realizar qualquer reparo necessário.

Ferramentas necessárias para o procedimento de inspeção

- Conjunto de ferramentas manuais padrão
- Aspirador de pó

PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA

▲ AVISO Desconecte a energia elétrica da máquina e siga os procedimentos de bloqueio / parada. Poderá haver diversos circuitos. Certifique-se que todos foram desconectados.

▲ AVISO Desligue a válvula de gás antes de realizar a manutenção na unidade.

▲ AVISO Determinados procedimentos nesta seção requerem testes ou aferições elétricas enquanto o equipamento está energizado. Tenha extremo cuidado a todo momento. Se o ponto de teste não está de fácil acesso, desconecte a energia e siga o procedimento de bloqueio do equipamento, posicione o equipamento de teste e religue a energia para prosseguir.

Inspeção das Lâmpadas do Forno

1. As lâmpadas devem acender quando o forno é ligado.
2. Se não acender, substitua as lâmpadas (Fig. 1).
 - A. Remova as lentes de proteção girando o encaixe das lâmpadas.
 - B. Remova a lâmpada do forno girando-a para fora do socket.
3. Faça o procedimento reverso para instalar as lâmpadas.



Fig. 1

Limpe e aspire os componentes e a área do controlador / queimador (Apenas fornos a gás).

1. Limpe a área compartimento do controle / queimador (Fig. 2) quanto ao acúmulo de poeira.
2. Aspire o chão compartimento do controlador / queimador removendo o acúmulo de poeira.
3. Acesse o topo do forno e limpe a sujeira e a poeira acumulada no topo do motor da turbina (Fig. 3) e a ventoinha de refrigeração do motor.

BURNER COMPARTMENT



Fig. 2

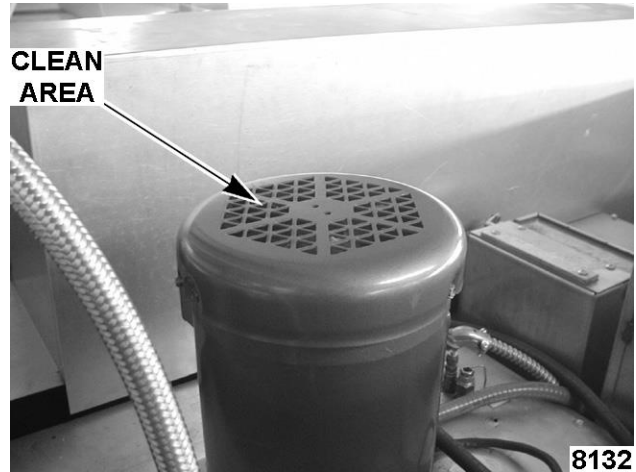


Fig. 3

Sistema de levantamento e de rotação do rack

1. Verifique se o sistema de levantamento do rack quanto a sua correta operação.
 - A. Abra a porta. O sistema de levantamento do rack deve abaixar na altura correta do rack e deve estar na posição alinhada para receber a entrada do rack.
 - B. O rack do forno deve ser facilmente empurrado para dentro e para fora do forno e as rodas do rack devem estar totalmente suspensas no momento da operação.
2. Aperte todos os parafusos (4) no sistema de levantamento (Fig. 4).
 - A. Verifique o aperto de todos os parafusos do sistema.

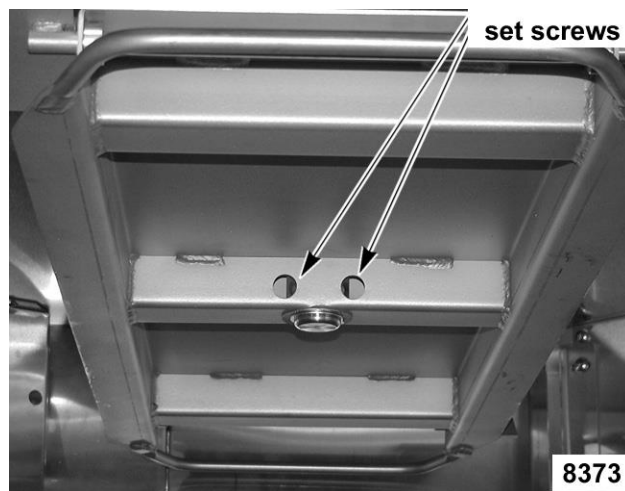


Fig. 4

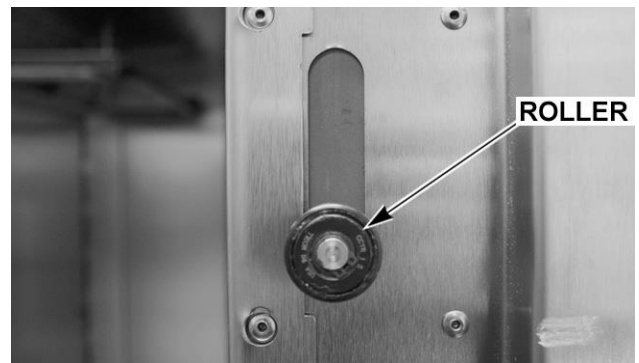
Inspeção dos componentes da porta

1. Verifique o trinco da porta de carregamento.
 - A. Verifique se a vedação da porta se encontra em boas condições. Se a vedação necessitar ser substituída, entre em contato com a assistência técnica autorizada local.
 - B. Verifique se as rampas de travamento da porta estão limpas (Fig. 5) e se os rolamentos da porta movem para cima e para baixo e giram (Fig. 6).
 - C. Ajuste a rampa de travamento afrouxando os dois parafusos. **NÃO OS REMOVA.** Deslize a trava para dentro ou para fora para afrouxar ou apertar a porta (Fig. 5).
 - D. Aperte os parafusos.



Fig. 5

2. Verifique a vedação inferior da porta.
 - A. A vedação inferior da porta deve estar encostada no chão ao longo de todo o comprimento da porta, quando a porta estiver na posição fechada.
 - B. Ligue o forno.
 - C. Se ar (ou vapor) sair por debaixo da porta, a porta deverá ser ajustada. Se a vedação inferior precisar ser substituída ou ajustada, entre em contato com a assistência técnica autorizada para realização do serviço.



3. Verifique se o trinco interno da porta (Fig. 7) está funcionando adequadamente.
4. Verifique se o sensor magnético da porta está funcionando corretamente.

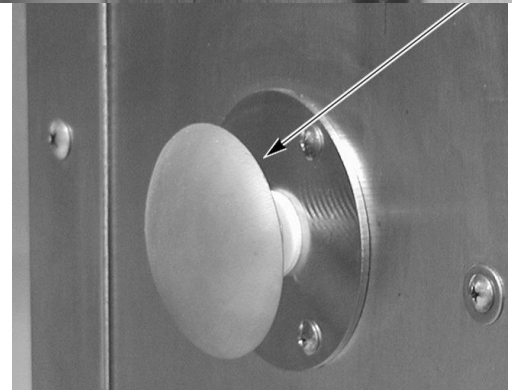
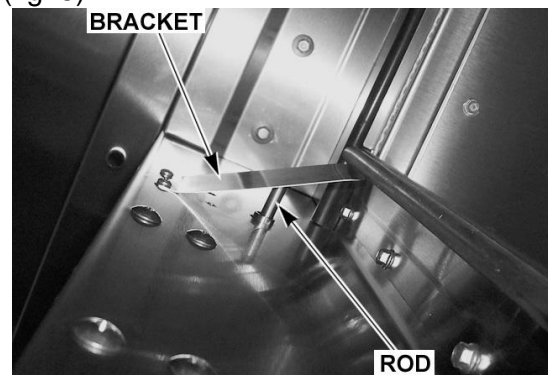
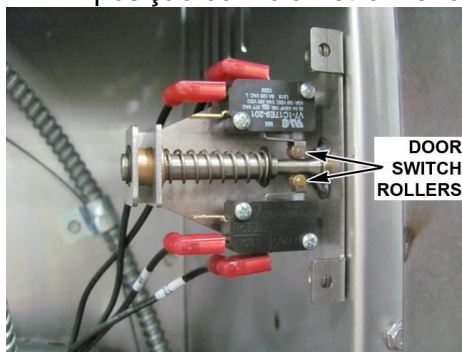


Fig. 7

- A. Quando o fim de curso da porta estiver na posição aberta, o rolete da chave fim de curso deve ficar na posição com diâmetro menor da haste (fig. 8).



5. Verifique a manipulo da porta.

- A. Puxe o manípulo da porta (Fig. 10) para abrir a porta, então empurre-o para fecha-la (Fig. 11). Se a porta estiver difícil de abrir ou fechar, verifique os ajustes da rampa de travamento da porta (Fig. 5).

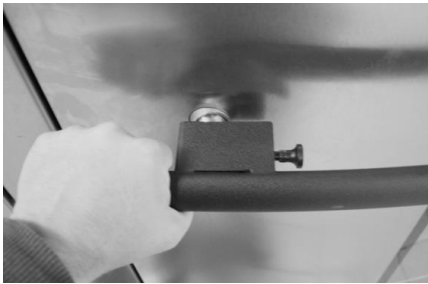


Fig. 10



Fig. 11

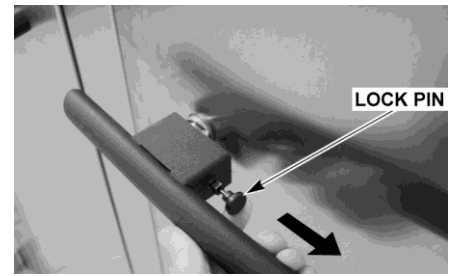


Fig. 12

6. Limpe o vidro da porta.

- A. Com a porta de carregamento fechada, puxe o pino de travamento do manípulo para fora (Fig. 12).
B. Puxe o manípulo da porta para fora (Fig. 13).
C. Gire o manípulo para abri-lo (Fig. 14).

NOTA: Cuidado para não amassar a porta no lado da dobradiça.

- D. Verifique se não há nenhum resíduo acumulado no mecanismo de travamento do manípulo (Fig. 14).

NOTA: O manípulo do vidro está localizado no topo e embaixo do vidro...

- E. Puxe para fora o manípulo (Fig. 14) para abrir o vidro da porta. Se for necessário realizar algum ajuste no vidro da porta, entre em contato com a assistência técnica autorizada.

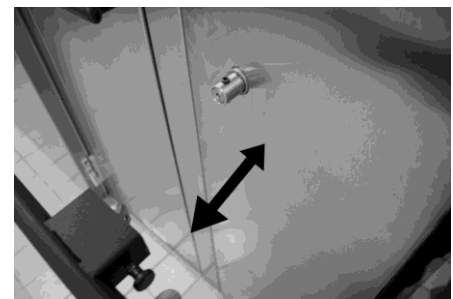


Fig. 13

⚠ AVISO O serviço de ajuste do vidro da porta deve ser realizado pela assistência técnica, ao não seguir tal instrução pode ocasionar na quebra do vidro.



Fig. 14

F. Para fechar a porta de vidro simplesmente a empurre.

G. Para fechar o manípulo, o sistema de bloqueio deve estar na posição aberta (Fig. 15).

NOTA: Se a trava não estiver na posição aberta, puxe o pino de bloqueio para fora e rotacione a trava para a posição desbloqueada.

H. Posicione a caixa de bloqueio sobre o parafuso hexagonal e puxe o manípulo lentamente (Fig. 15). Certifique-se que o manípulo encaixou corretamente abrindo a porta (Fig. 10). Repita se necessário.

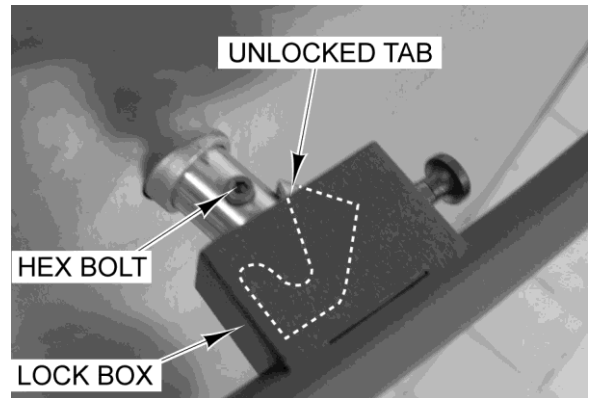


Fig. 15

Inspecione as persianas de ar

1. Verifique as persianas de ar (Fig. 16) dentro do forno e aperte qualquer parafuso frouxo.
2. Verifique o interior do forno, aperte ou substitua parafusos dos painéis. Também verifique as ancoras do chão.



Fig. 16

Inspecione a chaminé da câmara

1. Verifique a chaminé quanto a operação adequada.
 - A. Pressione o botão da CHAMINÉ (Fig. 17) no painel de controle para abrir a chaminé e pressione novamente para fechá-la.
 - B. Visualmente verifique se a chaminé abre (Fig. 18) e fecha (Fig. 19) quando o botão é pressionado.
 - C. Verifique se a vedação da chaminé está intacta.



Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19

Visualmente inspecione as Conexões Elétricas

1. Inspecione todas as

conexões elétricas quando a descoloração. Se for observado descoloração, contate a assistência técnica autorizada.

Verifique as funções de bloqueio do módulo de segurança de ignição (Apenas gás)

1. Verifique as funções de bloqueio de segurança do módulo de ignição.
 - A. Desligue a alimentação principal de gás do forno.
 - B. Abra a porta do painel de controle para ter acesso ao compartimento do queimador.
 - C. Ligue o forno. Verifique se os disjuntores estão ligados.
 - D. Configure o forno para iniciar o aquecimento e certifique-se que a turbina de convecção está operando.
 - E. Observe a luz de LED através do buraco na caixa de proteção do controlador (Fig. 20). Após tentar ligar o queimador por três vezes, o modulo deve bloquear. (Veja a tabela abaixo.)
 - F. Desligue o controlador do forno por no mínimo cinco segundos e então ligue o controlador novamente.
 - G. Ligue novamente a rede principal de alimentação de gás.
 - H. Configure o forno para iniciar o aquecimento e certifique-se que a turbina de convecção está operando e que o queimador acendeu a chama.
 - I. Desligue a alimentação principal de gás do forno.
 - J. Observe a luz de LED através do buraco na caixa de proteção do controlador (Fig. 20). Após tentar ligar por três vezes o módulo deve bloquear (Veja a tabela abaixo).



CÓDIGOS DE DIAGNÓSTICO DO INCADOR DE LED	
LED	LED
LED desligado	Sem falhas
LED iluminado	Falha no módulo
'1' Aceso	Falha no fluxo de ar
'2' Aceso	Falha na Chama
'3' Aceso	Modulo de ignição bloqueado

K. Se os resultados apropriados foram obtidos então prossiga para o passo 2, caso contrário entre em contato com a assistência técnica autorizada.

2. Verifique o pressostato do sistema de exaustão (coifa) (Fig. 21).

- A. Configure o forno para iniciar o aquecimento e certifique-se que a turbina de convecção está operando.
- B. Assim que a chama estiver acesa, desconecte a mangueira do pressostato. A chama deve apagar.
- C. Reconecte a mangueira. O queimador deve reacender a chama. Caso contrário, entre em contato com a assistência técnica autorizada.

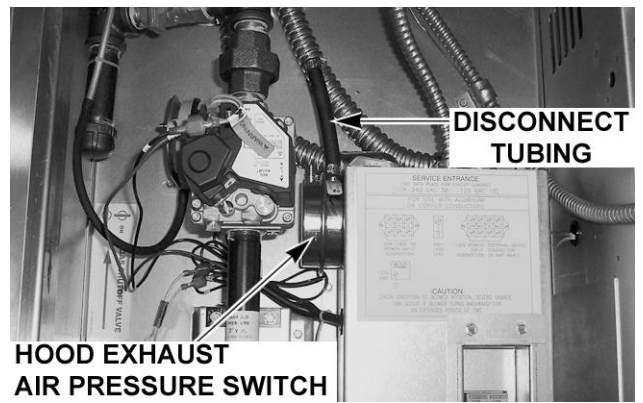


Fig. 21

3. Verifique o pressostato da turbina de exaustão de gases de combustão (Fig. 22).
 - A. Configure o forno para iniciar o aquecimento e certifique-se que a turbina de convecção está operando.
 - B. Assim que a chama estiver acesa, desconecte a mangueira do pressostato. A chama deve apagar.
 - C. Reconecte a mangueira. O queimador deve reacender a chama. Caso contrário, entre em contato com a assistência técnica autorizada.

Verifique a Operação do Sistema de Vapor

1. Verifique se o sistema de vapor está funcionando adequadamente.
 - A. Ligue a alimentação de água.
 - B. Ligue o forno e configure para a temperatura normal de assamento.
 - C. Permita que o forno pré-aqueça por 30 minutos.
 - D. Configure o controlador para injetar vapor.
 - E. Observe a operação. Se não for observado a injeção de vapor, entre em contato com a assistência técnica autorizada.

Após completar o procedimento de manutenção preventiva do proprietário, será necessário chamar a assistência técnica para qualquer reparo necessário.

Mantenha uma cópia da tabela de manutenção preventiva do proprietário para os seus registros.

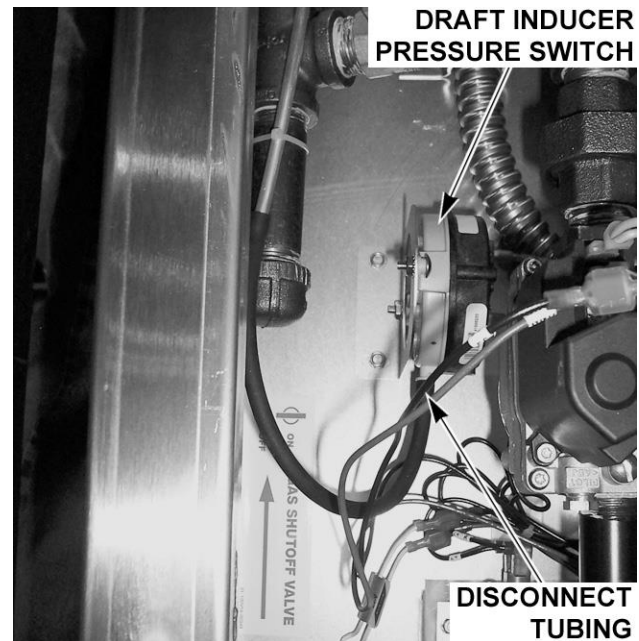


Fig. 22

INSTRUÇÃO DE SEGURANÇA

Geral

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Instrução Sobre Recipientes Aquecidos

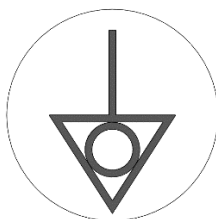
- A. Atenção: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluídos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados.
- B. A etiqueta abaixo, que foi enviada junto com o forno, deve ser colada no vidro externo da porta do forno a uma altura mínima de 1,60 metros do chão.



Fig. 23

Terminal Equipotencial

O conector com a simbologia abaixo, localizado na parte traseira do forno visa manter o mesmo potencial elétrico entre os equipamentos interligados através desse conector.



COPIE SE NECESSÁRIO

MODELO/ N° SÉRIES

TABELA RECOMENDADA DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DO PROP.

FORNOS ROTATIVOS - GAS

VERIFIQUE A OPERAÇÃO ADEQUADA OU LIMPEZA. CONTATE A.T. SE NECESSÁRIO.

	Inspecione as lâmpadas do forno																
	Limpe e aspire as peças e a área do queimador																
	Inspecione o levantamento e a rotação do rack																
	Inspecione os componentes da porta																
	Inspecione as venezianas de ar																
	Inspecione a chaminé da cavidade																
	Inspecione visualmente as conexões elétricas																
	Verif. o módulo de ignição (bloqueio de segurança)																
	Verifique a operação do vapor																

√ =PROCESSO COMPLETADO

Frequência: Bimestral
 Tipo de Gás Gás Natural _____ Propano _____

Local: _____ No. Loja _____

Inspetor: _____ Data Completada: _____

Notificação de Reparos Necessários: _____
 (Data)

Comentários:

 (Assinatura do Inspetor)