



Manual do Proprietário.

Forno Elétrico Multi.

Índice

- 1- Apresentação.**
- 2- Instalação e Instruções.**
 - 2.1- Local de instalação.
 - 2.2- Instalação Hidráulica.
 - 2.3-Instalação Elétrica.
- 3- Operação.**
 - 3.1-Programação.
- 4- Limpeza.**
- 5- Manutenção.**
 - 5.1-troca de lâmpada.
- 6- Possíveis Problemas e Soluções.**
 - 6.1-Vapor insuficiente.
 - 6.2-Cozimento Desigual.
 - 6.3-Demora no aquecimento.
 - 6.4-Vazamento de água.
 - 6.5-Forno Não Liga.
- 7- Esquema Elétrico.**
 - 7.1 – Comando.
- 8- Especificações Técnicas.**

Manual de Instruções

1- Apresentação.

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção contra acidentes e para a validade da respectiva garantia Supremax.

2- Instalação e instruções de segurança

O propósito deste manual está restrito à apresentação das características técnicas de seu **Forno Multi**, além de instruções para instalação e manutenção. A precisão e durabilidade de um equipamento dependem, inicialmente, da correta instalação. As especificações técnicas de seu Forno Multi Supremax somente poderão ser garantidas com uma instalação adequada.

2.1- Local de instalação.

Seu **Forno Multi Supremax** deverá ser instalado sobre uma base plana e nivelado de até 2,0cm de altura. A resistência do piso deverá ser de acordo com o modelo do forno (vide tabela de dimensões).

2.2- Instalação Hidráulica.

Para ligação hidráulica de seu Forno Supremax, Se faz necessário um ponto de água Ø 1/2 com registro.

2.3-Instalação Elétrica.

Seu Forno Multi Supremax a utiliza corrente elétrica para o funcionamento do painel e resistências, portanto recomenda-se a utilização de disjuntores e fio correspondentes ao modelo adquirido (vide tabela carga instalada)

POR MOTIVOS DE FUNCIONAMENTO E SEGURANÇA É COMPLETAMENTE INDISPENSÁVEL QUE O FORNO ESTEJA LIGADO AO FIO TERRA.

3 – Operação.

O modo operacional de seu Forno Multi Supremax é simplificado e automatizado, deixando para o forno muitas das operações que você teria que realizar.

3.1-Programação.

O Forno Multi Supremax pode ser ligado individualmente por câmara, para isso basta acionar a chave comutadora de 2 posições no painel e o controlador acenderá pronto para ser usado.

Aperte a tecla PGM 1 vez para colocar a temperatura desejada do teto, apertando a segunda vez poderá ser colocada a temperatura desejada do lastro, apertando a terceira vez poderá programar o tempo do timer e acionando a quarta vez ele volta á tela inicial estando assim pronto para o trabalho e já iniciando o processo de aquecimento.

Caso deseje mudar algum parâmetro da programação repetir o processo.

O Forno aquecerá até a temperatura programada e se manterá pelo tempo desejado. Caso queira ligar o temporizador aperte a tecla com o símbolo do relógio e no final do tempo o forno acionará uma campainha luminosa indicando que o produto pode ser retirado.

Caso deseje visualizar o produto aciona a tecla de iluminação (símbolo de lâmpada) .

Para vaporizar seu forno, é necessário que o mesmo esteja a mais de 160° C, bastando acionar a tecla “vapor” localizada no controlador. **Observação** deve se esperar pelo menos 15 minutos para acionar novamente o vapor.

Importante

- Ao ligar o forno pela primeira vez o mesmo deve ser aquecido a 50 ° e ser desligado, esperar esfriar e após isso iniciar o trabalho.
- Mantenha as portas fechadas (câmara).
- A temperatura máxima de trabalho deste forno é de 280° C.
- Não permita o manuseio de seu Forno Multi Supremax por pessoas não capacitadas.
- Não permita a aproximação de crianças junto ao forno.

4- Limpeza.

NUNCA FAÇA LIMPEZA QUANDO O FORNO ESTIVER QUENTE OU LIGADO.

PARTE INTERNA DO FORNO

Limpe diariamente os resíduos dos produtos com uma vassourinha de pelo para que sejam evitados odores indesejáveis no ambiente de trabalho.

Mensalmente use sabão neutro em um pano úmido para uma limpeza mais completa. Evite jato de água no interior do forno.

PARTE EXTERNA DO FORNO

Limpe semanalmente a parte externa do forno utilizando sabão neutro ou produtos indicados para aço inox.

5-Manutenção.

5.1-Troca de lâmpada.

Uma eventual queima de lâmpadas de seu **Forno Multi Supremax** poderá ocorrer. Caso isso aconteça, proceda como segue:

- A- Desligue a chave geral (ou disjuntor), na parede.
- B- Remova a proteção da lâmpada, soltando seus parafusos.
- C- Faça a substituição da lâmpada.
- D- Recoloque a proteção e ligue novamente a chave geral (ou disjuntor).

6- Possíveis Problemas e soluções.

6.1-Vapor insuficiente.

- Verificar se há água na entrada da válvula.
- Verificar pressão da água, registro fechado, vazamento.
- Verificar se a válvula de água está aberta ou entupida.
- Verificar se o termostato se encontra na temperatura de 160° .
- Verificar se o vapor está sendo utilizado corretamente.
- Verificar a limpeza do sifão.

6.2- Cozimento Desigual.

- Verificar se a temperatura é a recomendada.
- Verificar a distribuição dos produtos nas assadeiras.

6.3- Demora no aquecimento.

- Verificar posicionamento do termopar.
- Verificar regulagem do controlador de temperatura.

6.4- Vazamento de água.

- Verificar a pressão da água, registro, vedações nas conexões.
- Verificar se a válvula de água está aberta ou entupida.

6.5- Forno não liga.

- Verificar os disjuntores da rede e do forno.

IMPORTANTE

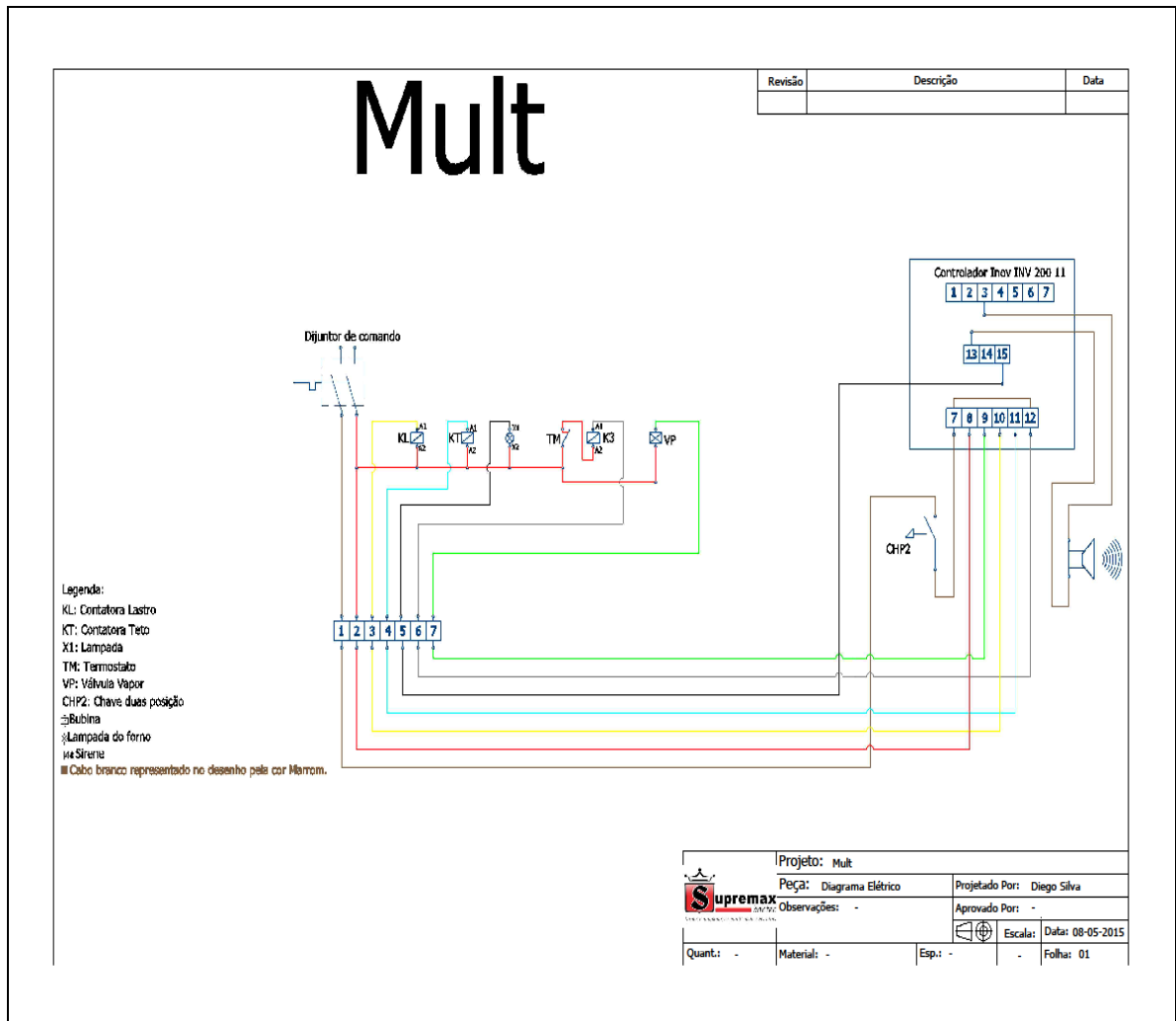
O seu **Forno Multi Supremax**, é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado Por pessoa habilitada e treinada para isto. Colocamos à sua disposição o nosso Centro Técnico de Pesquisas para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para proceder à manutenção de seu **Forno Multi Supremax**, tanto preventiva como corretiva, consulte nosso departamento de assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote antes as características contidas na plaqueta de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.

7.0 - Esquema Elétrico

7.1 - Comando.



8.0-Especificações Técnicas.

Dimensões.

Modelo	Peso-Kg	Largura-mm	Comprimento-mm	Altura-mm
SM 2.2	650	1800	1450	1730
SM 2.3	750	1800	1450	1910
SM 2.4	900	1800	1450	2000
SM 4.2	1150	1800	2250	1730
SM 4.3	1250	1800	2250	1910
SM 4.4	1500	1800	2250	2000
SM 6.2	1300	1800	2750	1730
SM 6.3	1600	1800	2750	1910
SM 6.4	1900	1800	2750	2000
SM 9.2	2000	2420	2750	1730
SM 9.3	2200	2420	2750	1910
SM 9.4	2600	2420	2750	2000
SM 12.2	2650	2420	2950	2000
SM 12.4	3000	2420	2950	2000

Bantec indústria e comércio de Equipamentos Ltda.

Carga Instalada.

Tabela 220 v.

Modelo	Amperagem A	Cabo Geral (mm²)	Disjuntor geral A	Carga instalada KW
SM 2.2	35	10	50	13,5
SM 2.3	47	16	63	18
SM 2.4	68	25	80	26
SM 4.2	50	16	63	19
SM 4.3	75	25	90	28
SM 4.4	99	35	110	37,5
SM 6.2	75	25	90	28
SM 6.3	110	50	126	42
SM 6.4	147	70	160	56
SM 9.2	100	35	120	38
SM 9.3	153	70	160	58
SM 9.4	205	120	220	77
SM 12.2	168	150	200	69
SM 12.4	336	300	350	128

Tabela 380 v.

Modelo	Amperagem A	Cabo Geral (mm2)	Disjuntor geral A	Carga instalada KW
SM 2.2	25,6	10	35	13,5
SM 2.3	28	10	40	18
SM 2.4	40	16	50	26
SM 4.2	29	10	35	19
SM 4.3	43	16	63	28
SM 4.4	58	16	70	37,5
SM 6.2	43	16	63	28
SM 6.3	64	25	80	42
SM 6.4	86	35	100	56
SM 9.2	59	25	80	38
SM 9.3	88	35	100	58
SM 9.4	118	50	130	77
SM 12.2	101	50	120	64
SM 12.4	196	120	210	128