

Fabricante profissional

# Forno combinado

AS-CO10



# Manual de instruções

## Caros clientes:

---

Em primeiro lugar, muito obrigado por escolher os nossos produtos. Todas as informações e diretrizes neste manual são compiladas de acordo com o status atual de desenvolvimento de engenharia e nosso conhecimento e experiência de longo prazo, de acordo com os regulamentos aplicáveis.

O âmbito efetivo do fornecimento pode desviar-se da descrição e descrição aqui descritas se existirem estruturas especiais, opções especificadas adicionais ou devido a novas alterações técnicas. Em caso de dúvidas, entre em contato com o fabricante ou o revendedor.

A fim alcançar o melhor desempenho deste produto e reduzir perdas e lesões desnecessárias, leia o guia de operação cuidadosamente antes de iniciar qualquer operação no dispositivo, especialmente antes de iniciar o dispositivo pela primeira vez!

**O fabricante não é responsável por danos ou negligências causadas pelo não cumprimento das instruções de utilização.**

Este manual deve ser armazenado diretamente no dispositivo para que o operador possa o possa acessar facilmente. Reservamo-nos o direito de reter alterações técnicas ao produto no âmbito da melhoria das características de desempenho e desenvolvimento posterior.

## Advertências

1. Qualquer modificação e instalação, ajuste, reparação ou manutenção incorreta pode levar à perda de propriedade ou a acidentes. Se for necessário ajuste ou reparo, entre em contato com o fornecedor e conduza-o por profissionais treinados.
2. Para sua segurança, não armazene nem utilize gases, líquidos ou artigos inflamáveis e explosivos perto deste produto.
3. Este dispositivo não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com disfunção física, perceptiva ou psicológica ou falta de experiência ou conhecimento, a menos que alguém seja responsável pela sua segurança ou dê instruções sobre como operar o dispositivo.
4. Por favor, supervisione as crianças para se certificar de que não brincam com o equipamento.
5. Tenha cuidado com as instruções de conservação. Se o dispositivo for usado por terceiros, entregue o guia de operação. Todos os utilizadores do dispositivo devem aderir às instruções de funcionamento, informações e orientações de segurança.
6. Os gases, líquidos ou artigos inflamáveis e explosivos não devem ser armazenados nem utilizados perto do local de utilização.
7. Se o aparelho estiver localizado perto da parede, divisória, equipamento de cozinha, placa decorativa, etc., recomenda-se que estes equipamentos e instalações sejam feitos de materiais não combustíveis, caso contrário, devem ser cobertos com materiais de isolamento térmico não combustíveis adequados, e prestar muita atenção às normas de prevenção de incêndios.
8. A estrutura da máquina deve estar aterrada para garantir a segurança. Obrigado pela sua cooperação!

# Índice

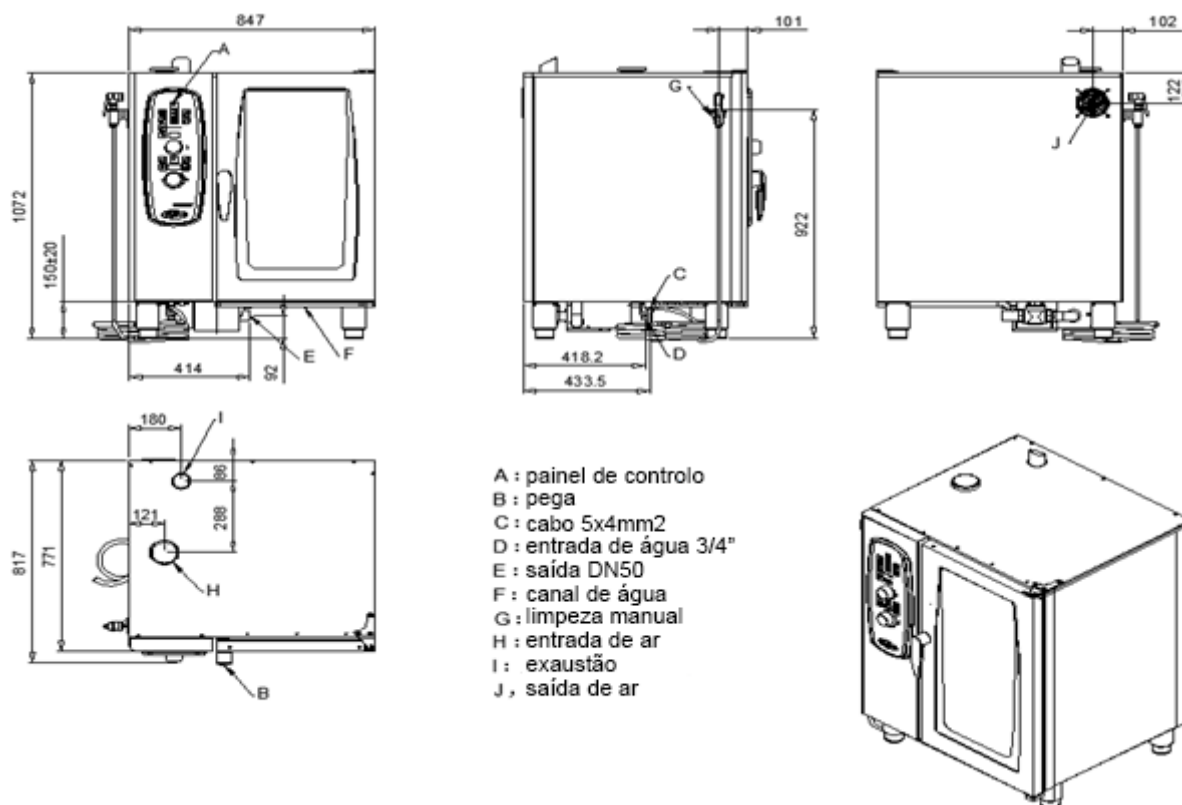
1. Introdução à função .....	4
2. Diagrama de estrutura e princípio de funcionamento .....	4
AS-CO10: .....	4
2.2 Características do desempenho estrutural .....	4
2.3 Diagrama de principal de trabalho.....	5
3. Parâmetros básicos .....	6
4. Transporte e instalação.....	6
4.1 Transporte e armazenamento .....	6
4.2 Acessórios e instalação de hidráulica.....	7
4.3 Instalação de eletricidade.....	7
4.4 Precauções .....	8
4.3 Precauções especiais .....	8
5. Diagrama de controlador:.....	9
6. Modos de operação .....	10
Vapor (30-130%).....	10
Assar (30-300°C).....	10
Assar com vapor (30-300°C).....	11
Arrefecimento .....	12
Programação/Menu .....	13
Limpeza.....	15
7. Funcionamento.....	15
7.1 Ecrãs e indicadores luminosos.....	15
7.2 Descrição da operação .....	16
7.3 Definição de parâmetros de trabalho.....	17
7.4 Inserir programa.....	18
8. Inspeção diária .....	19
9. Limpeza e manutenção.....	19
10. Análise de falhas e solução de problemas .....	20
11. Cláusulas de garantia .....	21

## 1. Introdução à função

O produto adota toda a estrutura de aço inoxidável, aparência bonita e generosa; o forno interno adota conexão de transição de arco, sem ângulo morto, fácil de limpar; adota ventilador de voluta para fornecer ar para aquecimento, e tem alta e baixa velocidade para seleção, e o aquecimento é uniforme, o que garante a cor, aroma e sabor dos alimentos cozidos.

## 2. Diagrama de estrutura e princípio de funcionamento

### 2.1 AS-CO10



### 2.2 Características do desempenho estrutural

1. Todo o corpo em aço inoxidável, incluindo o interior do forno com cantos arredondados para fácil limpeza.
2. Aquecedor elétrico de alta eficiência com alta velocidade de aquecimento;
3. Pode armazenar 50 menus comumente usados, que é fácil de chamar e pode ser editado a qualquer momento;
4. Três funções principais de cozimento "Vapor", "Calor seco" e "Calor húmido", com comutação simples;
5. Função "Humificação Manual" para garantir vapor suficiente no interior do forno;
6. Sonda com sensor de temperatura, que pode detetar e controlar a temperatura interna dos alimentos;



Nº	Marcos.	Designação	Detalhe
1	XT	Bloco terminal	Bloco terminal
2	K	Relé de estado sólido	Ligue o tubo de aquecimento elétrico para trabalhar sob carga
3	EH	Tubo de aquecimento elétrico	Carga de aquecimento
4	S1	Limitador de temperatura	Caldeira sobre proteção de temperatura
5	S2	Limitador de temperatura	Forno sobre proteção contra temperatura
6	S3	Interruptor magnético	Interruptor de porta
7	S4	Elétrodo do nível de água	Deteção do nível de água da caldeira, proteção contra falta de água
8	KA	Retransmissão	A ação auxiliar liga a carga
9	YV1	Válvula solenoide	Válvula solenoide de umidificação manual
10	YV2	Válvula solenoide	Válvula solenoide do condensador
11	YV3	Válvula solenoide	Válvula solenoide de entrada de água da caldeira
12	M1	Motores	Carga do ventilador
13	M2	Bomba de drenagem	Bomba de desincrustação e drenagem de caldeiras
14	M3	Válvula de ar elétrica	Válvula de desumidificação / refrigeração
15	M4	Bomba de limpeza	Bomba de limpeza de cavidade de cozimento
16	M5	Válvula de drenagem	Limpe a válvula de desvio principal
17	H1	Holofote	Candeeiro da câmara de cozedura
18	B1	Termopar	Sensor de temperatura da câmara de cozedura
19	B2	Termopar	Sensor de temperatura do condensador
20	B3	Resistência térmica	Agulha de carne a temperatura central
21	B4	Termistor (NTC)	Sensor de temperatura da caldeira
22	KM	Contator CA	Contator de alimentação
23	PCB	Placa de circuito	Placa de circuito de controle principal

### 3. Parâmetros básicos

Modelo	Tamanho (mm)	Volt	Potência	Capacidade	Pressão da água	Entrada de água	Saída
AS-CO10	847x836x1119	3N-380V	18,6KW	10x1/1	0.15~0.6MPa	3/4	DN50

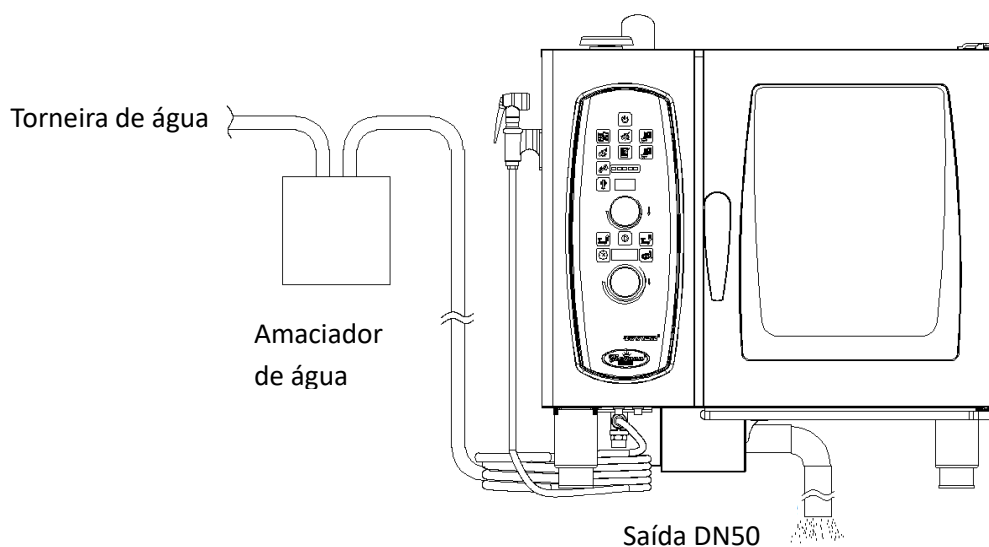
### 4. Transporte e instalação

#### 4.1 Transporte e armazenamento

No processo de transporte, o produto deve ser manuseado com cuidado, não de cabeça para baixo, para evitar danos à casca do produto e interna. Os produtos embalados não devem ser armazenados ao ar

livre por muito tempo, mas devem ser colocados no armazém com boa ventilação e sem gás corrosivo. Devem ser tomadas medidas anti chuva sempre que seja necessário um depósito temporário.

#### Instruções de instalação AS-CO10



### 4.2 Acessórios e instalação de hidráulica:

1. Após a instalação do produto, preste atenção para ajustar a altura do pé, certifique-se de que o produto está nivelado com o solo e prepare-se para conectar a tubulação de água.
2. Por favor, ligue de acordo com a pressão da água fornecida.
3. Ligue o tubo de saída de água do forno com uma mangueira de 1,25" (como mostrado na figura acima) e amarre-o com um aro de tubo. Preste atenção que a saída de água da mangueira deve ser menor do que a do produto, para que a água possa fluir suavemente para o esgoto.
4. Ligue o amaciador de água com uma mangueira de 3/4" e certifique-se de que não há fuga de água depois de ligar o amaciante à entrada de água da máquina.
5. Certifique-se de que todas as juntas são estanques. Como mostra a figura acima:

#### Observação:

- Quando o amaciante de filtro é utilizado pela primeira vez, o elemento filtrante deve ser retirado e a película de embalagem na superfície deve ser arrancada.
- É necessário substituir o elemento filtrante do amaciador de filtros uma vez a cada meio ano.

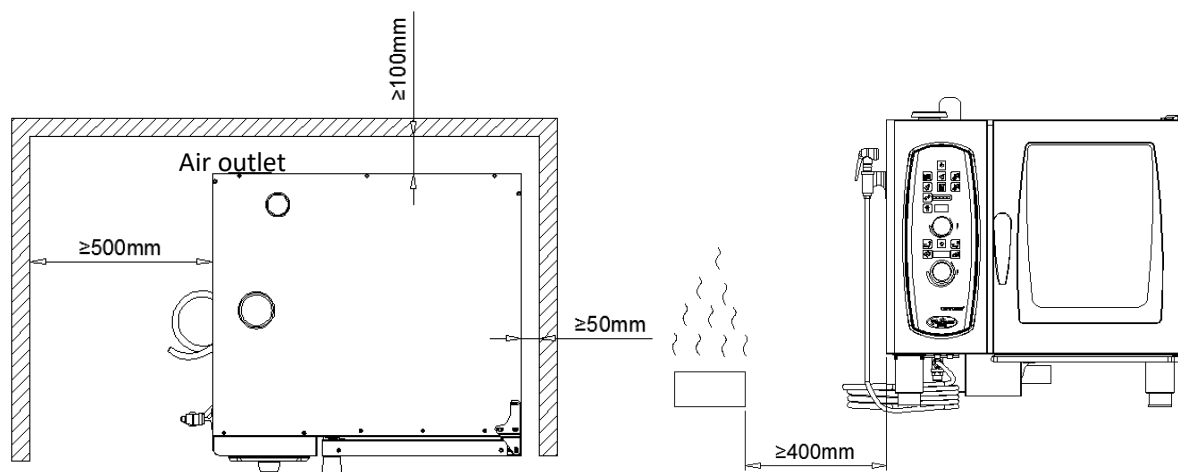
### 4.3 Instalação de eletricidade

1. A fonte de alimentação é de 380V / 50 Hz, e fio de aterramento confiável deve ser fornecido.
2. O interruptor de ar ligado à linha elétrica deve ser superior a 100A.
3. Conecte o fio vivo e a linha neutra de acordo com o padrão da linha de energia.

## 4.4 Precauções

1. A tensão de alimentação deve ser compatível com a tensão utilizada pelo equipamento.
2. Após a instalação, verifique se a cablagem está solta, se a tensão é normal e se a ligação à terra de segurança está ligada de forma fiável.
3. O produto deve ser colocado num local estável. Os lados esquerdo e direito devem estar a mais de 10cm de distância dos materiais incombustíveis, 5cm ou mais de distância da parede nos lados traseiro e direito, 50cm ou mais de distância da parede do lado esquerdo e 40cm de distância dos materiais combustíveis. (como mostra a figura abaixo)
4. Quando o produto estiver ligado à fonte de alimentação, deve estar ligado, pelo menos, o dispositivo de rutura de polo completo (interruptor de fuga) com uma distância de abertura de contacto de 3 mm e a parte frontal do comutador não deve ser empilhada com peças para facilitar o funcionamento.
5. Nenhum material inflamável e explosivo pode ser armazenado perto do local de instalação. A temperatura ambiente do forno deve estar compreendida entre 4 °C e 35 °C.
6. A instalação deste produto deve ser operada por técnicos profissionais.

Diagrama de instalação AS-CO10

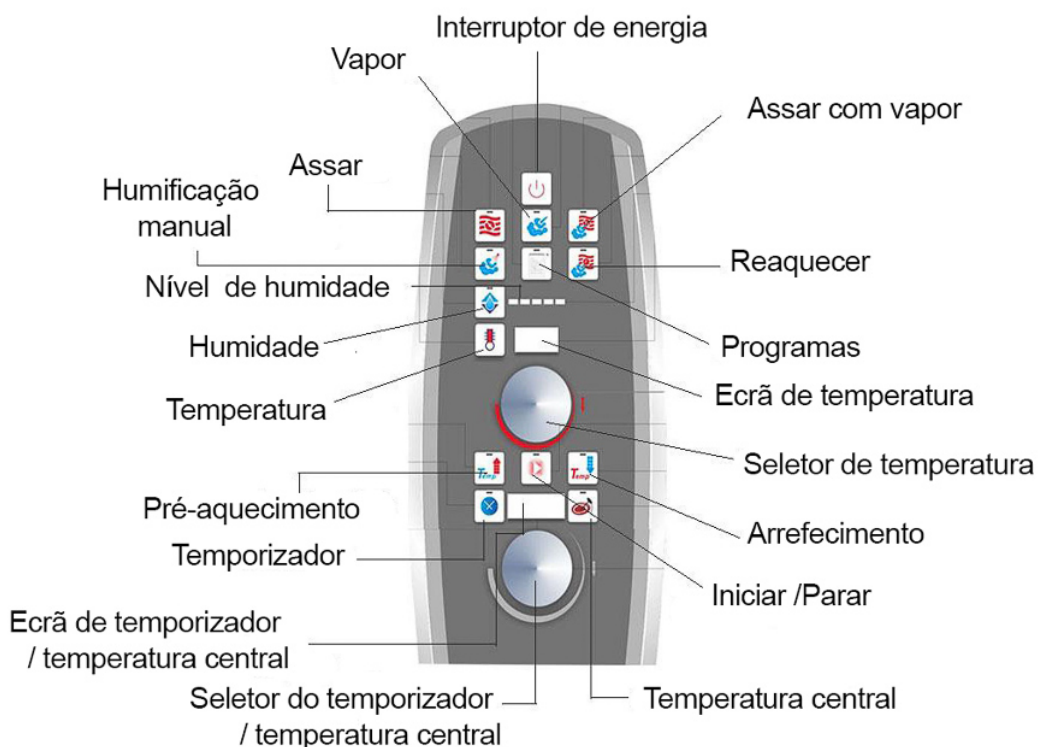


## 4.5 Precauções especiais

1. O produto não é adequado para uso familiar.
2. O produto é uma máquina comercial e precisa ser operado por um chef treinado.  
O operador deve cumprir as normas de segurança da fonte de alimentação antes da utilização.
4. O produto só pode ser utilizado na condição de garantir a segurança. Em caso de falha, deve ser reparado imediatamente.
5. O produto deve ser corretamente instalado e depurado antes de ser colocado em uso. Só pode ser utilizado depois de o produto ter sido testado e garantido que está correto.
6. A manutenção dos circuitos e a instalação das máquinas devem ser realizadas por profissionais.
7. Não agite nem incline durante a utilização.
8. Não é permitida a readaptação; A modificação dos produtos conduzirá a acidentes graves.

9. Não é permitido a não profissionais desmontar quaisquer peças da máquina.
10. Não abra o invólucro da máquina.
11. O produto contém circuitos de alta tensão, pelo que pode ocorrer um choque elétrico quando o reservatório é desmontado.
12. Antes de limpar, puxe a ficha e corte a fonte de alimentação.
13. Ao limpar, não pulverize água diretamente sobre o produto.
14. A água conduzirá eletricidade, e o choque elétrico pode ocorrer devido a vazamento elétrico.
15. Não bata ou coloque objetos pesados sobre o produto.
16. Um funcionamento anormal pode causar danos e perigos ao equipamento.
17. Altas temperaturas podem causar queimaduras.
18. No processo de trabalho e antes e depois, devido à alta temperatura, não toque na caixa diretamente à mão.
19. Quando o campo minado se aproximar, desligue o interruptor o mais rapidamente possível.
20. Pode evitar danos elétricos causados por raios.
21. É proibido usar objetos duros e pontiagudos para danificar o painel de controle.
22. Depois de terminado o trabalho, desligue o interruptor.
23. Se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar perigos, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu departamento de manutenção ou por pessoal semelhante a tempo inteiro.

## 5. Diagrama do controlador:








## 6. Modos de operação



### Vapor (30-130°C)

Gerador de vapor fresco de alta potência com nova função de controle de vapor produz continuamente vapor fresco higiênico e a saturação de vapor é 100% RH. Você não precisa adicionar água ou tempo de aquecimento, a temperatura constante da câmara de cozimento e o mais alto grau de saturação de vapor garantem que o processo de cozimento seja uniforme e suave. Excelentes resultados de cozimento são refletidos na cor atraente do alimento.

**Tipo de confeitura: vaporização, guisar, ferver, cozer a vácuo, descongelar, preservação do calor.**

Passo	Função / Botão	Descrição
1		Selecione o modo de operação "Vapor".
2	98°C	Gire "Seletor de temperatura" para definir a temperatura desejada.
3		Pressione o botão "Temporizador" para definir o tempo de cozedura.
4	1:20	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir a hora, por exemplo: 1 hora e 20 minutos.
5		Ou pressione o botão "Temperatura central" para definir a temperatura desejada no interior do alimento, medida através de agulha com sensor de temperatura.
6	80°C	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir a temperatura central, por exemplo, 80 °C.
7		Para pré-aquecer, pressione o botão "pré-aquecimento". O ecrã temporizador / temperatura central exibe "PREH". Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o dispositivo dará um tom de aviso e o ecrã temporizador / temperatura central exibirá "LOAD".
8		Pressione "Iniciar / Parar" e o dispositivo começará a funcionar.









### Assar (30-300°C)

Circulação de alta velocidade de ar de alta temperatura de todas as direções em torno dos alimentos.

Geração contínua de ar de alta temperatura até 300 °C.

No modo "Assar", um poderoso aquecedor aquecerá o ar seco. Pode ajustar a temperatura da câmara de cozedura entre 30-300 °C. Se necessário, pode limitar a humidade na câmara de cozedura.

**Tipo de confeitura: assar, fritar, churrasco, fritar, assar pão.**

Passo	Função / Botão	Descrição
1		Selecione o modo de operação "Assar".
2		Pressione o botão "Humidade" para predefinir a humidade da câmara de cozimento.
3	240°C	Gire "Seletor de temperatura" para definir a temperatura desejada.
4		Pressione o botão "Temporizador" para definir o tempo de cozedura.
5	0:20	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir o tempo, por exemplo: 20 minutos.
6		Ou pressione o botão "Temperatura central" para definir a temperatura desejada no interior do alimento, medida através de agulha com sensor de temperatura.
7	80°C	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir a temperatura central, por exemplo, 80 °C.
8		Para pré-aquecer, pressione o botão "pré-aquecimento". O ecrã temporizador / temperatura central exibe "PREH". Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o dispositivo dará um tom de aviso e o ecrã temporizador / temperatura central exibirá "LOAD".
9		Pressione "Iniciar / Parar" e o dispositivo começará a funcionar.









## Assar com Vapor (30-300°C)

Neste modo de combinação, todas as vantagens do vapor de alta temperatura, como tempo de cozimento curto e pequena perda de torrefação, são perfeitamente combinadas com as vantagens do ar de alta temperatura, como sabor rico, cor atraente e cozimento crocante.

Esta combinação formará um clima de câmara de cozedura húmido e de alta temperatura, e o efeito de cozedura é extremamente forte. Você pode ajustar a temperatura da cavidade de cozimento entre 30-300 °C. Você também pode definir o clima da câmara de cozimento, se necessário.

**Tipo de confeitura: assar, fritar e assar.**

Passo	Função / Botão	Descrição
1		Selecione o modo de operação "Assar com vapor"
2		Pressione o botão "Humidade" para predefinir a humidade da câmara de cozimento.

3	240°C	Gire "Seletor de temperatura" para definir a temperatura desejada.
4		Pressione o botão "Temporizador" para definir o tempo de cozedura.
5	1:20	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir a hora, por exemplo: 1 hora e 20 minutos.
6		Ou pressione o botão "Temperatura central" para definir a temperatura desejada no interior do alimento, medida através de agulha com sensor de temperatura.
7	80°C	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir a temperatura central, por exemplo, 80 °C.
8		Para pré-aquecer, pressione o botão "pré-aquecimento". O ecrã temporizador / temperatura central exibe "PREH". Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o dispositivo dará um tom de aviso e o ecrã temporizador / temperatura central exibirá "LOAD".
9		Pressione "Iniciar / Parar" e o dispositivo começará a funcionar.




## Arrefecimento

Através do "Arrefecimento", pode arrefecer rapidamente a cavidade de cozedura a alta temperatura de uma forma suave para cozinhar a baixa temperatura ou limpeza manual.

Se já executou o dispositivo com uma temperatura alta na câmara de cozimento e, em seguida, deseja continuar a funcionar a uma temperatura baixa na câmara de cozimento. Através da função de "arrefecimento", pode arrefecer rapidamente a cavidade de cozedura de uma forma suave.

### Atenção!






1. **Certifique-se de que inicia a função de "arrefecimento" quando o defletor de ar está bloqueado de acordo com os regulamentos, caso contrário existe o risco de lesões!**
2. **Durante o funcionamento da função de "arrefecimento", o rotor do ventilador não pára quando a porta da câmara de cozedura é aberta.**
3. **Não atinja o rotor do ventilador, caso contrário há risco de lesões!**
4. **No processo de operação da função a cavidade de cozimento jorará vapor de alta temperatura, tenha cuidado para evitar queimaduras!**






Passo	Função / Botão	Descrição
1		Por favor, feche a porta da câmara de cozedura.
2		Pressione o botão "arrefecimento".
3		Por favor, abra a porta da câmara de cozedura.



## Programação/Menu

Através da função de programação, pode criar e salvar seus programas manuais. O sistema oferece 50 espaços de armazenamento do programa, e cada programa pode conter até 5 etapas de cozimento.



Passo	Função / Botão	Descrição
1		Selecione o botão "programa / menu".
2		Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" e selecione uma posição de programa vazia, tal como P1 (P1...P 50)
3	P 1	P1 é exibido na janela de temperatura da câmara de cozimento (a tela pisca para indicar que a posição de salvamento do programa está disponível)
4		Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central"
5	U1	A janela de temperatura da câmara de cozedura apresenta U1 para o passo 1 (o ecrã U1 pisca)
6		Pressione o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central".
7		Selecione um modo de execução, como por exemplo "Vapor".
8	95°C	Rode o "seletor de temperatura" da câmara de cozedura para definir a temperatura desejada (a janela de temperatura da câmara de cozedura é exibida).
9		Pressione o botão "Temporizador" para definir o tempo de cozedura.
10	1:20	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir a hora, por exemplo: 1 hora e 20 minutos.
11		Ou pressione o botão "Temperatura central" para definir a temperatura desejada no interior do alimento, medida através de agulha com sensor de temperatura.
12	80°C	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir a temperatura central, por exemplo, 80 °C.
13	U1	Pressione o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" (saia do modo de configuração de parâmetros e entre no modo de configuração de passo) (a tela U1 não pisca, indicando que o passo 1 foi salvo com sucesso).
14	U2	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" (introduza o passo 2, o ecrã U1 pisca).
15		Pressione o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central".

16		Selecione um modo de execução, por exemplo, "Assar"
17		Pressione o botão "Humidade" para definir a humidade da câmara de cozimento.
18	240°C	Gire o "seletor de temperatura" para definir a temperatura desejada (a janela de temperatura da câmara de cozimento é exibida).
19		Pressione o botão "Temporizador" para definir o tempo de cozedura.
20	1:20	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir a hora, por exemplo: 1 hora e 20 minutos.
21		Ou pressione o botão "Temperatura central" para definir a temperatura desejada no interior do alimento, medida através de agulha com sensor de temperatura.
22	80°C	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para definir a temperatura central, por exemplo, 80 °C. (indicação da temperatura central).
23		Pressione o botão programa / menu para salvar o programa.

Os próximos passos são os mesmos acima.





## Executando o modo Programa

Passo	Função / Botão	Descrição
1		Pressione o botão "Programa / menu".
2	P 1	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para selecionar o programa que pretende utilizar.
3		Pressione o botão "Iniciar / Parar" para iniciar o programa.





## Remover Programa

Passo	Função / Botão	Descrição
1		Pressione o botão "Programa / menu".
2	P 1	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" para

		selecionar o programa.
3		Pressione o botão "Humidificação manual" por 5 segundos.
4	P 1	O local de armazenamento do programa intermitente indica que o programa foi excluído.



## Limpeza

Passo	Função / Botão	Descrição
1		Pressione o botão "Programa / menu"
2	CLE1	Rode o seletor rotativo "Temporizador / Temperatura central" e selecione o programa de "Limpeza ligeira".
3		Pressione "Iniciar / Parar" e o dispositivo irá iniciar o programa de operação de limpeza.

## 7. Funcionamento

### 7.1 Ecrãs e indicadores luminosos

#### Indicador de status de humidade

1. Acima do botão está o indicador de status de humidade.
2. O indicador de humidade mostra o valor de configuração de humidade (duas cores), vermelho brilhante indica baixa humidade e verde brilhante indica alta humidade.

#### Ecrãs

1. Visor de temperatura:

A- A temperatura real no forno é exibida em operação normal, e o valor da temperatura definida no forno é exibido no estado de configuração.

B- Quando a placa-mãe deteta uma falha, o caractere "---" é exibido.

2. Ecrã multifunções:

A- Quando o modo de tempo de trabalho "temporizador" é selecionado, o tempo de trabalho restante é exibido durante o trabalho e o tempo de trabalho definido é exibido ao definir o status.

B- Quando o modo de funcionamento "Temperatura central" é selecionado, a temperatura interna real dos alimentos é exibida durante a operação e o valor definido da temperatura interna dos alimentos é exibido no estado de configuração.

## Mensagens

- A- Os caracteres "**DOOR**" são exibidos quando a porta é aberta.
- B- Os caracteres "**PREH**" são exibidos no início do aquecimento.
- C- Os caracteres "**LOAD**" são exibidos no final do aquecimento.
- D- Os caracteres "**END**" são exibidos no final do trabalho.
- E- Os caracteres "**H20**" são exibidos quando há escassez de água.
- F- Os caracteres "**H10**" são exibidos quando a temperatura da caldeira é muito alta em 120 °C.
- G- A falha de circuito aberto do sensor de temperatura do furo (termopar tipo K) exibe os caracteres "**RE1**".
- H- O sensor de desumidificação exibe os caracteres "**RE2**".
- I- Falha do sensor de temperatura de proteção de alta temperatura da caldeira exibe os caracteres "**RE3**".
- J- Os caracteres "**RE4**" são exibidos quando há falha do sensor de temperatura dos alimentos.

## 7.2 Descrição da operação

1. Depois que o tubo digital e a luz indicadora estiverem todos ligados por um segundo, apenas o indicador de energia está ligado, e o sinal sonoro soará uma vez para entrar no estado de desligamento.
2. Quando o interruptor estiver desligado, pressione a tecla on, o indicador de humidade está vermelho (a humidade é o mínimo), o visor de temperatura está a piscar, o ecrã alternado de 30 e "---" (três horizontais), o visor de tempo é "--: --" (quatro horizontais), o modo de cozedura predefinido está ligado e o estado de configuração de arranque é introduzido.
3. Os valores de temperatura, tempo e humidade podem ser definidos no estado de orientação de configuração, mas o valor da temperatura interna dos alimentos não pode ser definido neste momento (a chave de ajuste de temperatura central dos alimentos pode ser usada para seleccionar e definir a temperatura interna dos alimentos, e entrar no modo de controle de temperatura da agulha de carne); rode o botão de temperatura para definir o valor da temperatura e pressione o botão para confirmar (saída de confirmação automática após 4 segundos sem ajuste), e a configuração é bem-sucedida; Em seguida, a tabela de tempo 00:00 e - -- aparecem alternadamente. Rode o botão de tempo para definir a hora, pressione o botão para confirmar (4 segundos após nenhum ajuste, a saída é confirmada automaticamente). Quando a temperatura da agulha de carne é seleccionada, o botão ajusta a temperatura interna dos alimentos. Depois de configurá-lo, ele entra no modo de espera.  
Nota: a alimentação inicial na orientação define os dados padrão (modo de cozimento), temperatura 30 °C, tempo de trabalho 00:00, umidade mínima (20% RH), se o modo de trabalho da temperatura da agulha, o valor de ajuste de temperatura do centro de alimentação é 00.
4. No modo de espera, pressione o botão "Iniciar / Parar" para entrar no estado de trabalho. No modo de temporizador ou no modo de temperatura central, a temperatura, o tempo e a humidade podem

ser ajustados a qualquer momento no estado de trabalho de tempo, e a temperatura, a temperatura do centro de alimentos e a humidade podem ser ajustadas a qualquer momento quando a temperatura da agulha de carne estiver funcionando. Quando a contagem regressiva termina ou a temperatura da agulha de carne é atingida, o trabalho é concluído. Os caracteres "END" são exibidos na janela de exibição multifuncional. O sinal sonoro soa uma vez a cada 1 segundo, e o sinal sonoro solicita que volte ao modo de espera após 2 minutos ou pressione a tecla "Iniciar / Parar" para voltar ao modo de espera.

### **7.3 Definição de parâmetros de trabalho**

1. Ajuste de temperatura da câmara: primeiro pressione o botão de ajuste de temperatura do forno para exibir alternadamente o valor definido de corrente e - (três horizontais), em seguida, gire o botão, gire o botão para diminuir (para o valor mínimo, mantenha inalterado 30 °C), e vire à direita para aumentar (para o valor máximo, no modo Vapor é de 130 °C, nos modos de Assar e Assar com Vapor são 300 °C). Para alcançar o valor definido, em seguida pressione o botão novamente e a configuração será bem-sucedida; se o botão não for pressionado durante 4 segundos, quando for pressionado, um sinal sonoro aparecerá.
2. Configuração do tempo de trabalho: primeiro pressione a tecla de configuração do tempo de trabalho para exibir alternadamente o valor definido atual e - - - (quatro horizontais), em seguida, gire o botão, vire à esquerda para diminuir (o valor mínimo permanece inalterado às 00:00 horas), vire à direita para aumentar (para o valor máximo permanece inalterado, 24:00 horas), para alcançar o valor definido e, em seguida, pressione o botão para definir o sucesso; se não, ele sairá automaticamente após 4 segundos, A configuração é bem-sucedida; Quando o botão é pressionado, um som de "bipe" aparece.
3. Configuração da temperatura do centro de alimentos: primeiro pressione a tecla de ajuste de temperatura do centro de alimentos para exibir alternadamente o valor definido atual e - (três horizontais), em seguida, gire o botão, vire à esquerda para diminuir (o valor mínimo permanece inalterado em 0 °C), vire à direita para aumentar (para o valor máximo permanece inalterado em 99 °C), para alcançar o valor definido, e, em seguida, pressione o botão para definir com sucesso; caso contrário, ele sairá automaticamente e será definido após 4 segundos de sucesso; pressione o botão, há um som de "bip".
4. Configuração de humidade: primeiro pressione a tecla de configuração de humidade, o indicador de humidade piscará para exibir o valor de configuração atual e, em seguida, clique na tecla de configuração de humidade, o indicador de humidade desligará sucessivamente da direita para a esquerda e, quando o mais à esquerda estiver ligado, pressione a tecla de configuração de humidade mais uma vez, e o indicador de humidade estará ligado o tempo todo.

5. Após a primeira ligação, pressione o interruptor de energia para entrar na configuração inicial de inicialização. Primeiro, defina a temperatura do forno. Depois que a configuração de temperatura do forno for confirmada, ela entrará automaticamente no estado de configuração de tempo. (Você também pode pressionar a tecla de temperatura central para definir o modo de temperatura do centro de alimentos. Depois de definir a hora, entre no modo de espera.
6. A unidade mínima de tempo é o minuto, por exemplo, 0:21 significa 21 minutos. O tempo de contagem regressiva começa, e o tempo é contado até 01:00 horas. De seguida irá saltar automaticamente para 59:59 e contagem regressiva em segundos.

## 7.4 Inserir programa

1. Entre no menu de programação:

No estado não em execução do modo ligado, pressione a tecla de programação e a janela multifuncional exibirá o caractere P01. Se houver uma etapa de menu de configuração em P01, a exibição estará ligada o tempo todo e, se não houver nenhuma etapa de menu de configuração, a exibição piscará. Selecione o menu de P01 a P50 girando o botão de ajuste de tempo/temperatura da agulha.

2. Insira as configurações da etapa:

Quando o menu Pxx (XX = 01... 50) estiver piscando, por exemplo, quando P01 estiver piscando, clique no botão de ajuste de tempo rotativo / temperatura da agulha para entrar na configuração da etapa de programação 1, e o caractere U1 piscará e, em seguida, pressione o botão de ajuste de tempo rotativo / temperatura da agulha, a janela de exibição de temperatura do furo e a janela de exibição multifuncional piscarão para mostrar "--" e "-- -", respectivamente. Introduza o estado de seleção do modo de trabalho, clique na tecla do modo de trabalho necessário, tal como: botão de cozedura ou botão de cozedura a vapor, modo de seleção do botão de cozedura e vapor. Consulte a configuração manual para a configuração de parâmetros. Após a conclusão da configuração de parâmetros, pressione o botão de ajuste de tempo/temperatura central para sair do modo de configuração para o modo de exibição de etapa e a etapa 1 de exibição U1 (U1 não está mais piscando no momento) será concluída. Passo 2 configuração e, em seguida, girando o botão de ajuste de tempo / temperatura central, o caractere U2 piscará. Ao pressionar o botão de ajuste de temperatura de tempo / agulha, a janela de exibição de temperatura no furo e a janela de exibição multifuncional piscarão para exibir "--", respectivamente. Entre no estado de seleção do modo de trabalho, clique na tecla de modo de trabalho necessária, como tecla de cozimento, tecla de vapor, vapor e botão de cozimento para selecionar o modo. Consulte a configuração manual para a configuração de parâmetros. Depois que a configuração de parâmetros for concluída, pressione o botão de ajuste de tempo / temperatura da agulha para sair do modo de configuração e exibir U2 (neste momento, U2 não está mais piscando) etapa 2 é concluída. O passo U3, o passo U4 e o passo U5 são definidos da mesma forma que o U1 ou U2. No modo step (UX, description x = 1... 5), pressione a tecla de programação para retornar ao modo de menu superior Pxx (XX = 01... 50). No modo de configuração

de menu, clique na tecla de configuração de programação para retornar ao estado de configuração do modo de cozimento em espera.

(Nota: consulte a configuração do menu P01 para outras configurações do menu)

Ao entrar na configuração de etapa, se UX (x = 1... 5) não piscar, isso indica que há etapas de configuração, e piscar indica que não há etapas de configuração. Quando houver etapas de configuração, como U1, clique no botão de ajuste de tempo de rotação / temperatura da agulha para exibir a temperatura de ajuste e o tempo de trabalho (ou temperatura da agulha), e a luz indicadora indicará o modo de trabalho correspondente.

## 8. Inspeção diária

As inspeções de rotina devem ser efetuadas com frequência.

A inspeção regular dos produtos pode evitar acidentes graves.

Páre de usar quando sentir a falha do circuito ou da máquina.

Verifique todos os dias o estado da máquina antes e depois da utilização.

A máquina está inclinada antes de ser utilizada?

- O painel de controlo está danificado?
- O cabo de alimentação está envelhecido, rachado ou danificado?
- Se há cheiro, odor e vibração peculiares em uso?
- A temperatura está fora de controlo ou com fugas?
- A potência é normal?

## 9. Limpeza e manutenção

No final de cada dia, a câmara interna do forno deve ser limpa. Antes de limpar, limpe o grande resíduo alimentar no furo.

Ligue a fonte de alimentação, pressione a tecla "Programa", selecione o programa de limpeza e gire o botão no sentido anti-horário para selecionar cle1, cle2, cle3, cle4 e outros programas diferentes de acordo com o grau da própria máquina. Após a seleção, pressione o botão central para confirmar e clique em Iniciar / parar para iniciar o comando de limpeza e fechar a porta.

Após a limpeza, o tempo de limpeza é diferente do programa selecionado. Não abra a porta durante a limpeza.

Quando o processo de limpeza estiver concluído, soará um alarme e o dispositivo desligará automaticamente.

Se alguns cantos não forem limpos, a pistola de água da esquerda pode ser usada para lavar.

Limpe a superfície do corpo do forno e o exterior do vidro com uma toalha seca. Não lavar a superfície exterior do forno diretamente com água.

Quando não é utilizado por muito tempo, o produto deve ser limpo e colocado no armazém com boa ventilação e sem gás corrosivo.

## 10. Análise de falhas e solução de problemas

Falha	Análise	Solução de problemas
Disparo do protetor de fugas	1. Fugas de componentes elétricos	1. Descubra as peças com fugas e repare-as ou substitua-as
Tempo de aquecimento demasiado longo	1. A tensão de alimentação é baixa 2. O fusível da fonte de alimentação é circuito aberto e falta de fase 3. Alguns tubos de aquecimento elétrico estão danificados	1. Verifique a fonte de alimentação e resolva o problema 2. Substitua o fusível e verifique se a fase está faltando 3. Substitua o tubo de aquecimento elétrico
Não aquece	1. A sonda de controlo de temperatura falha 2. O tubo de aquecimento elétrico está danificado 3. O relé de estado sólido está danificado 4. O relé de baixa tensão está danificado 5. A placa do computador está danificada 6. Danos na linha	1. Substitua a sonda de controlo da temperatura 2. Substitua o tubo de aquecimento elétrico 3. Substitua o relé de estado sólido 4. Substitua o relé de baixa tensão 5. Substitua a placa do computador 6. Reparação do circuito
O ventilador não gira	1. A alimentação não está ligada 2. O motor está danificado 3. O relé de controle está danificado 4. O circuito está danificado	1. Ligue a alimentação 2. Substitua o motor 3. Substitua o relé 4. Reparação do circuito
Sem vapor	1. A válvula solenoide está danificada 2. O relé da válvula solenoide de controle está danificado 3. A válvula de água principal não está aberta 4. O tubo de aquecimento elétrico da caldeira está danificado 5. Os acessórios elétricos que controlam o tubo de aquecimento elétrico estão danificados	1. Substitua a válvula solenoide 2. Substitua o relé 3. Abra a válvula de água principal 4. Substitua o tubo de aquecimento elétrico 5. Substitua acessórios elétricos

Os itens de falha acima são apenas para referência. Em caso de qualquer defeito, pare de usar imediatamente e informe o pessoal profissional e técnico para inspeção e manutenção o mais rápido possível!

## **11. Cláusulas de Garantia: o produto será mantido por toda a vida.**

- A. O prazo de validade para "três garantias" é: seis meses
- B. O reconhecimento do prazo de validade para "três garantias" é calculado a partir do dia da venda, deduzir o dia do atraso, que resultar de reparação ou espera por acessórios. Se o último dia do prazo de validade for feriado legal, tome o dia seguinte do feriado como o último dia do prazo de validade.
- C. Se pertencer a uma das seguintes circunstâncias, será aplicado o preço justo para a reparação:
- a) Equipamento fora do prazo de validade da garantia.
  - b) Não possuir comprovante e anotação do prazo de validade da garantia.
  - c) O conteúdo do comprovativo não corresponder ao produto apresentado ou este ter sido alterado.
  - d) Não utilização do produto de acordo com as instruções de utilização e manutenção, que resultem nos danos.
  - e) Danos causados pela utilização de força maior.
  - f) Utilização de peças de substituição não originais.
  - g) Em caso de avaria, não haverá compensação ou outra obrigação em relação a produtos que estejam fora da garantia.

(Este livro de instruções pode ser alterado sem nota prévia.)