

**MANUAL DE INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO e MANUTENÇÃO para  
FORNOS DE CONVECÇÃO  
Cres Cor AquaTemp™**



**CO151FWUA12DE  
CO151FWUA12DX**



**CO151FPWUA12DE  
CO151FPWUA12DX**



**CO151HWUA6DE  
CO151XWUA5DE  
CO151HWUA6DX  
CO151XWUA5DX**

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Forno de Convecção de Umidade | <b>FL-2373-POR</b> |
| Rev. 4 (6/15)                 | Página 2 de 13     |



## ÍNDICE

| <b>ASSUNTO</b>                                       | <b>PÁGINA</b> |
|--|---------------|
| INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO .....                       | 3             |
| INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO                               |               |
| Operação pela primeira vez .....                     | 4             |
| Como utilizar o controle para cozinhar e reter ..... | 4             |
| Como utilizar e salvar receitas .....                | 5             |
| “Receita Rápida” e outras opções de menu .....       | 5             |
| Como utilizar o controle de umidade AquaTemp .....   | 6             |
| INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO                             |               |
| Como limpar a unidade .....                          | 7             |
| Guia de resolução de problemas .....                 | 8, 9          |
| Peças de reposição do gabinete .....                 | 10            |
| Peças de reposição da unidade quente .....           | 11            |
| Diagrama de ligação para 208/240 Volts, 1 Fase ..... | 12            |
| Diagrama de ligação para 208/240 Volts, 3 Fase ..... | 13            |
| POLÍTICA DE SERVIÇOS E RELAÇÃO DE AUTORIZADAS .....  | FL-1400       |

|   |                    |  |
|---|--------------------|--|
|   | <b>ADVERTÊNCIA</b> |  |
| RISCO DE FOGO OU CHOQUE ELÉTRICO NÃO ABRA   |                    |  |
| CUIDADO: PARA REDUZIR O RISCO DE FOGO OU CHOQUE ELÉTRICO, NÃO REMOVA A TAMPA (OU TRASEIRA)                                    |                    |  |
| NÃO UTILIZE PEÇAS REPARADAS PELO USUÁRIO NO INTERIOR. REPAROS DEVERÃO SER EFETUADOS SOMENTE POR PESSOAL DO SERVIÇO AUTORIZADO |                    |  |

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

### VENTILAÇÃO DO FORNO:

- O objetivo exaustores de ventilação é direcionar e captar fumaça, vapores carregados de gordura, calor, odores ou fumos.
- Equipamentos de baixa temperatura (máxima de 121°C / 250°F) não produzem calor, odores, gases, vapores carregados de gordura ou fumaça e não são obrigados a serem ventilados.
- A maioria dos países considera nossos fornos de baixa temperatura (máxima de 177°C/350°F) como aparelhos de baixo calor não necessitando de exaustores de ventilação.
- A instalação deve estar em conformidade com as normas locais. A autoridade competente da aplicação regulamentadora terá a responsabilidade de fazer as interpretações das regras.

### ESPECIFICAÇÕES DA UNIDADE: Todas unidades utilizam 3 elementos (2670 watts cada).

Todas unidades classificadas com 8000 watts. Unidades de água com 1 elemento de imersão (1850 watts).

| MODELOS             | ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS (ALIMENTAÇÃO CA) |       |     | CARGA |       | REQUISITOS DE ALIMENTAÇÃO TODAS AS 3 FASES COM 3 FIOS + TERRA |       |       |         |
|---------------------|---|-------|-----|-------|-------|---|-------|-------|---------|
|                     | Volts                                     | Fases | Hz. | (A)   | Volts | (A)   | Fases | Volts | NEMA    |
| FORNOS DE CONVECÇÃO |   |       |     |       |       |   |       |       |         |
| CO151FWUA12D2081    | 208                                       | 1     | 60  | 39    | 208   | 50  | 1     | 208   | 6-50P   |
| CO151FWUA12D2401    | 240                                       | 1     | 60  | 34    | 240   | 50  | 1     | 240   | 6-50P   |
| CO151FWUA12D2083    | 208                                       | 3     | 60  | 23    | 208   | 30  | 3     | 208   | L15-30P |
| CO151FWUA12D2403    | 240                                       | 3     | 60  | 20    | 240   | 30  | 3     | 240   | L15-30P |

### FORNOS DE MEIO TAMANHO são classificados em 4.700 watts (Três aquecedores de 1470 watts cada)

|                 |     |   |    |    |     |    |   |     |         |
|-----------------|-----|---|----|----|-----|----|---|-----|---------|
| CO151HWUA6D2081 | 208 | 1 | 60 | 24 | 208 | 30 | 1 | 208 | 6-30P   |
| CO151HWUA6D2401 | 240 | 1 | 60 | 21 | 240 | 30 | 1 | 240 | 6-30P   |
| CO151HWUA6D2083 | 208 | 3 | 60 | 15 | 208 | 20 | 3 | 208 | L15-20P |
| CO151HWUA6D2403 | 240 | 3 | 60 | 13 | 240 | 20 | 3 | 240 | L15-20P |
| CO151XWUA5D2081 | 208 | 1 | 60 | 24 | 208 | 30 | 1 | 208 | 6-30P   |
| CO151XWUA5D2401 | 240 | 1 | 60 | 21 | 240 | 30 | 1 | 240 | 6-30P   |
| CO151XWUA5D2083 | 208 | 3 | 60 | 15 | 208 | 20 | 3 | 208 | L15-20P |
| CO151XWUA5D2403 | 240 | 3 | 60 | 13 | 240 | 20 | 3 | 240 | L15-20P |

Todos os modelos são projetados para Alimentação CA. A numeração dos modelos deve conter letras **P**, **L**, **M**, **Z** ou **S**.

### COMO INSTALAR OS GABINETES:

- Remova todo o material de embalagem interina e externa do gabinete.
- Posicione o gabinete em piso plano; instale as corredeiras da bandeja (interior do gabinete) se ainda não estiverem instaladas.
- Conecte o cabo de alimentação na tomada de parede adequada.
- ENCHIMENTO MANUAL:** Preencha o recipiente de água com três (3) litros de água QUENTE (veja o **AVISO**).
- ENCHIMENTO AUTOMÁTICO:** Prenda a válvula de água na parte inferior traseira da unidade de abastecimento de água (consulte “Como usar o kit de preenchimento automático na página 6).

### LUZ DE NÍVEL BAIXO DE ÁGUA:

**ENCHIMENTO MANUAL:** Quando for necessária a adição de água ao recipiente, a Luz de *Nível baixo* de água permanecerá acesa até que o recipiente seja reabastecido.

**ENCHIMENTO AUTOMÁTICO:** Se o nível de água estiver baixo e o abastecimento de água não estiver conectado, um código de erro será mostrado após um limite de tempo.

### COMO MUDAR DE °C PARA °F (se necessário)

- Pressione o interruptor, a luz se acenderá.
- Pressione e segure o botão “SET” e o botão no canto inferior esquerdo juntos por 5 segundos. Você entrará no menu.
- Role até a “Unidade” e mude para “C”, em seguida, role até a posição “END”.



**O uso de água tratada é recomendado para a operação adequada e para manter a garantia. Isso irá reduzir a escala.**

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Forno de Convecção de Umidade | <b>FL-2373-POR</b> |
| Rev. 4 (6/15)                 | Página 4 de 13     |

## INTRUÇÕES DE OPERAÇÃO



### OPERAÇÃO PELA PRIMEIRA VEZ

**NOTA:** Um forno novo precisa “queimar” os óleos industriais e adesivos excessivos antes de sua primeira utilização. **NÃO** coloque alimentos no forno até que isso tenha sido feito!

1. Pressione o interruptor, a luz se acenderá.

**NOTA:** As letras “LOTPR” (baixa temperatura) serão mostradas no painel de controle até que alcance 60 °C (140°F).

2. Pressione o botão “COOK” (cozinhar)
3. Empurre para baixo e gire o botão de controle para mostrar 93 °C (200 °F). Pressione o botão novamente para definir a temperatura. Opere a unidade por 1 (uma) hora.
4. Desligue a unidade e deixe esfriar.
5. Limpe o interior com detergente e água quente.

### COMO UTILIZAR O CONTROLE ROAST-N-HOLD:

\*Pressione o interruptor luminoso no painel de controle, a luz se acenderá e o gabinete começará o aquecimento.

\*O visor indicará “LOTPR” (baixa temperatura) abaixo de 60°C (140°F)

**NOTA:** Espere 1 (uma) hora após a partida antes de colocar os alimentos para obter melhores resultados.

O visor mostrará “PREHT” (pré-aquecimento) até que o gabinete atinja a temperatura programada.

### Cozinhando:

1. Pressione o botão COOK (cozinhar)
2. Gire o botão de controle para a temperatura de cozimento desejada entre 93 °C (200°F) e 176 °C (350°F).
3. Pressione o botão para ajustar a temperatura.
4. O controle passa automaticamente para o modo HOLD (retenção). Continue na etapa 1 do item RETENÇÃO.

### Retenção:

(Pressione o botão HOLD apenas se você estiver mantendo a temperatura dos alimentos),

1. Gire o botão de controle para a temperatura de retenção desejada entre 60 °C (140°F) e 104 °C (220°F).
2. Pressione o botão para ajustar a temperatura.
3. O controle muda automaticamente para o modo TIME (tempo).

### Ajuste do tempo ou sensor de alimentos:

1. Se NÃO estiver utilizando o sensor de alimentos:
  - a) Gire o botão de controle para o valor de horas/minutos desejado.
  - b) Pressione o botão para ajustar o tempo.
2. Utilizando o sensor de alimentos:  
Ligue o sensor de alimentos **ANTES** de entrar no modo **TIME** caso contrário, você terá que pressionar o botão **PROBE** (sensor) para ajustar a temperatura do sensor.
  - a) Gire o botão para a temperatura desejada.
  - b) O temporizador encerrará quando o sensor atingir a temperatura programada.
3. Pressione o botão **START** (início). O visor mostrará “READY” (pronto) quando aquecido.
4. Pressione o botão **START** novamente para utilizar esta receita (veja Receitas).

**Nota:** Pressione o botão por 4 segundos para cancelar a receita.

O botão **DISPLAY** mostra (percorre) todos os valores quando estiver em cada modo:

- “PREHEAT” ou “READY”: momentaneamente indica a temperatura atual do gabinete.
- “COOK” (através do Tempo): Mostra a tela inicial, ponto de ajuste, temporizador regressivo, temperatura atual do gabinete.
- “COOK” (através do Sensor): Mostra a tela inicial, ponto de ajuste, contagem do tempo decorrido, temperatura atual do gabinete.
- “HOLD”: Mostra a tela inicial, ponto de ajuste, contagem do tempo decorrido, temperatura atual do gabinete.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO (continuação)



### RECEITAS:

O controle pode armazenar até 18 receitas salvas.

#### Para salvar uma receita:

1. Pressione e mantenha pressionado por 5 segundos simultaneamente os botões TIME e o botão de ajuste. A tela ficará piscando. Este é o menu de configuração.
2. Gire o botão no menu até chegar a “Edit” (Editar).
3. Pressione o botão e vire para a receita que você deseja editar. Existem 18 receitas em branco para personalizar e salvar.
4. Pressione o botão e digite os valores de cozimento, retenção e de tempo.
5. Após fornecer o valor final, aparecerá “Edit” (Editar) novamente.
6. Pressione o botão para editar mais receitas ou volte para “End” (Fim) para sair do menu.

#### Para utilizar uma das receitas:

1. Pressione um dos três botões de grupo de receitas para o número da receita desejada.
2. Gire o botão para a receita desejada e pressione o botão para selecionar.
3. Pressione o botão START (Início) para pré-aquecimento.
4. A seguir o visor mostrará “READY” (Pronto), pressione o botão “START” (Início) novamente para iniciar a receita.

**Nota:** O botão de exibição percorrerá todos os valores como descrito anteriormente, mas incluirá o número da receita, se estiver usando uma receita guardada.

#### Nota de Receita Rápida:

Você pode definir “Receitas Rápidas” para as receitas que você usa com frequência. Desta forma, quando você pressiona um botão do grupo de receitas e pressiona Iniciar, essa receita começará a cozinhar sem procurar os números de receita. Os números de receita podem ser configurados como “receitas rápidas”, como segue:

1. Pressione e mantenha pressionado por 5 segundos simultaneamente os botões TIME (Tempo) e o botão de ajuste para entrar no menu.
2. Gire o botão para a posição “RBTN” e pressione o botão de seleção. Uma palavra “PUSH” irá piscar.
3. Pressione um dos botões do grupo de receitas para definir uma receita

**Nota:** Os números de Receita 1-6 podem ser configurados como botão do grupo 1. Os números de Receita 7-12 podem ser configurados como botão do grupo 2. Os números de Receita 13-18 podem ser configurados como botão do Grupo 3.

4. Gire o botão para o número de receita que você deseja atribuir para aquele botão e pressione o botão para selecionar.

Repita o processo para atribuir as receitas para os outros dois botões de grupo de receitas; ou, gire o botão para a “END” (encerrar) o submenu; gire para “END” (finalizar) o menu.

#### Menu de Ajustes Adicionais:

Pressione e mantenha pressionado por 5 segundos simultaneamente os botões TIME (Tempo) e o botão de ajuste para entrar no menu.

Aqui você pode definir as receitas, receitas rápidas, unidades de temperatura (°C ou °F) e as configurações de registro de dados (conexão USB obrigatória):

“RECE” permite que você habilite ou desabilite o recurso de registro de dados.

“RECF” permite que você programe a frequência (em minutos) que um registro de dados será armazenado.

“RECD” permite que você defina o período (em dias) que deseja armazenar os dados na memória.

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Forno de Convecção de Umidade | <b>FL-2373-POR</b> |
| Rev. 4 (6/15)                 | Página 6 de 13     |

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO (continuação)



### COMO UTILIZAR O CONTROLE DE UMIDADE AQUATEMP:

- \* As unidades de controle de umidade são valores aproximados em % de umidade relativa. A quantidade de umidade irá variar para um mesmo valor de RH% em diferentes temperaturas do gabinete.
- \* A Luz indicadora de Nível BAIXO DE ÁGUA se acende quando o recipiente de água precisa ser recarregado.
- \* Pressione o botão ON/OFF para ligá-lo.

### Ajuste da Umidade:

1. A qualquer instante, pressione o botão de ajuste e a indicação %RH irá piscar.
2. Gire o botão para o valor desejado.
3. Pressione o botão para definir o valor.

### Para uso com o Controle Roast-N-Hold:

1. No controle Roast-N-Hold, ao selecionar a temperatura de cozimento COOK, o valor programado da umidade ficará piscando no controle AquaTemp..
2. Gire o botão no controle de umidade para o valor desejado de “Umidade de Cozimento”.
3. No controle Roast-N-Hold, ao selecionar a temperatura de retenção HOLD, o valor programado da umidade ficará piscando no controle AquaTemp.
4. Gire o botão no controle de umidade para o valor de “Umidade de Retenção” desejado.

NOTA: Estes valores de umidade são definidos e alternados automaticamente com base no modo de operação do controle Roast-N-Hold.

O botão DISPLAY momentaneamente mostra a umidade relativa aproximada no gabinete. Quando o nível de água está baixo, a indicação de umidade relativa %RH não é correta, portanto, nenhum valor será exibido.

### Como utilizar o Enchimento Automático de Água:

Há uma conexão de água impura debaixo da traseira direita inferior do forno. Remova o plug na extremidade do conector.

1. Conecte o tubo de plástico fornecido ao conector e a outra extremidade à sua fonte de abastecimento de água. Abra o fornecimento de água.
2. Pressione e mantenha pressionado por 5 segundos simultaneamente os botões DISPLAY e o botão de ajuste do controlador de umidade AquaTemp.
3. Gire o botão para o visor indicar “FILL” (Enchimento), selecione “Y” para sim e pressione o botão de seleção.
4. Vá até a posição “END” (fim) para sair do menu. O enchimento automático de água iniciará.

### Para desligar:

5. Pressione e mantenha pressionado simultaneamente os botões DISPLAY e o botão de ajuste do controlador de umidade AquaTemp.
6. Gire o botão para a posição “FILL” (Enchimento) e pressione para entrar e “N” para não; vá até a posição “END” para sair do menu.
7. Desligue o abastecimento de água e limpe o recipiente de água depois que esfriar (Ver “Instruções de manutenção” na página 8).

## INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO COMO LIMPAR A UNIDADE

### MANUTENÇÃO DA PAINEL DE ÁGUA

Drene, enxugue e abasteça a painela de água diariamente. (Uma mangueira de drenagem de vinil transparente é fornecida)

1. Empurre a mangueira no bocal de dreno sob a base.
2. Gire o botão para abrir o dreno.

#### Para secar totalmente:

1. Drene até que 1/8" de água fique no fundo do recipiente.
2. Opere o forno a 173°C (350°F) até acabar a água.
3. Limpe o recipiente.



**Descalcifique as peças da painela de água conforme necessário, para evitar o desenvolvimento de danos. A COBERTURA DA GARANTIA PODE SER AFETADA SEM A DEVIDA LIMPEZA.**

### MANUTENÇÃO GABINETE

1. Limpe o interior do gabinete após a sua utilização diária.
2. Deixe as portas ligeiramente abertas para secar totalmente o interior.



#### ANTES de limpar o gabinete:

1. **Desconecte o cordão de força da tomada. Deixe o gabinete resfriar.**
2. **NÃO esguiche água no gabinete.**
3. **NÃO molhe os controles.**
4. **NÃO utilize abrasivos ou produtos químicos.**
5. **NÃO use "Cres Clean" (ou qualquer produto de limpeza cítrico) em etiquetas ou peças plásticas.**

#### Dicas de limpeza:

1. Use o procedimento de limpeza mais suave que fará o trabalho.
2. Sempre esfregue na direção das linhas de polimento para evitar arranhar a superfície.
3. Use apenas um pano macio, esponja, escova fibrosas, almofada plástica ou de aço inoxidável para a limpeza e lavagem
4. Enxaguar bastante com água fresca depois de cada operação de limpeza.
5. Secar sempre o gabinete para evitar marcas d'água.

#### COMO LIMPAR A UNIDADE:

|  | SUJEIRA                        | PRODUTO PARA LIMPEZA                                   | MÉTODO  |
|--|--------------------------------|--|---|
| <b>GABINETE</b><br><br>Interior e Exterior<br><br>(Aço Inoxidável)             | LIMPEZA DE ROTINA              | Sabão, amônia ou detergente suave* e água.             | 1. Esponja com pano<br>2. Enxaguar                              |
|  | MARCAS, MANCHAS RESISTENTES    | Abrasivo suave próprio para aço inoxidável.            | 1. Aplicar com esponja ou pano úmido.<br>2. Esfregue levemente. |
|  | QUEIMA DE ALIMENTOS OU GORDURA | Limpador de forno químico próprio para aço inoxidável. | Siga as instruções do fabricante do limpador de forno.          |
|  | DEPÓSITOS DE CALCÁRIO          | Vinagre  | 1. Limpar com cotonete ou pano.<br>2. Enxaguar e secar.         |
| <i>* Detergentes suaves incluem sabões e produtos de limpeza não abrasivos</i> |                                |  |   |

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Forno de Convecção de Umidade | <b>FL-2373-POR</b> |
| Rev. 4 (6/15)                 | Página 8 de 13     |

## INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO E GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS, (continuação)

### COMO AJUSTAR O TRINCO DA PORTA:

1. Para o ajuste vertical (movimento para cima e para baixo):
  - a. Solte (2) parafusos localizados no batedor magnético.
  - b. Mova o batedor para cima ou para baixo para alinhamento do ímã na trava.
  - c. Aperte os parafusos para fixar
2. Para o ajuste horizontal (maior ou menor tração magnética):
  - a. Solte (4) parafusos de trava da porta.
  - b. Mova trava para frente ou para trás para ajustar o magnetismo.
  - c. Aperte os parafusos para fixar

## GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### **ADVERTÊNCIA**

**SE O FORNO FICAR MUITO QUENTE OU NÃO DESLIGAR,  
DESCONECTE A ALIMENTAÇÃO NO CIRCUITO DO QUADRO ELÉTRICO.  
NÃO DESCONECTE O CORDÃO DE FORÇA!**

**Se a unidade *NÃO* estiver funcionando, verifique primeiro as seguintes causas:**

- |   |   |
|---|---|
| 1. O cabo está desconectado da tomada.                      | 3. O interruptor está desligado                   |
| 2. O disjuntor / fusível da tomada de parede está queimado. | 4. O fusível na traseira da unidade está queimado |

| PROBLEMA       | POSSÍVEL CAUSA  | SOLUÇÃO                        |
|----------------|---|--------------------------------|
| Forno não liga | 1. Defeito na chave de alimentação<br>2. Defeito no controle Retherm. | 1. Substituir<br>2. Substituir |

## INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO E GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS *(continuação)*

### SE O FORNO LIGA:

| PROBLEMA   | POSSÍVEL CAUSA   | SOLUÇÃO  |
|--|--|--|
| Forno não aquece, ou não aquece corretamente               | 1. Sensor<br>2. Contactora do Aquecedor<br>3. Fiação solta na contactora do aquecedor<br>4. Controle do Forno<br>5. Limite Elevado   | 1. Substituir<br>2. Substituir<br>3. Substituir<br>4. Substituir<br>5. Substituir  |
| Ventiladores não funcionam                                 | 1. Ventoinha<br>2. Controle do Forno   | 1. Substituir<br>2. Substituir<br>3. Substituir  |
| Aquecedor não desliga                                      | 1. Controle defeituoso<br>2. Contactora do Aquecedor   | 1. Substituir<br>2. Substituir   |
| Ventiladores não desligam                                  | 1. Fiação em curto nos ventiladores<br>2. Compartimento de controle ainda está quente.   | 1. Substituir<br>2. Aguardar até que ele esfrie<br>Verifique "Aquecedor não desliga"   |
| Ventiladores não funcionam (veja nota)                     | 1. Chave dos ventiladores defeituosa<br>2. Ventiladores defeituosos  | 1. Substituir<br>2. Substituir   |
| Controle não muda de "COOK" para "HOLD" (modo temporizado) | 1. Forno está no modo "PROBE" (sensor),<br>2. Controle do Forno defeituoso   | 1. Cancela a receita e muda para o modo "TIMED" (temporizado)<br>2. Substituir   |
| Controle não muda de "COOK" para "HOLD" (modo sensor)      | 1. Forno está no modo "TIMED" (temporizado)<br>2. Sensor não conectado<br>3. Sensor defeituoso<br>4. Controle do Forno defeituoso  | 1. Cancela a receita e muda para o modo "PROBE" (sensor)<br>2. Conectar o sensor<br>3. Substituir<br>4. Substituir                             |
| Controle não muda para "COOK" (modo sensor)                | 1. Forno no modo "TIMED" (temporizado)<br>2. Ajuste do Sensor de temperatura abaixo do sensor de temperatura<br>3. Sensor não conectado<br>4. Controle do Forno defeituoso | 1. Muda para o modo "PROBE" (sensor)<br>2. Ajuste o sensor de temperatura para a temperatura desejada<br>3. Conectar o sensor<br>4. Substituir |
| Sem umidade  | 1. Elemento água defeituoso<br>2. Controle AquaTemp defeituoso   | 1. Substituir<br>2. Substituir   |

### CÓDIGOS DE ERRO:

| CÓDIGO MOSTRADO | CAUSA  | SOLUÇÃO                         |
|-----------------|--|---------------------------------|
| no p            | No meat probe (Sem sensor de carne)                      | Conecte o sensor                |
| Err0            | Temp prob bad (Sensor de Temperatura defeituoso)         | Substituir                      |
| Err1            | Water fill time out (fim do tempo de enchimento de água) | Conecte o abastecimento de água |

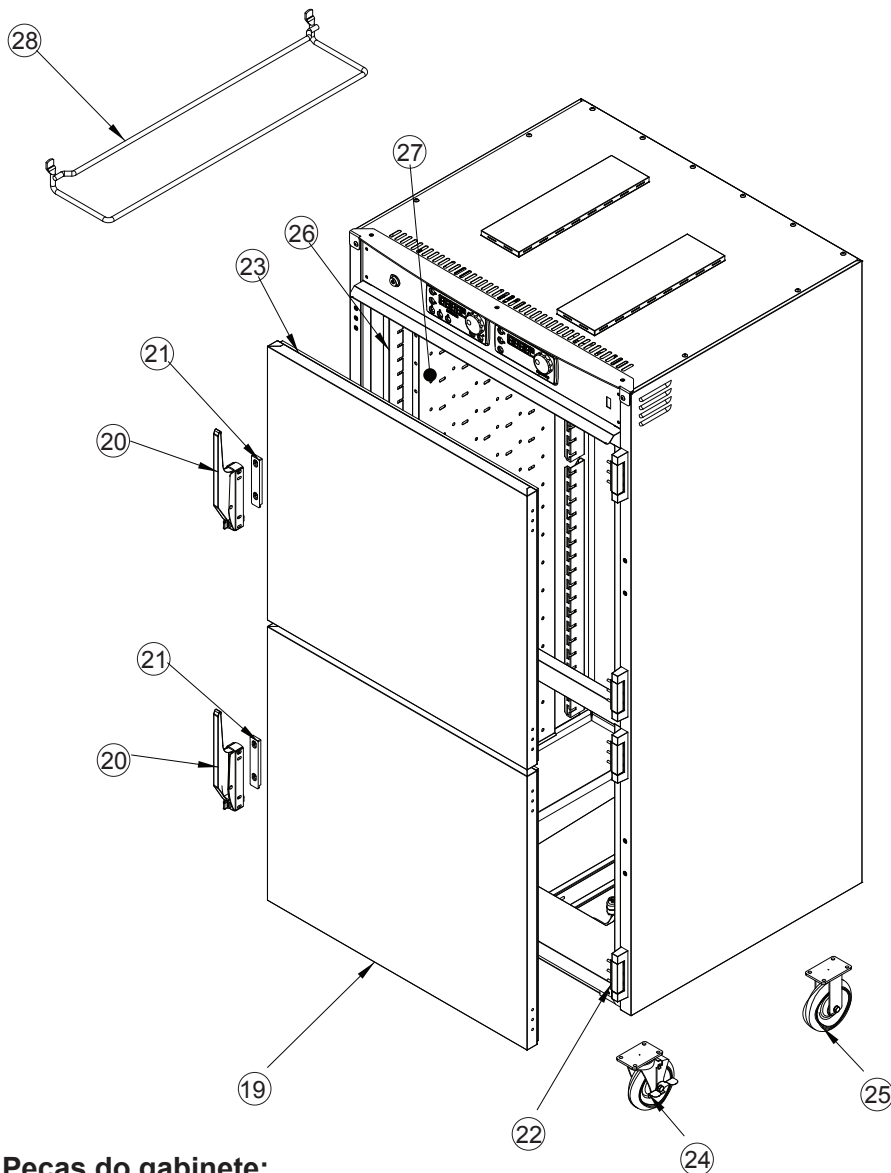
**NOTA:** Os ventiladores não funcionarão até que o compartimento de controle necessite de ventilação para limitar temperaturas. A substituição de componentes elétricos deve ser feita por um electricista qualificado.

Consulte a nossa lista de *Prestadores de Serviços, FL-1400* (encontrada na parte traseira deste manual), de centros de assistência autorizados. Instruções para substituição de peças estão incluídas na lista de peças de reposição.

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Forno de Convecção de Umidade | <b>FL-2373-POR</b> |
| Rev. 4 (6/15)                 | Página 10 de 13    |

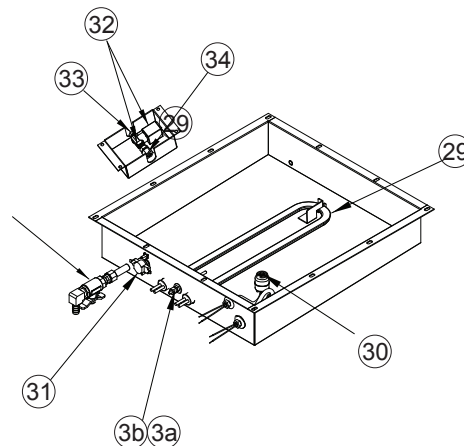
## PEÇAS DE REPOSIÇÃO

*Inclua todas as informações na placa de identificação quando encomendar peças*



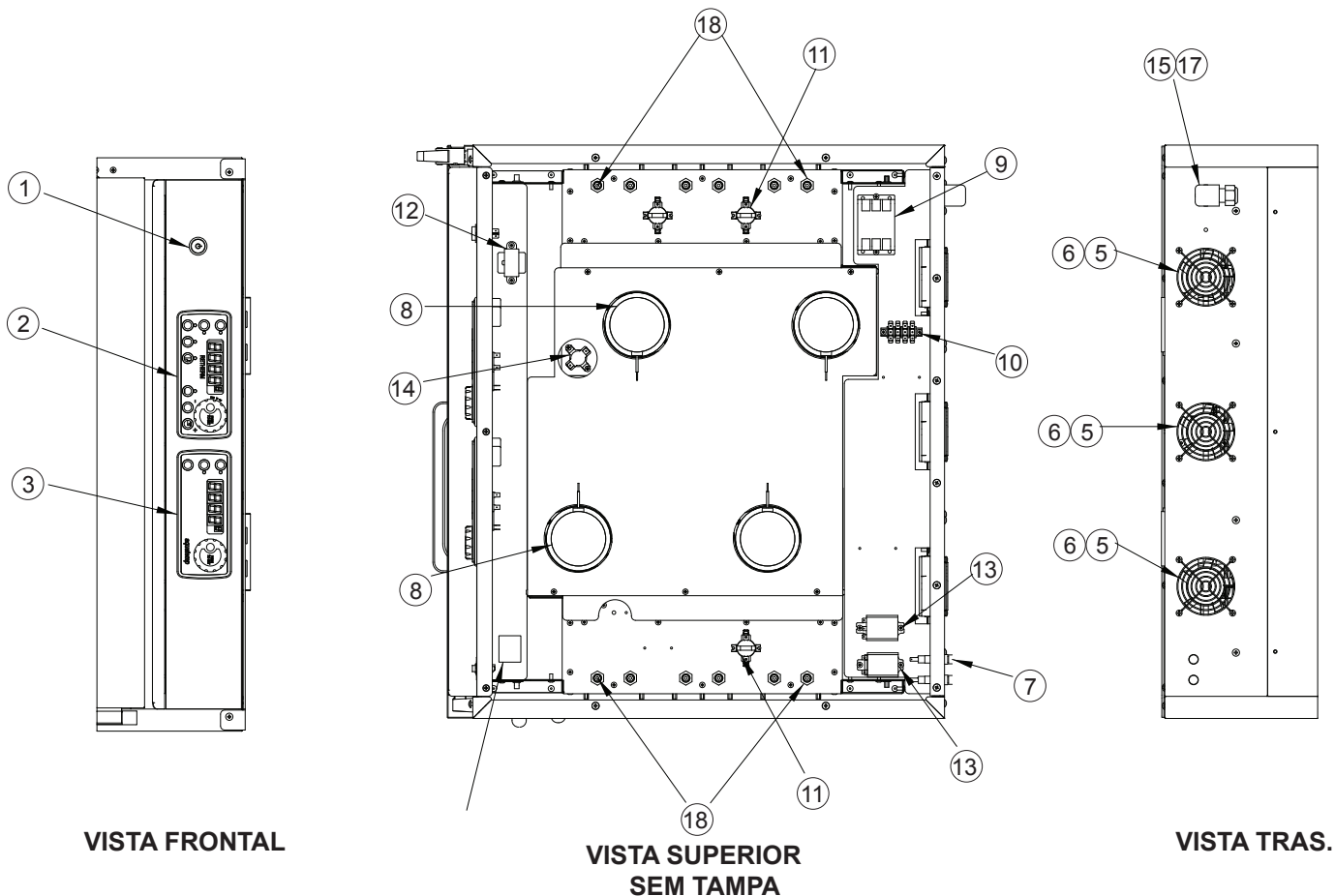
### Peças de Reposição:

| ITEM | DESCRIÇÃO            | PARTE NÚMERO |            |
|------|----------------------|--------------|------------|
|      |                      | 208 V        | 240 V      |
|      | Kit Painela de Água  | 0756-036-K   | 0756-038-K |
| 29.  | Aquecedor            | 0811-278     | 0811-271   |
| 30.  | Chave de bóia        | 0857-122     | 0857-122   |
| 31.  | Chave "Hi-Limit"     | 0848-060     | 0848-060   |
| 32.  | Válvula Solenóide    | 0856-018     | 0856-018   |
| 33.  | Tampão para Tubo     | 0904-024     | 0904-024   |
| 34.  | Adaptador, Masculino | 0904-023     | 0904-023   |



### Peças do gabinete:

| MODELO PREFIXO CO-151 |                          |               |               |               |               |               |
|-----------------------|--------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Item No               | DESCRIÇÃO                | -FPWUA12D     | -FWUA12D      | -FW1332D      | -HWUA6D       | -XWUA5D       |
| 20                    | Kit de trinco da porta   | 1006-122-01-K | 1006-122-01-K | 1006-122-01-K | 1006-122-01-K | 1006-122-01-K |
| 21                    | Fecho da Porta           | 1006-122-02-K | 1006-122-02-K | 1006-122-02-K | 1006-122-02-K | 1006-122-02-K |
| 22                    | Dobradiça da Porta       | 0519-109      | 0519-109      | 0519-109      | 0519-109      | 0519-109      |
| 19                    | Conjunto da Porta        | 1221-579-K    | 1221-579-K    | 1221-585-K    | 1221-579-K    | 1221-597-K    |
| 23                    | Vedação da Porta         | 0861-185-K    | 0861-185-K    | 0861-274      | 0861-185-K    | 0861-250-K    |
| 28                    | Kit Angular (Conj. de 2) | 0621-281-SS-K | 0621-281-SS-K | 0621-281-SS-K | 0621-281-SS-K | 0621-281-SS-K |
| 24                    | Rodízios                 | 0569-306-K    | 0569-306-K    | 0569-306-K    | 0569-306-K    | 0569-310      |
| 25                    | Rodízios com Freio       | 0569-306-BK   | 0569-306-BK   | 0569-306-BK   | 0569-306-BK   | 0569-310-B    |
| 26                    | Postes                   | 0696-250      | 0696-250      | 0696-250      | 0696-250      | 0696-252      |
| 27                    | Túnel de Ar              | 0546-146-C    | 0546-146-C    | 0546-146-C    | 0546-161      | 0546-162      |
|                       | Painela Gotejadora       | 1017-058      | 1017-058      | 1017-058      | 1017-058      | 1017-098      |



### Peças de Reposição Elétrica:

#### ITEM DESCRIÇÃO

1. Chave (Liga/Desliga)
2. Termostato Digital Roast-N-Hold Controle Sensor
3. Sensor de Controle Digital Controle
  - 3a. Sensor
  - 3b. Umidostado
5. Sensor dos mancais
6. Ventilador
7. Fusível Porta-Fusível

#### Parte Número

- 0808-125  
0848-092-07-K  
0848-091  
0848-092-05-K  
0848-091  
0851-023  
0769-174  
0769-167  
0807-155  
0807-150

#### ITEM DESCRIÇÃO

8. Kit Ventilador
9. Contactora
10. Bloco Terminal, traseiro
11. Chave "Hi Limit"
12. Transformador
13. Relé
14. Chave do Ventilador
15. Kit Cabo de alimentação - Conector, Sonda (não mostrado) Sensor de Alimentos - comprimento 6"

#### Parte Número

- 0769-182-SS-K  
0857-026  
0852-093  
0848-077  
0769-197  
0857-102  
0848-034  
0810-178-K  
0848-106-02  
0848-113

| ITEM DESCRIÇÃO         | 8000W, 1PH | 8000W, 3PH | 4700W, 1PH | 4700W, 3PH |
|------------------------|------------|------------|------------|------------|
| 15 Cordão de Força     | 0810-124   | 0810-132   | 0810-163   | 0810-164   |
| 18 Kit Aquecedor, 208V | 0811-306   | 0811-306   | 0811-311   | 0811-311   |
| 18 Kit Aquecedor, 240V | 0811-305   | 0811-305   | 0811-312   | 0811-312   |
| 17 Alívio de Tensão    | 0818-061   | 0818-050   | 0818-102   | 0818-050   |



