

**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	FL-2373-POR
Rev. 4 (6/15)	Página 2 de 13



ÍNDICE

ASSUNTO	PÁGINA
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

	ADVERTÊNCIA	
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	FL-2373-POR
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 “LOTTPR” (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 resfriar.
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 “LOTTPR” (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	FL-2373-POR
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 panela 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.



CUIDADO

Descalcifique as peças da panela 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.



ADVERTÊNCIA

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
GABINETE Interior e Exterior (Aço Inoxidável)	LIMPEZA DE ROTINA	Sabão, amônia ou detergente suave* e água.	1. Esponja com pano 2. Enxaguar
	MARCAS, MANCHAS RESISTENTES	Abrasivo suave próprio para aço inoxidável.	1. Aplicar com esponja ou pano úmido. 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. 2. Enxaguar e secar.
* Detergentes suaves incluem sabões e produtos de limpeza não abrasivos			

Forno de Convecção de Umidade	FL-2373-POR
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



**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:

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. O cabo está desconectado da tomada. 2. O disjuntor / fusível da tomada de parede está queimado. | <ol style="list-style-type: none"> 3. O interruptor está desligado 4. O fusível na traseira da unidade está queimado |
|---|--|

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

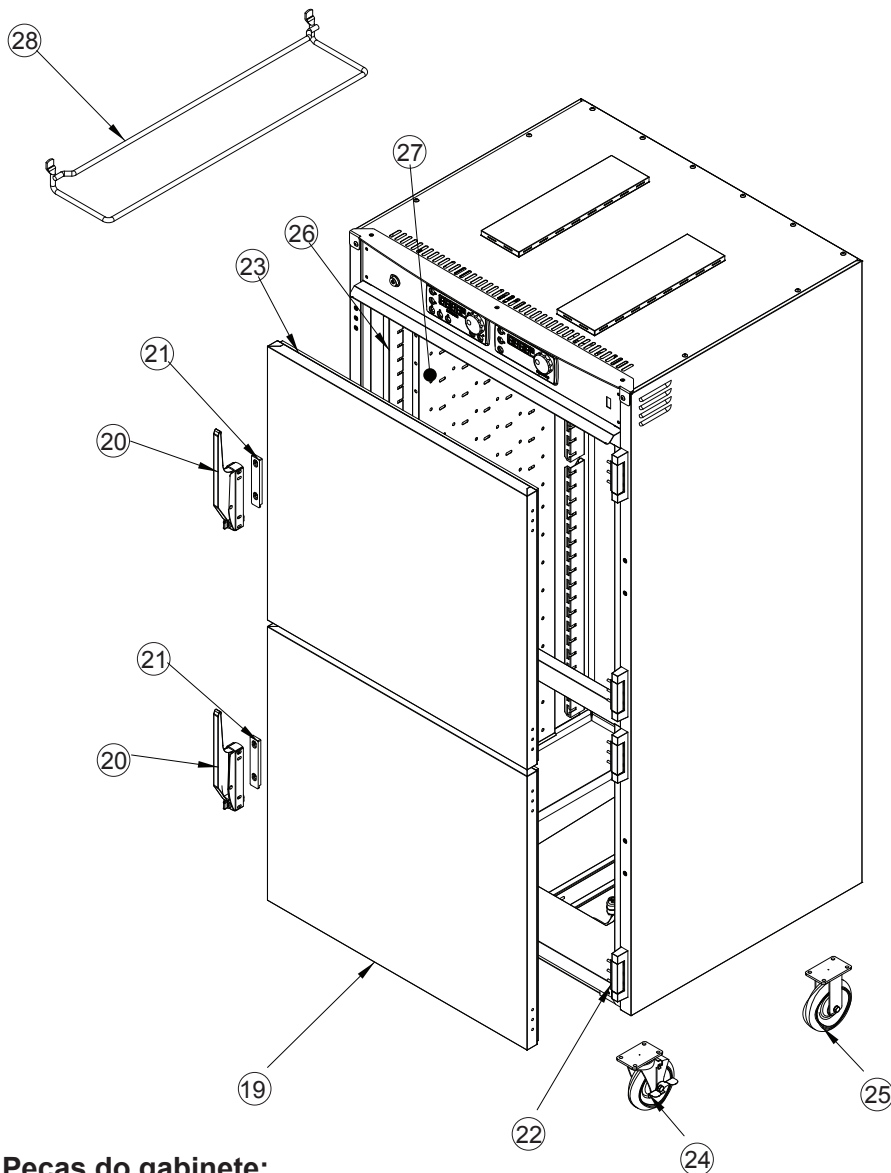
NOTA: Os ventiladores não funcionarão até que o compartimento de controle necessite de ventilação para limitar temperaturas. A substituição de componentes elétricos deve ser feita por um eletricitista qualificado.

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	FL-2373-POR
Rev. 4 (6/15)	Página 10 de 13

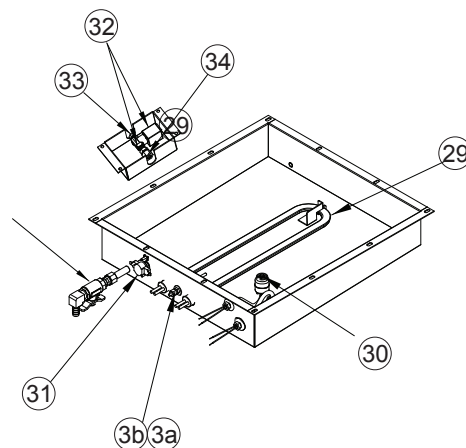
PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Inclua todas as informações na placa de identificação quando encomendar peças



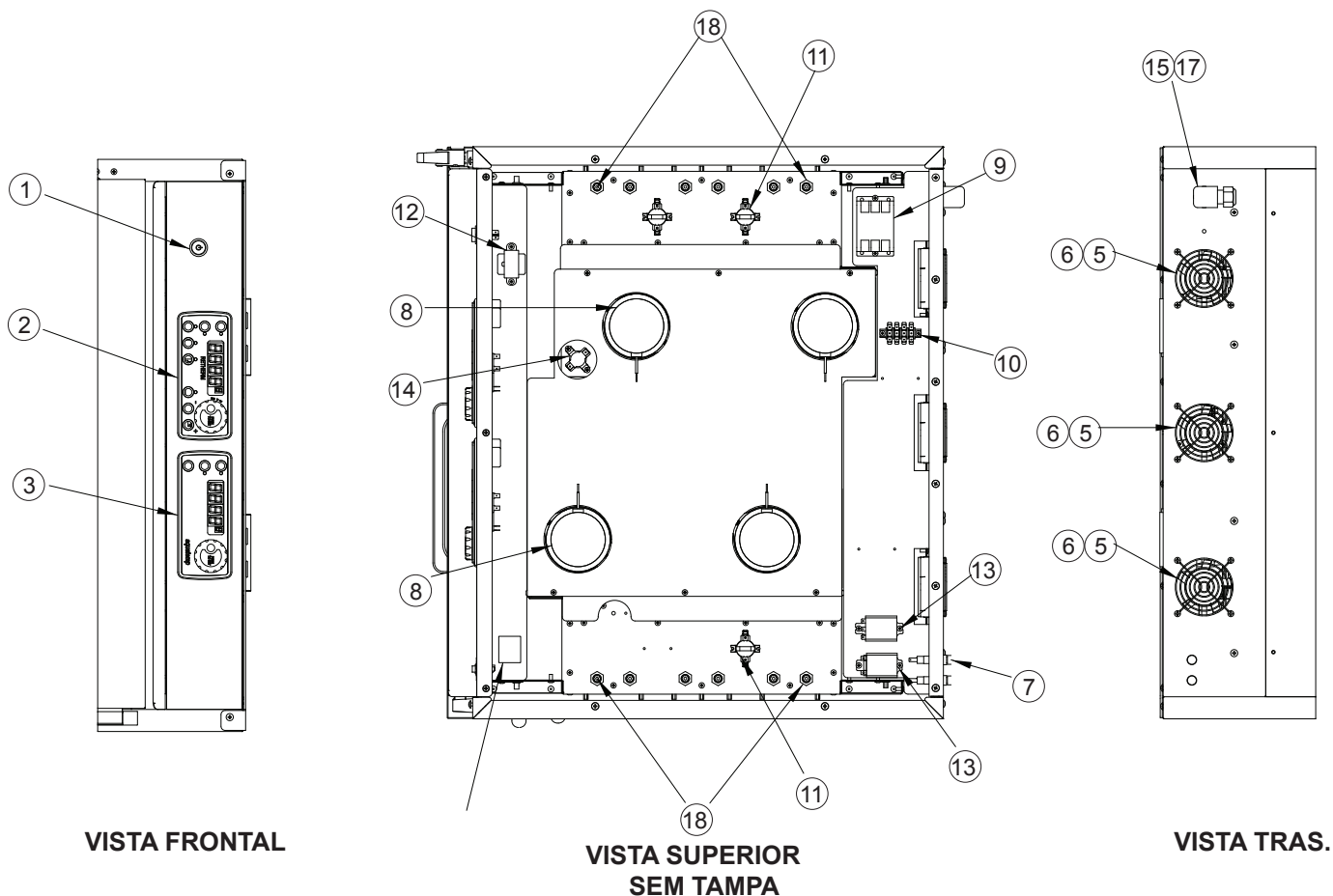
Peças de Reposição:

ITEM	DESCRIÇÃO	PARTE NÚMERO	
		208 V	240 V
	Kit Panela 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
	Panela 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

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

PEÇAS DE REPOSIÇÃO
FORNOS SÉRIE CO151FW 208/240 V 3 F

