

# MANUAL DE INSTRUÇÃO, INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO



## **FORNO COMBINADO ELETROMECAÂNICO**

FORNO COMBINADO GÁS E ELÉTRICO  
GASTRONOMIA E PANIFICAÇÃO

**O fabricante se reserva o direito de fazer alterações às características técnicas e funcionais dos produtos apresentados nesta publicação sem aviso prévio; além disso, não é responsável por possíveis erros devido a falhas de cópias deste manual.**

## SUMÁRIO

<b>1 AVISOS.....</b>	<b>3</b>
1.1 Avisos Gerais .....	3
1.2 Avisos técnicos gerais.....	3
1.3 Avisos gerais de uso .....	4
1.4. Dados técnicos gerais de placa de identificação (exemplo) .....	5
<b>2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS .....</b>	<b>6</b>
<b>3 AVISO PARA O INSTALADOR .....</b>	<b>6</b>
3.1 Controle de recepção .....	7
3.2 Movimentação .....	7
3.3 Colocação .....	8
3.4 Conexões .....	9
3.4.1 Conexão elétrica.....	9
3.4.2. Ligação de água .....	10
3.4.3 Gás .....	10
3.4.4 Drenagem de água e emissões vapor .....	11
3.5 Substituição de injetores – Forno a gás .....	11
<b>4 PAINEL DE CONTROLE .....</b>	<b>14</b>
<b>5 INDICAÇÕES PARA O USUÁRIO FINAL .....</b>	<b>16</b>
<b>6 DESLIGAR .....</b>	<b>18</b>
<b>7 PROBLEMAS E SOLUÇÕES .....</b>	<b>18</b>
<b>8 MANUTENÇÃO ORDINÁRIA .....</b>	<b>19</b>
<b>9 DESEMBALAGEM E ELIMINAÇÃO DA MESMA .....</b>	<b>20</b>
<b>10 DESCARTE.....</b>	<b>20</b>
<b>11 DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO .....</b>	<b>21</b>

## 1 AVISOS

### 1.1 Avisos Gerais

Este manual foi elaborado para permitir uma correta instalação, regulagem e manutenção do forno. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual, porque elas dão sugestões importantes sobre a instalação correta, uso e manutenção do forno.

O fabricante fica isento de qualquer responsabilidade, com nulidade da garantia, em caso de modificações elétricas e/ou mecânicas. Qualquer ajuste de qualquer tipo não expressamente autorizado e em desrespeito deste manual fará a invalidação da garantia. Para eventuais reparações contatar exclusivamente o centro de serviço autorizado e solicitar a utilização de peças sobressalentes originais. Se em dúvida não use o equipamento e entre em contato com pessoal profissionalmente qualificado. O desrespeito das condições acima poderá correr o risco à segurança do equipamento.

Observe todos os regulamentos locais existentes no momento da instalação. Verificar se as características da rede elétrica correspondem aos dados constantes da placa serial do equipamento. Os materiais de embalagem (sacos plásticos, poliestireno, nylon, etc.) como potenciais perigos, devem ser mantidos fora do alcance das crianças e adequadamente reciclados de acordo com os regulamentos locais existentes.

### 1.2 Avisos técnicos gerais

Cada equipamento é dotado de uma etiqueta colocada do lado direito inferior que identifica o modelo e os dados técnicos principais:

**LEIA CUIDADOSAMENTE OS DADOS TÉCNICOS ANTES DE INSTALAR O EQUIPAMENTO!**

O equipamento deve ser instalado em local ventilado.

O equipamento é destinado ao uso profissional e deve ser operado somente por pessoal qualificado (treinado).

Manter crianças longe do equipamento.

Se a composição, altura do forno + suporte exceder 1,60 m, será necessário colocar o adesivo de segurança que você encontrará junto aos documentos do forno.



O equipamento deve ser constantemente supervisionado durante a operação. Existem superfícies do forno que aquecem durante a operação. Tome cuidado com isso.

Pergunte ao instalador para obter informações sobre a operação correta e uso do purificador de água, manutenção incorreta ou incompleta pode dar origem a formação de incrustações, que podem danificar o forno. É sugerido instalar um sifão na saída da água de drenagem.

### 1.3 Avisos gerais de uso

#### **Começando a usar o forno: no primeiro uso**

Prestar atenção para remover da câmara de cocção, todo o material estranho como: manual, sacos plásticos, poliestireno, nylon, etc.. Antes de começar a trabalhar com o forno.

Deixar a câmara de cocção vazia e aquecer o forno cerca de 30-40 minutos a uma temperatura de 200 ° C para eliminar qualquer cheiro desagradável de materiais usados para isolamento térmico ou outros resíduos da produção.

#### **Limpeza**

Limpe as superfícies, dentro e fora somente com água morna e sabão ou detergente neutro. Lavar abundantemente com água e secar bem. Não usar escovas abrasivas ou outros materiais nocivos às superfícies do equipamento. No final do dia de trabalho, limpar o interior (acima de tudo) e fora do forno, para assegurar o bom funcionamento do equipamento e para prolongar sua vida útil.

Não use jatos de água de alta pressão para limpar o equipamento. Evitar qualquer operação que poderá causar um derramamento de sal que se deposite sobre as superfícies do aço do forno; se o sal for acidentalmente derramado, lave imediatamente e abundantemente.

### Precauções de uso

Abra a porta do forno lentamente, para evitar se queimar com o vapor quente. Nunca obstruir qualquer entrada de ar no forno, a fim de não comprometer o seu desempenho e de segurança, quando o equipamento é operado. Nunca esticar o cabo de alimentação. Para evitar queimaduras, nunca use recipientes completamente cheios de alimentos líquidos, use níveis que possam ser facilmente visíveis.

Desligar o equipamento no caso de avaria ou mau funcionamento. Desconectá-lo do gás ou elétrico (se você tiver um forno a gás) e sistema de água.

Para a disposição final deste equipamento, cumprir com os regulamentos locais em vigor.

#### 1.4. Dados técnicos gerais de placa de identificação (exemplo)

<b>P</b>	Matricola - Serial N°	Modello - Model	
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Voltage	Hz	kW max	A max
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
kPa	IP	<b>CE</b>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>		

## 2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS

VERSÃO ELÉTRICA							
MODELO	DIMENSÃO EXTERNA (mm)	DIMENSÃO INTERNA (mm)	CAPACIDADE	(Kw)	POTÊNCIA TOTAL (Kw)	VOLUME EMBALADO (m <sup>3</sup> )	PESO BRUTO (Kg)
VDE905S	920x760x700	660x420x450	5 GN 1/1	5,5	5,7 220/380v – 3N – 60 Hz	0,66	90
VDE907S	920x760x850	660x420x600	7 GN 1/1	9,0	9,3 220/380v – 3N – 60 Hz	0,78	100
VDE910S	920x760x1075	660x420x825	10 GN 1/1	13,5	13,95 220/380v – 3N – 60 Hz	0,93	122

VERSÃO GÁS							
MODELO	DIMENSÃO EXTERNA (mm)	DIMENSÃO INTERNA (mm)	CAPACIDADE	(Kw)	POTÊNCIA TOTAL (Kw)	VOLUME EMBALADO (m <sup>3</sup> )	PESO BRUTO (Kg)
VDG905S	920x820x760	660x420x450	5 GN 1/1	10,0	0,22 220v – 1N – 60 Hz	0,66	100
VDG907S	920x820x910	660x420x600	7 GN 1/1	13,5	0,34 220v – 1N – 60 Hz	0,78	110
VDG910S	920x820x1135	660x420x825	10 GN 1/1	20,0	0,50 220v – 1N – 60 Hz	0,93	132

## 3 AVISO PARA O INSTALADOR

Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual, porque elas dão sugestões importantes sobre a instalação correta, uso e manutenção do equipamento.

Guardar esse manual em lugar reservado de modo a poder consultá-lo em caso de problemas. A instalação e manutenção do equipamento devem ser executadas por pessoal técnico autorizado e de acordo com as normas de segurança em vigor.

O fabricante declara que o equipamento está em conformidade com a norma CE.

Instalar em local ventilado.

### 3.1 Controle de recepção

O equipamento é enviado em embalagem de proteção adequada. Na chegada, verifique se o equipamento não apresenta danos devido ao transporte e se está em completa ordem. No caso de danos visíveis informem imediatamente o dano para o transportador ou responsável.

Informar no documento a seguinte descrição: "RECEBIDO COM RESERVA POR DANOS EVIDENTES DE EMBALAGEM".

Todas as operações indicadas abaixo devem ser efetuadas conforme as normas de segurança em vigor, tanto para o equipamento em uso, quanto para os procedimentos operacionais.

### 3.2 Movimentação

Antes de iniciar o deslocamento, assegurar que a capacidade de elevação é suficiente para o equipamento a ser movimentado.

Movimentação com empilhadeira ou similar, inserir os garfos para o lado ou para trás do pallet de madeira fornecido com o equipamento, começar a levantar assegurando-se de que o equipamento está em equilíbrio estável.

Atenção: quando inserir o dispositivo de elevação, preste atenção no cabo de energia e à posição dos pés.

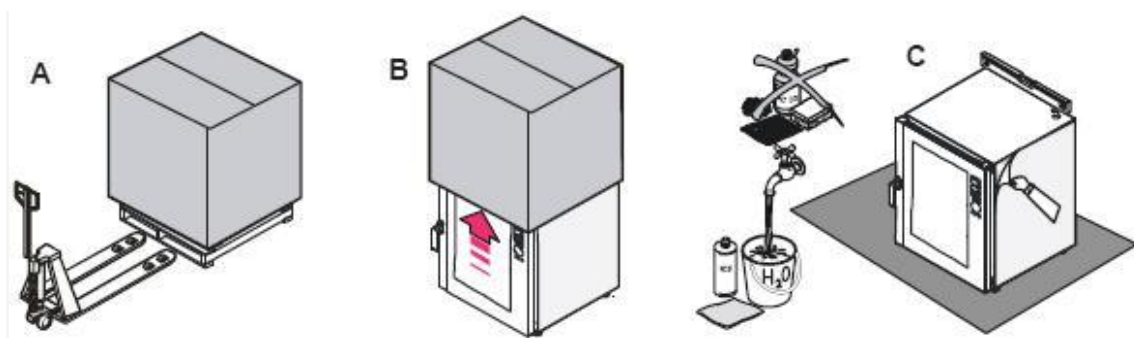
A respeito das recomendações impressas na parte externa da embalagem é a garantia de integridade física e de funcionamento do equipamento, todos para o benefício do usuário final.

Portanto é recomendado o seguinte: manusear com cuidado, manter seco, evitar sobrepor outros objetos ao equipamento, sobrepor equipamentos somente do mesmo modelo, conforme indicações gerais de embalagem.

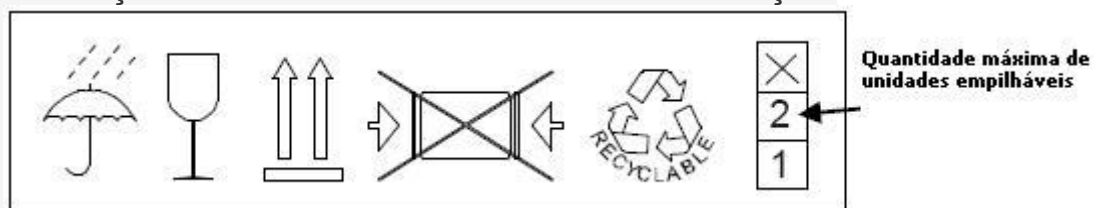
### 3.3 Colocação

Levantar o equipamento para separá-lo a partir do pallet (A). Remover a embalagem (B) e as películas de proteção evitando o uso de escovas abrasivas ou outros objetos metálicos (C). Verifique se o equipamento está perfeitamente nivelado (C). Regular os pés ajustando se for necessário.

Se você tem uma composição forno + elemento neutro, coloque os pés do forno no lugar próprio criado no topo do elemento neutro. Coloque o equipamento longe de fontes de calor e em uma sala ventilada. Nunca obstruir qualquer entrada de ar no forno, a fim de não comprometer seu desempenho e segurança quando o equipamento estiver em funcionamento. Instale o equipamento observando sempre espaços para movimentação ou reparos.



#### INDICAÇÕES GERAIS DE EMBALAGEM DE PROTEÇÃO



É estritamente recomendado ter um espaço livre de 6 cm a partir do lado de trás do forno para a parede e de um dos dois lados para a parede, a fim de assegurar uma ligação correta e de fácil utilização para o sistema elétrico, água e esgoto.

Recomenda-se a ter 4-6 cm de distância, a partir de outros equipamentos para garantir uma circulação de ar adequada e evitar um superaquecimento das superfícies.



### 3.4 Conexões

#### 3.4.1 Conexão elétrica

A ligação deve ser feita de acordo com as normas vigentes locais. Verifique se: A tensão e a frequência correspondem aos indicados na placa de dados do equipamento.

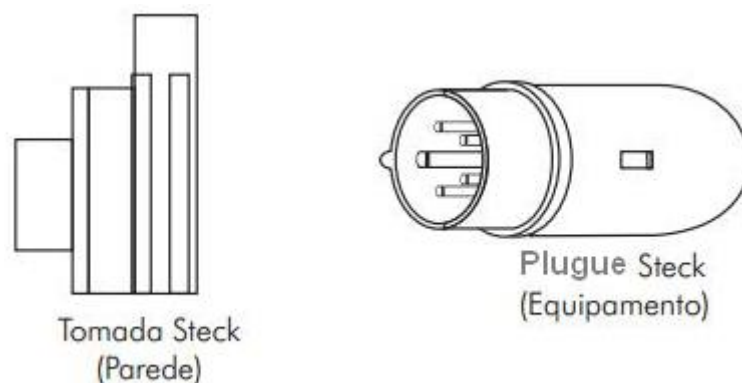
Se a rede elétrica suporta o consumo de eletricidade do equipamento.

Se a rede elétrica tem aterramento seguro as normas locais em vigor.

Tipo de cabo elétrico: CABO PP 3P (polos) + N (neutro) + T (terra) 5 (fios)x6(mm).

Quando o equipamento está em funcionamento, à tensão de alimentação não deve desviar-se do valor da tensão nominal, indicado na placa de dados, em mais de  $\pm 10\%$ .

Insira o plugue na tomada somente se tiver certeza se a mesma for adequada para o plugue.



Fornos de três fases 380 v + neutro não são fornecidos com cabo elétrico, por isso é necessário conectar a placa 3 cabos polares + neutro e um cabo de terra de seção proporcional.

Substituição do cabo: Após a abertura da tampa inferior, colocado no lado de trás do forno (desapertar o parafuso de fixação), conecte os condutores em conformidade com o esquema de ligação selecionado. Fixe o cabo adequado ao prensa-cabo e feche a tampa traseira. A conexão ou a

substituição do cabo tem que ser feito por pessoal autorizado. Se o cabo está danificado tem que ser substituído por pessoal autorizado.

### **SÍMBOLO EQUIPOTENCIAL**

Ligação equipotencial: É necessário quando diferentes equipamentos têm de ser ligados (elétricos ou neutros) em um sistema equipotencial.



#### **3.4.2. Ligação de água**

Entre a rede de água e o equipamento, você tem que colocar um registro. O equipamento está equipado com uma rosca 3/4 macho e de um filtro mecânico. O equipamento está equipado com um conjunto de conexão de água: Você tem que usar isso para a ligação de água do forno. Você tem que rosquear o tubo no filtro mecânico de rosca 3/4".

Antes de instalar o tubo de alimentação é recomendado deixar a água escorrer para limpar as impurezas e a poeira.

Características da água:

Recomenda-se uma pressão inferior a 200 kPa para a entrada de água;

Para pressões maiores, instale um regulador de pressão calibrado em 200 kPa;

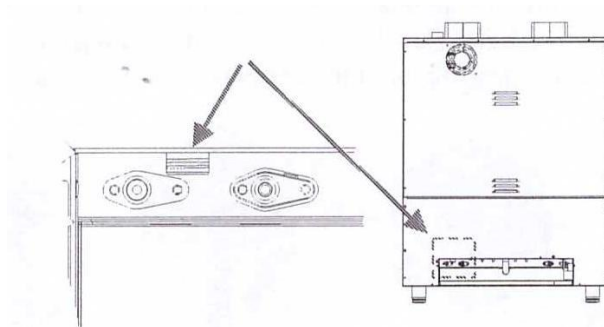
Temperatura da água Max = 30 ° C;

Dureza máxima: 5 ° F (para evitar depósitos de minerais, que são prejudiciais para o equipamento);

Recomenda-se a instalação de um purificador de água para evitar a formação de calcificação;

#### **3.4.3 Gás**

Os injetores devem ser escolhidos conforme o tipo de gás consumido e a instalação deve ser projetada conforme normas locais vigentes. O equipamento é dotado de uma conexão de 3/8" (macho) para ligação do gás, posicionado na parte traseira do forno.



#### 3.4.4 Drenagem de água e emissões vapor

##### Água

A água é drenada através de um tubo fabricado com material resistente ao calor. A temperatura da água de drenagem é de cerca de 90°C, deve ser posicionado embaixo do forno na parte traseira e conectado a um sifão através de um tubo rígido ou flexível.

O diâmetro do tubo será dimensionado conforme diâmetro do tubo de drenagem (esgoto) e comprimento de 1m sem cotovelos ou passagens estreitas e para uma drenagem fácil recomenda-se a instalação de 20cm abaixo da ligação de drenagem (esgoto).

##### Aberturas ou respiradouros

Aberturas são posicionadas na parte superior do forno: Não bloquear o duto ou outras canalizações. O forno pode ser posicionado sob uma coifa com filtros.

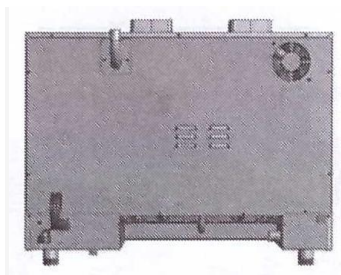
#### 3.5 Substituição de injetores – Forno a gás

POTÊNCIA TÉRMICA NOMINAL	INJETORES	IDENTIFICAÇÃO
Kw 10	G30 30 mbar	80
	G20 20 mbar	120
Kw 13,5	G30 28...30 mbar / G31 30...37 mbar	90
	G30 50 mbar / G31 50 mbar	80
	G20 20 mbar	140
	G25 25 mbar	150
	G25 20 mbar	155

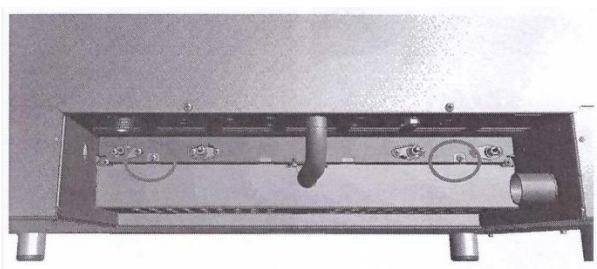
Kw 20	G30 28...30 mbar / G31 30...37 mbar	110
	G30 50 mbar / G31 50 mbar	95
	G20 20 mbar	175
	G25 25 mbar	185
	G25 20 mbar	195

Recomenda-se antes de executar a troca dos injetores fechar o registro de gás.

Parte posterior do forno:



**A – Soltar os 2 parafusos que fixam o painel que cobre os queimadores.**



**B – Remover o painel que cobre o queimador inferior.**



**C – Soltar os parafusos que sustentam os queimadores da esquerda e direita.**



**D – Retirar os dois queimadores esquerda e direita.**



**E – Depois de retirar os queimadores, soltar os dois injetores da esquerda e os dois injetores da direita.**



**F – Eliminar os injetores velhos e as guarnições.**

**G – Colocar os injetores novos no lugar dos velhos.**

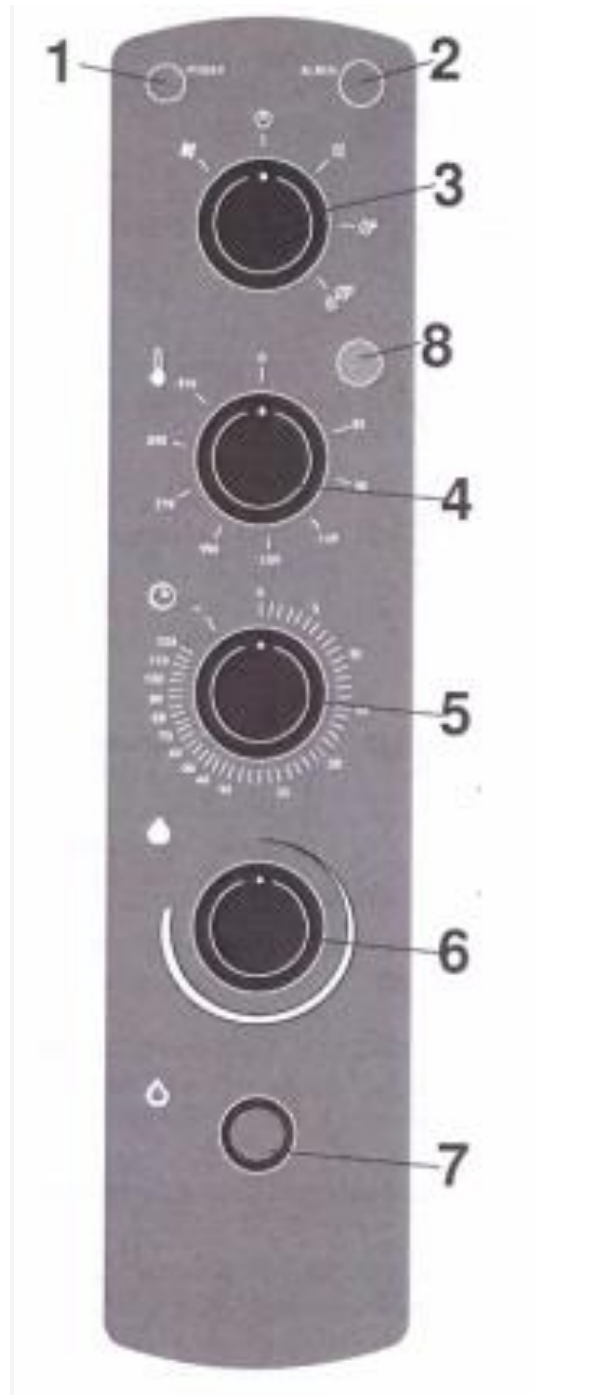
**H – Posicionar novamente os queimadores e fixar com os parafusos.**

**I – Recolocar o painel que cobre os queimadores inferiores e fixar com os parafusos.**

**J – Abrir novamente o registro de gás.**

## 4 PAINEL DE CONTROLE

### PAINEL DE CONTROLE FORNO CONVECÇÃO-VAPOR



**1 POWER (luz verde ligada):** O forno está sobtensão elétrica.

## 2 ALARME

- 3
-  off - desligado
  -  convecção/ ar seco
  -  vapor
  -  combinado / misto
  -  resfriamento
- 4  termostato de temperatura de 0 a 270°C
- 5  timer de cozimento ∞ a 120min
- 6  Seletor de umidade
- 7  Válvula de alivio/ respiro - saída de vapor

**8 HEATING ( aquecimento ) (luz laranja ligada):** a resistência do forno está aquecendo.

## 5 INDICAÇÕES PARA O USUÁRIO FINAL

**POWER (luz verde ligada):** o forno está sobtensão elétrica.

**ALARME:** indica que o termostato de segurança bloqueou a cocção em curso.

**HEATING:** indica que o forno está em funcionamento.

### SELEÇÃO DO TIPO DE COCÇÃO:



Resfriamento: Funciona somente se o timer (5) estiver em zero, isto é, DESLIGADO. O resfriamento deverá ser desligado MANUALMENTE, pois independentemente se a porta está aberta ou fechada à ventoinha continua a funcionar.



OFF: não há nenhuma execução de cocção.



Convecção: Selecione a temperatura (4), então você tem que selecionar o tempo e acende-se a luz laranja (Heating 2). Durante o cozimento, você também pode usar a umidificação (6) e a válvula de alívio/ suspiro (7).



Vapor (100% de água): neste tipo de cozimento você não pode usar a umidade (6)

Você pode selecionar o tempo de cozimento com o temporizador (5).

Você pode selecionar a temperatura com termostato de temperatura (4).

Você pode pressionar o botão de válvula de alívio/ suspiro (7).

Não exceda 120°C quando você usa este tipo de cozedura/cozimento.



Convecção - vapor (25% de água): com este tipo de cozedura, você não pode usar umidade (6).



Você pode selecionar o tempo de cozimento com o temporizador (5).  
Você pode selecionar a temperatura com termostato de temperatura (4).  
Você pode pressionar o botão de válvula de alívio/ suspiro (7).  
É aconselhável não superar os 120°C quando se usa esse tipo de cozimento.

**4 TERMOSTATO DE TEMPERATURA:** girar o botão de 0°C, no sentido horário “2 HEATING” começa o aquecimento do forno, o intervalo é de 50°C a 270°C. Você pode alterar a temperatura a qualquer momento de uma cocção.

**ATENÇÃO: O FORNO DÁ A PARTIDA SOMENTE QUANDO VOCÊ  
SELECIONAR O TEMPO**

**5 TEMPORIZADOR DE TEMPO DE COZIMENTO:** intervalo é de 0 a 120 minutos. Quando terminar o tempo de cozimento e o timer está na posição 0, a campainha começa a soar. O cozimento começa somente quando você selecionar o tempo. Você pode alterar o tempo em todos os momentos durante a cocção. Com o timer na posição 0, o forno é desligado: 2.HEATING aquecimento e umidificação. Se você decidir cozinhar sem selecionar o tempo, você pode posicionar o botão sobre o símbolo  $\infty$  (infinito) a cocção vai continuar até que você posicione o botão na posição '0' (parar).

**6 SELEÇÃO DE UMIDADE:** Gire o botão de umidade no sentido horário que colocará umidade na câmara de cozimento. Se você quer menos umidade você precisará girar o botão no sentido anti-horário. Você tem que evitar usar umidade quando a temperatura da câmara de cozimento é muito alta.

**7 VÁLVULA DE ALÍVIO/SUSPIRO:** pressionando o botão vermelho por 5 segundos, você abre o orifício de ventilação do forno (luz vermelha). Pressionando o botão vermelho novamente você fecha o suspiro (luz vermelha desligada).

## 6 DESLIGAR

Para desligar o forno, você tem que posicionar o botão em



## 7 PROBLEMAS E SOLUÇÕES

### **O forno não liga:**

Verifique todas as ligações, interruptor onde está ligado o forno, quadro de energia e a ligação interna (luz verde tem que estar acesa);

Definir o TIMER;

Verifique se o termostato de segurança tem que ser trocado;

Verifique se a porta do forno está fechada;

Verifique se a sessão de cocção foi configurada corretamente.

### **O ventilador fica desligado enquanto o forno está ligado:**

A cada 2 minutos o motor da ventoinha automaticamente inverte o sentido de rotação, seguido de um descanso de 20 segundos. Se a última sessão de cocção terminou com o período de descanso do ventilador, da próxima vez que ligar o forno, o motor continuará a ser brevemente parado até o termino dos 20 segundos e posteriormente dará a partida;

Verifique se o ventilador não está temporariamente desligado (não mais de 20 segundos) devido ao funcionamento normal do forno;

Verifique se a porta do forno está fechada;

Verifique se a ventoinha não está obstruída;

### **A luz de câmara do forno não acende:**

Substitua as lâmpadas. Recomendado (lâmpada alógena);

Usar lâmpadas resistentes ao calor.

### **Tubos de controle de umidade não estão descarregando a água:**

Verifique se a torneira da água está aberta;

Verifique se o filtro não está obstruído;

Verifique se o controle de umidade foi ligado.

**Filtro de água:**

Se for interrompido o abastecimento de água do forno, verifique o filtro de entrada da eletroválvula atrás do forno;

Feche o registro de água da entrada principal;

Desconecte as mangueiras/ conexões entre o forno e a rede hidráulica, retire o equipamento da tomada;

Use um alicate para remover o filtro localizado atrás da eletroválvula;

Limpe o filtro de impurezas posicionado atrás da eletroválvula;

Volte a ligar as mangueiras e conexões.

**Luz vermelha acessa:**

Indica que o queimador não está acendendo;

Chamar assistência técnica.

**8 MANUTENÇÃO ORDINÁRIA**

Esta seção é dedicada ao usuário final e é importante que o equipamento funcione corretamente e em longo prazo.

Algumas operações simples conscientemente realizadas durante o uso do equipamento, podem evitar a necessidade de manutenção por pessoal especializado.

As operações a efetuar não necessitam de qualquer conhecimento técnico específico e podem resumir-se em controles simples dos componentes do equipamento.

**ANTES DE COMEÇAR QUALQUER TIPO DE MANUTENÇÃO, LIMPEZA OU TRABALHO NO EQUIPAMENTO, DESLIGUE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA (ELÉTRICA, GÁS, ÁGUA).**

**LIMPEZA DO FORNO:**

**ATENÇÃO: ANTES DE LIMPAR O FORNO, VOCÊ TEM QUE ASSEGURAR QUE O FORNO ESTÁ FRIO.**

No final do dia útil, limpe o forno por dentro e por fora:

- 1 Use apenas água morna e sabão ou detergente neutro;
- 2 Enxaguar abundantemente com água;
- 3 Seque bem.

Todos os resíduos de comida e gordura devem ser retirados do forno cada vez que é usado para cozinhar; siga as indicações 1-2-3 abaixo.

Não utilize materiais abrasivos e outros produtos que podem ser prejudiciais às superfícies do aço inox.

Use somente produtos à base de metais alcalinos apropriados para finalidade.

Não utilize jatos de água de alta pressão para limpar o forno.

Se o forno não funcionar corretamente, desligue o forno, desligue-o da energia, do abastecimento de água e informe o serviço de assistência técnica.

Por um período prolongado de não utilização, recomendamos:

- 1 Desligar o equipamento através da tecla on/off;
- 2 Desconecte todos os plugues elétricos, a gás e de alimentação de água;
- 3 Deixe a porta entreaberta para evitar odores.

O equipamento deve ser verificado pelo menos uma vez por ano por pessoal qualificado e autorizado.

OBS: Com a ajuda de um pano passar óleo ou vaselina na superfície do inox.

## **9 DESEMBALAGEM E ELIMINAÇÃO DA MESMA**

Manter a embalagem fora do alcance das crianças, pois pode ser perigoso. Descartar embalagem para a coleta especializada ou pontos de reciclagem conforme os regulamentos vigentes.

## **10 DESCARTE**

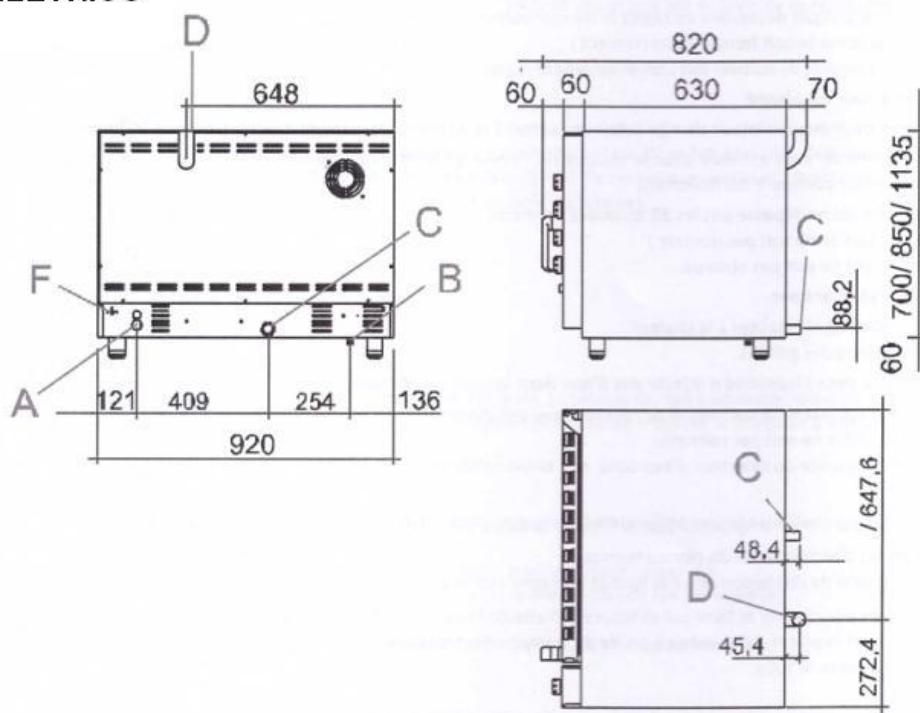
Antes de descartar o equipamento mantenha-o inoperante, removendo cabos de alimentação e eliminação de todas as partes do equipamento que poderiam constituir riscos.

IMPORTANTE: Respeitar as normas locais vigentes relativas ao descarte final do equipamento.

## 11 DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO

### FORNOS GN1/1

#### ELÉTRICO



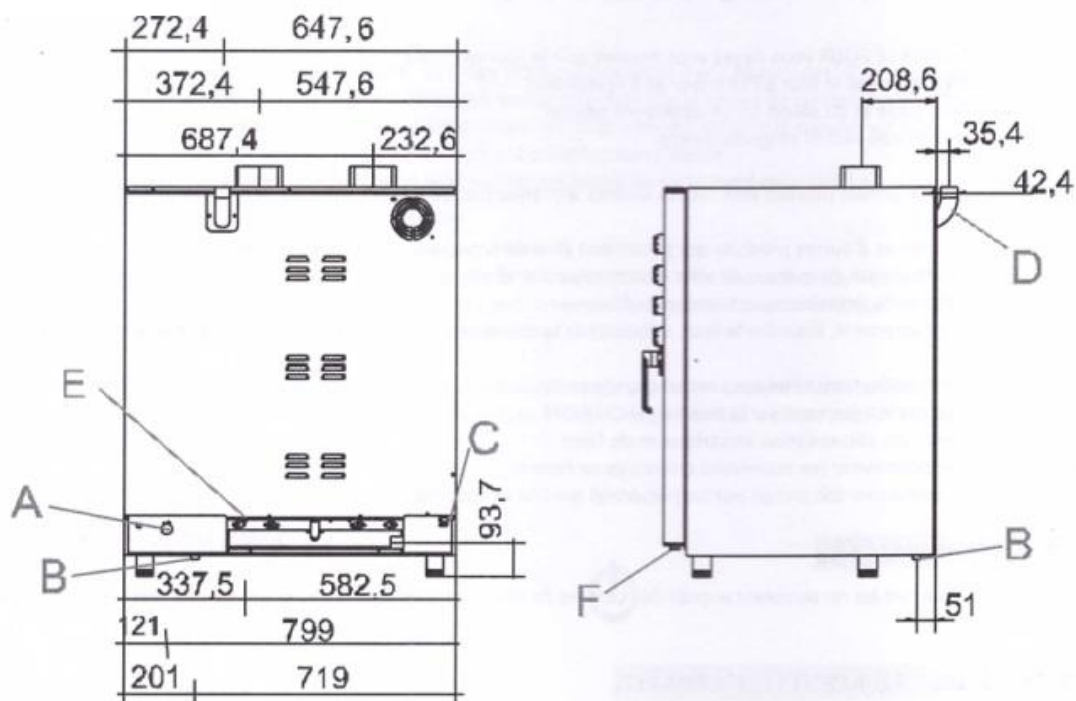
#### LEGENDA

A - Conexão elétrica (220/380V – 3N – 60 Hz).

B - Entrada de água 3/4".

C – Saída de água Ø 32 mm.

D – Saída de vapor Ø 42 mm.

**GÁS****LEGENDA**

**A - Conexão elétrica (220V – 1N – 60 Hz).**

**B - Entrada de água ¾".**

**C - Saída de água Ø 32 mm.**

**D - Saída de vapor Ø 42 mm.**

**E - Conexão de gás.**

**F - Pulsante para rearme do termostato de segurança.**