

UNO EXPRESS

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO



IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA DE RISCO QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES OU MORTE



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

TERMO DE GARANTIA

Prazo e Detalhamento.....	06
Razões de Exclusão da Garantia.....	07
Observações e Recomendações.....	08

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendações de Utilização.....	09
----------------------------------	----

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....	11
Instruções Gerais.....	12
Dimensões.....	13
Recomendações Gerais.....	14

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Tecnologia UNO EXPRESS.....	15
Princípios de Operação.....	16
Criação de Receitas.....	18
Painel.....	20
Operação.....	21

HIGIENIZAÇÃO

Guia de Limpeza Diária.....	26
Guia de Limpeza do Conversor Catalítico.....	28
Guia de Limpeza do Filtro de Ar.....	28
Recomendações Gerais de Higienização.....	29

ANOTAÇÕES.....	30
----------------	----

TERMO DE GARANTIA

PRAZO E DETALHAMENTO

- a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.
- b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da Nota Fiscal de venda.
- c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.
- d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.
- e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.
- f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente. O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.
- g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

- h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.
- i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

- a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.
- b) Irregularidades na instalação predial.
- c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.
- d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, etc.
- e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
- f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.
- g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
- h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
- i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

- j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.
- k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.
- l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.
- m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

- a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento.
- b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado.
- c) Antes de acionar a Assistência Técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
- d) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
- e) Para acionar a Assistência Técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: (35) 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Operação do forno: É recomendável que o operador do forno utilize sempre luvas de proteção térmica e avental para evitar queimaduras em partes internas do forno e de eventual derramamento do conteúdo das bandejas.
- Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador.

CUIDADO!

Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo ao manual e deve ser inserido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.**



- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta do forno não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.

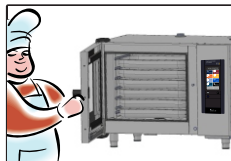
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:



1º) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.



2º) Abra totalmente a porta.

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



- Não utilize o puxador do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas suas laterais.



- Não utilize a porta do equipamento como apoio. Isso causará o desnivelamento da porta e mal funcionamento do equipamento.



- A porta do forno destina-se unicamente para a vedação das microondas geradas durante a cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Sempre seguir as recomendações de instalação do manual de instruções ou da ficha técnica do produto. Essa ficha vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticabr.com), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.
- A instalação dos fornos Prática deve ser feita com os cuidados necessários para evitar problemas, danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.
- Este equipamento deve ser instalado por um técnico autorizado.



- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.



- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

Uno Express	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo	Tomada
Brasil	220	Mono	60	3.8	20	3x2.5mm ²	20A (2P+T)
América Latina	220	Mono	60	3.8	20	3x2.5mm ²	20A (2P+T)
	230	Mono	50	3.8	20	3x2.5mm ²	20A (2P+T)

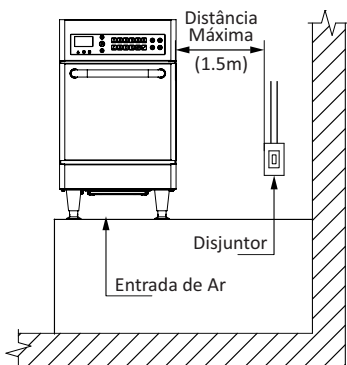
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

•**Obs:** O equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira do equipamento é identificado com o símbolo ao lado:



- Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação .
- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).



- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento.

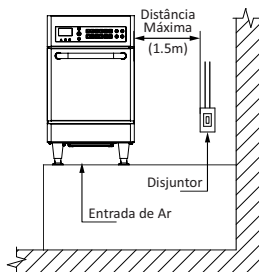
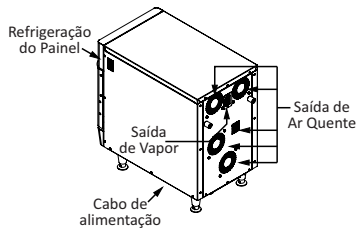
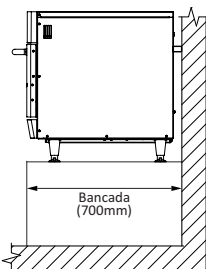
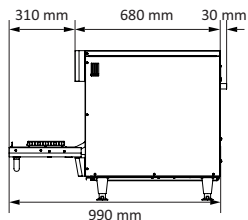
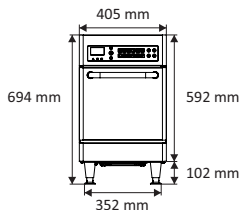
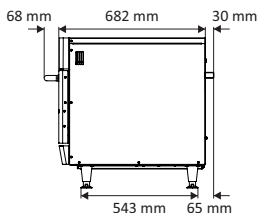
INSTRUÇÕES GERAIS

- O forno deve ser instalado sobre uma base ou um balcão que suporte seu peso, aproximadamente 66 Kg.
- Não obstrua as entradas e saídas de ar na parte inferior do forno.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras, chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor. É necessário que saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados destas fontes de calor, a fim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado.
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

UNO EXPRESS



RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Não utilize esse produto próximo de água como pias, piscinas ou locais muito úmidos.



- Caso resíduos acumulados dentro do forno entrem em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue a energia elétrica no disjuntor exclusivo do forno e desconecte o forno da tomada.



- Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.



- Se a porta do forno estiver danificada, o mesmo não deve ser operado até que seja reparado por uma pessoa qualificada

- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.
- Ao acionar o disjuntor do forno, aguarde dez segundos para ligar o equipamento.

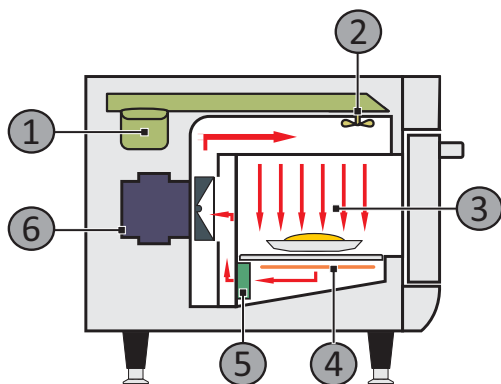
Dimensões da Câmara	
Capacidade	21 Litros
Altura	146 mm
Largura	394 mm
Profundidade	362 mm

TECNOLOGIA UNO EXPRESS

O forno Uno Express usa uma combinação de aquecimento por convecção de ar forçado em alta velocidade e energia de micro-ondas para aquecer alimentos mais rapidamente do que os métodos convencionais.

A figura abaixo ilustra as etapas que envolvem a tecnologia:

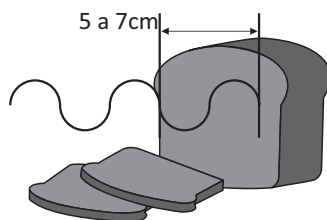
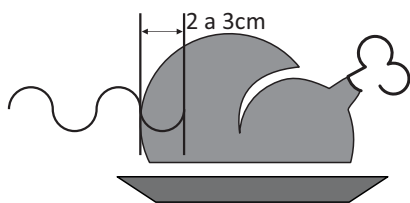
- 1 - Os Magnetrons geram energia através de microondas, que uniformemente aquecem as moléculas de água do alimento;
- 2 - O Stirrer distribui as microondas uniformemente;
- 3 - O Ar Impingido é direcionado para o alimento;
- 4 - Resistencias inferiores auxiliam na transferência de calor dentro da câmara;
- 5 - O Conversor Catalítico transforma os compostos orgânicos voláteis em Gás Carbônico e Água (CO_2 e H_2O);
- 6 - O motor de ventilação faz o ar circular em alta velocidade.



PRINCÍPIOS DE OPERAÇÃO

As micro-ondas são um tipo de energia radiante. Assim como as ondas de rádio, a luz visível e o infravermelho, as micro-ondas fazem parte do espectro eletromagnético, ou seja, é uma forma de radiação eletromagnética. São classificadas como radiação não-ionizante, pois diferentemente dos raios X e dos raios Alfa, Beta e Gama, seus efeitos são estritamente térmicos e, portanto, não alteram a estrutura molecular do item que está sendo irradiado.

O princípio básico das micro-ondas é o cozimento por vibração molecular. Elas penetram superficialmente nos alimentos, em uma profundidade que varia de dois a sete centímetros, fazendo vibrar as moléculas de água, gordura e açúcar, aquecendo-as. O calor é transmitido para o interior do alimento por condução térmica, desmistificando a ideia criada de que as micro-ondas cozinhavam os alimentos de dentro para fora.



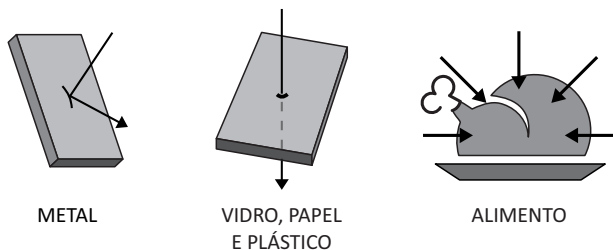
O equipamento Uno Express funciona com associação das micro-ondas ao ar quente direcionado sobre o alimento. As variáveis na operação consistem em:

- **Tempo de operação.**
- **Temperatura de câmara.**
- **Potência de micro-ondas.**
- **Velocidade do ar.**
- **Potência de infravermelho inferior.**

Cada operação (receita) programada poderá ser composta de oito etapas e em cada etapa constando as variáveis citadas acima.

- **Temperaturas:** atente-se de que os tempos de preparo são curtos e as etapas também, então a variação da temperatura da câmara de uma etapa para outra não terá seu efeito observado. Nem entre uma receita e outra a variação da temperatura poderá ser nitidamente observada. A temperatura normalmente trabalhada será aquela para qual o pré-aquecimento foi programado, mesmo por que, entre uma função e outra, o equipamento é ativado para manter a temperatura do pré-aquecimento.
- **Micro-ondas:** ajustável entre 0% e 100% para cada fração de 30 segundos. Ex.: Para uma receita de 1 minuto, e as micro-ondas programadas em 50%, elas terão efeito sobre o limento por 15 segundos, depois param outros 15 segundos. Agem mais 15 segundos e param o restante do tempo, os outros 15 segundos. Em 1 minuto atuam 30 segundos. As micro-ondas têm a função de aquecer internamente o alimento e não necessitam de um meio específico para se propagar. Elas são refletidas por metais, atravessam com facilidade vidros, plásticos, cerâmicas, e penetram nos alimentos, agindo sobre.

CARACTERÍSTICAS



No forno Uno Express é vedada a utilização de vasilhas plásticas ou de papel, pois irão incinerar-se dentro do forno em função do aquecimento da câmara.

- **Tempo de operação:** o aquecimento do alimento por micro-ondas se dá de fora para dentro e terá alcance de penetração variável de acordo com a composição, como vimos. Portanto, devemos relacionar o tempo de uma preparação à composição do alimento, à quantidade processada, à sua densidade e espessura. Quanto maior a quantidade, densidade e espessura, maior o tempo para a ação das micro-ondas no interior do alimento.

- **Velocidade do ar quente:** o ar quente direcionado sobre o alimento é responsável pela transmissão de calor, no entanto, sua função principal é relacionada:
- *Ao aspecto externo do alimento, ou seja, sua coloração. Quanto maior a velocidade do ar, mais escuro (queimado) o alimento ficará;*
- *A Textura ou crocância. Quanto maior a velocidade do ar, maior a remoção de água da superfície do alimento e maior sua crocância.*
- **Potência de infravermelho inferior:** a resistência localizada na parte de baixo do equipamento é responsável por aquecer e conferir acabamento na parte inferior dos alimentos, garantindo cor e textura.

CRIAÇÃO DE RECEITAS

Ao desenvolver uma receita todas as variáveis citadas anteriormente devem ser analisadas. As micro-ondas e velocidade do ar são os principais componentes para o sucesso na preparação.

Para se obter resultados mais rápidos no desenvolvimento das receitas sugerimos iniciar com programação do tempo em 1/10 do tempo total da preparação num processo convencional.

No primeiro momento trabalhar somente as micro-ondas para alcançar a temperatura interna do alimento. O efeito das micro-ondas é mais eficiente no início dos processos. Para produtos congelados, fazer operações com duas ou três etapas, para que, ao seu início, se dê o degelo do produto e ao final do processo se obtenha a cor e a crocância.

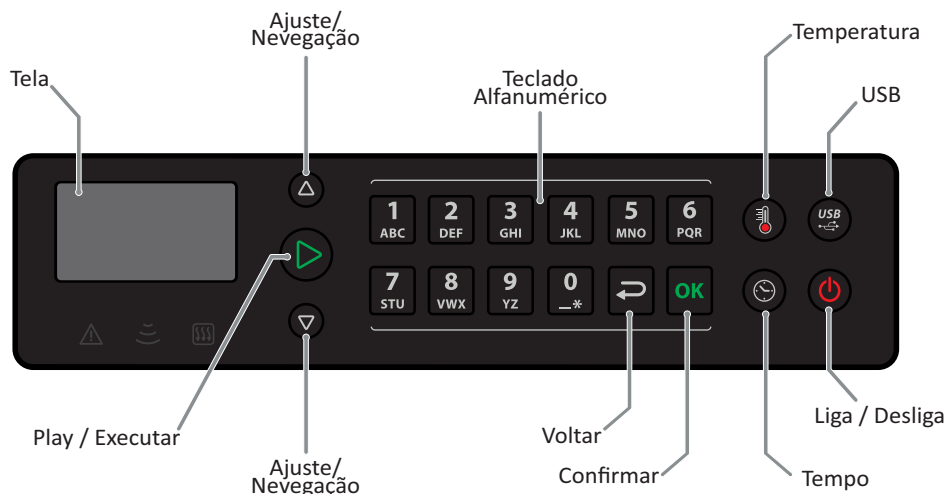
No segundo momento, combinar as variações da velocidade de ar quente e infravermelho para chegar ao acabamento de cor e crocância desejadas. Lembre-se de que essas variáveis também transmitem calor ao alimento.

O peso do alimento, tamanho e formato são determinantes no tempo total da preparação.

Após definido o modo de preparo de um alimento é de fundamental importância saber que:

- A variação de temperatura inicial do produto (congelado, resfriado ou ambiente) irá alterar o produto final desejado;
- A variação no tamanho ou peso da porção também produzirá um alimento fora do padrão estabelecido na receita;
- A variação no utensílio de cocção, sabendo-se que diferentes materiais têm diferentes reações com as micro-ondas, irá interferir no acabamento do produto.




PAINEL



LEDS DE INFORMAÇÃO

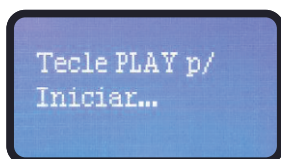
Existem três LEDs sob a tela do forno para informar o status:




-  Existe uma falha no sistema, entre em contato a Assistência Técnica.
-  Microondas ligado.
-  Aquecimento Ligado.

OPERAÇÃO

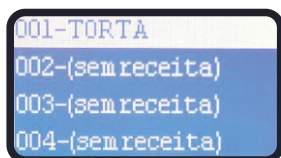
PRÉ-AQUECIMENTO






- Ligue o forno e aguarde a seguinte mensagem;
- Aperte  para iniciar o Pré-Aquecimento;
- *Obs.: Caso o forno já esteja pré-aquecido, automaticamente ele irá para a tela de receitas.*
- Ao atingir 280 °C uma mensagem aparecerá na tela mostrando que restam 5 minutos para o término do Pré-Aquecimento.



RODAR RECEITAS

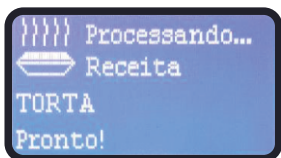


- Para selecionar uma receita utilize  e  ou digite no **Teclado Alfanumérico** mostrado abaixo, o número da receita desejada. Em seguida, aperte  para rodar a receita;

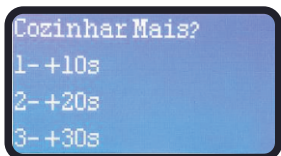


- Durante o processo, a tela mostrará o tempo de cozimento e o nome da receita;





- Ao final do cozimento, o alarme irá soar e o display mostrará a mensagem “Pronto”;
- A opção “Cozinhar Mais” é dada quando a porta é aberta depois da receita pronta. Feche a porta e pressione:



para mais 10 segundos;



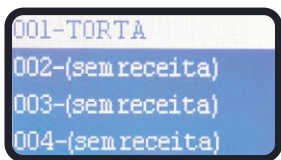
para mais 20 segundos;



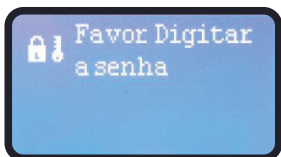
para mais 30 segundos de cozimento.

- A opção fica disponível durante 10 segundos após o fechamento da porta.

CRIAR, EDITAR E DELETAR RECEITAS



- Na tela de receitas, utilizando e ou digitando o número da receita por meio do teclado alfanumérico, selecione o número o qual se deseja fazer as alterações. Então, aperte ;



- Digite a senha 123 (senha padrão) usando o teclado alfanumérico e aperte para entrar o modo de programação;



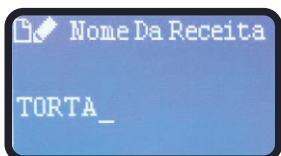
- Em seguida, aparecerá a seguinte tela, pressione:



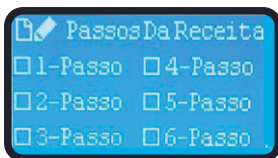
para criar ou editar receitas.



para excluir a receita.



- Selecionando a opção , será permitido primeiro editar/criar o nome da receita, em seguida, os passos. Utilize o teclado alfanumérico para digitar o nome.





- Após editar/criar o nome da receita pressione **OK** para editar os passos. A receita pode conter no máximo 6 passos;

- Use o teclado alfanumérico para selecionar o passo que será adicionado ou editado;

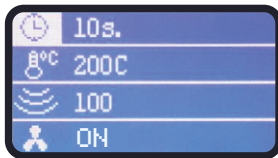


- Os seguintes parâmetros serão mostrados: tempo, temperatura da câmara, potência das microondas e ar quente;

- *Obs.: Quando o ar quente estiver no modo Off, apenas o microondas será acionado.*

- Pressione  ou  para navegar pelos parâmetros, e em seguida pressione para **OK** selecionar e editar;

- Use o teclado alfanumérico para ajustar os parâmetros e pressione **OK** para confirmar a alteração;

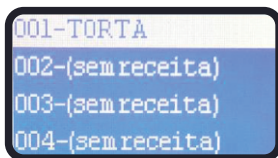


- Repita os três últimos passos para ajustar os parâmetros para cada passo;


- Para DELETAR UM PASSO configure o valor do tempo para zero;

- Pressione  para retornar.

MODO MANUAL

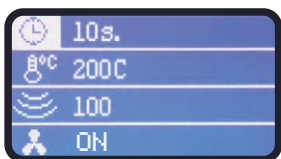




- O equipamento deve estar na seguinte tela;

- Pressione  para entrar no modo manual;

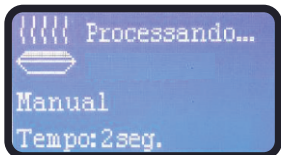
- As configurações dos parâmetros serão mostradas: tempo, temperatura da câmara, potência de microondas e velocidade do ar quente;





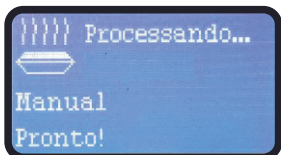
• Utilize  e  para navegar pelos parâmetros para selecionar e editar;

• Com o teclado alfanumérico ajuste os valores dos parâmetros e pressione  para confirmar;



• Repita para todos os outros parâmetros e pressione para iniciar o processo;

• Durante o processo a mensagem 'Manual' irá aparecer no display.




• Ao final do cozimento, o alarme irá soar e o display mostrará a mensagem "Pronto".

IMPORTANDO E EXPORTANDO RECEITAS

- Para ter acesso ao conector USB, levante a calha e puxe para retirá-la.
- Faça o processo contrário para encaixá-lo novamente.



• Pressione a tecla .

• No teclado alfanumérico pressione:

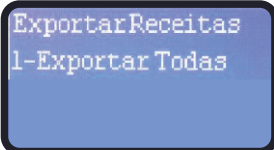


2 (Exportar Receitas): as receitas são copiadas do forno para o Pen Drive.

3 (Importar Receitas): as receitas são copiadas do Pen Drive para o forno.

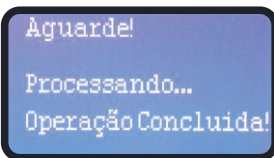
EXPORTAR TODAS

- No teclado alfanumérico pressione:




Exportar Receitas
1-Exportar Todas

1
ABC para exportar todas.



Aguarde!
Processando...
Operação Concluída!

- Pressione **1**
ABC para que todas as receitas sejam copiadas do forno para o Pen Drive.
 - Aguarde até que a mensagem “Operação Concluída” apareça para retirar o Pen Drive.
- Pressione  para retornar para a página inicial.

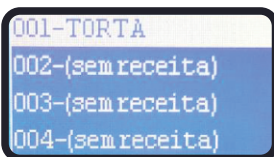
Obs.: Caso deseje **IMPORTAR** receitas, siga a mesma lógica dos passos anteriores.

IMPORTANTE


- Quando a função IMPORTAR é executada, todas as receitas do forno são substituídas.
- Quando a função EXPORTAR é executada, todas as receitas do Pen Drive são substituídas.

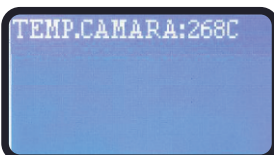
INSPEÇÃO DE TEMPERATURA

- Pressione  ;



001-TORTA
002-(sem receita)
003-(sem receita)
004-(sem receita)

- A seguinte tela aparecerá mostrando a temperatura interna da câmara;
- Pressione  para retornar.



TEMP.CAMARA:268C

GUIA DE LIMPEZA DIÁRIA

- Abra a porta do forno e aguarde a temperatura descer até 90°C.



- Aplique o Kay Oven Cleaner no forno e deixe agir de 5 a 10 minutos.



- Esfregue toda a área interna do forno com uma esponja não abrasiva.



- Enxágue o forno utilizando um pano úmido.



- Seque utilizando papel toalha.



GUIA DE LIMPEZA DIÁRIA

- Para higienizar a grade, retire-a do forno e aplique o Kay Oven Cleaner.



-
- Esfregue as grades e suportes.



-
- Remonte o forno.



ATENÇÃO

O processo de higienização do equipamento deve ser feito diariamente, não seguir essa orientação pode afetar adversamente a vida útil do equipamento, além de poder resultar em riscos conforme informado nas Instruções de Seguranças contidas neste manual (ver pág 6 até 9).

GUIA DE LIMPEZA DO CONVERTOR CATALÍTICO

- Para acesso ao conversor catalítico, retire a pedra, a grelha e a bandeja inferior removível do forno.
- Em seguida, remova o conversor catalítico fazendo movimento vertical para cima, conforme imagem:
- Para higienizar de forma correta, coloque o conversor catalítico de molho em água morna com detergente neutro.
- Após 15 minutos na solução, enxágue bem e instale novamente.



GUIA DE LIMPEZA DO FILTRO DE AR

- Para acesso ao filtro de ar, puxe-o por debaixo do forno.
- Em seguida, remova o filtro fazendo movimento para trás, conforme imagem:
- Para higienizar de forma correta, coloque o filtro de molho em água morna com detergente neutro.
- Após 15 minutos na solução, enxágue bem e instale novamente.



RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO (continuação)

- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa do forno.
- Para longos períodos de inatividade, é recomendado que a porta do forno fique entreaberta.
- Não permita que resíduos de alimentos e outros detritos acumulem-se na superfície interna da porta, dobradiças ou no perfil de vedação de silicone para não prejudicar a vedação do forno.
- Não deixar alimentos, líquidos e resíduos dentro do forno quando o equipamento estiver em inatividade.
- Não utilizar o forno para armazenar utensílios ou alimentos.
- Utilizar o forno somente para o preparo de alimentos como descrito nesse manual.
- Em intervalos longos entre uma utilização e outra deve-se desligar o forno para evitar que o aquecimento carbonize os resíduos de gordura de preparos anteriores. Isso pode dificultar a higienização, prejudicar a qualidade dos preparos e a vida útil do equipamento.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 opção 3 - at@praticabr.com

Prática
TECHNICOOK

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre-MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com