

MANUAL DE
INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO | INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

TURBO PRG

ELÉTRICO E GÁS | ELECTRICO Y GAS



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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendações de Utilização.....06

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL..... 08

TERMO DE GARANTIA

Prazo e Detalhamento.....09

Razões de Exclusão da Garantia.....10

Observações e Recomendações.....11

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....12

Sistema de Exaustão.....13

Instalação Hidráulica.....14

Instalação de Gás.....15

Dimensões.....17

Recomendações Gerais.....21

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Aplicação22

Painel.....23

Operação e Programação.....24

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....31

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES.....35

ANOTAÇÕES..... 72

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.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- 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.

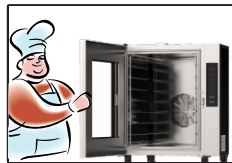
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

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 dos vapores gerados pela cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.



CUIDADO: Caso haja fumaça, desligue o forno, desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta do forno fechada até que a chama se apague.



- Deve ser respeitado o limite de carga máxima por módulo:

E200 PRG	14 Kg	G200 PRG	14 Kg
E250 PRG	17,6 Kg	G250 PRG	17,6 Kg
E500 PRG	30 Kg	G500 PRG	30 Kg
E650 PRG	40 Kg	G650 PRG	40 Kg

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

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 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.



- 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.

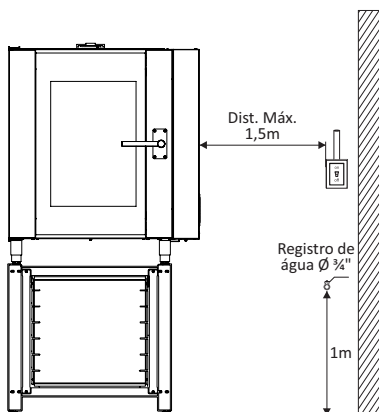


- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

• **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 DE INSTALAÇÃO

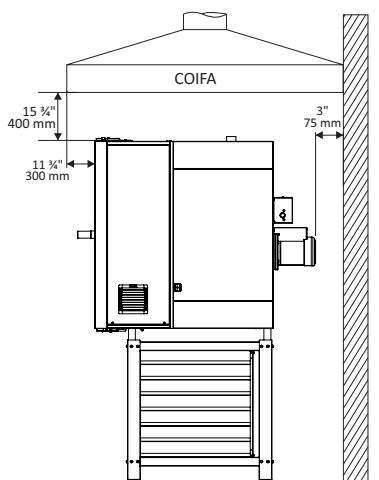
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

	E200 PRG		E200 PRG		E500 PRG		E650 PRG	
Voltagem	220V	380V	220V	380V	220V	380V	220V	380V
Fase	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Potência	15kW	15kW	20.3kW	20.3kW	34.2kW	34.2kW	43kW	43kW
Disjuntor	50A	32A	50A	32A	100A	63A	125A	70A
Cabo	4x10 mm ²	5x4 mm ²	4x16 mm ²	5x4 mm ²	4x50 mm ²	5x16 mm ²	4x70 mm ²	5x25 mm ²
Tomada	63A (3P+T)	32A (4P+T)	63A (3P+T)	32A (3P+N+T)	125A (3P+T)	63A (3P+N+T)	125A (3P+T)	125A (3P+N+T)

	G200 PRG	G250 PRG	G500 PRG	G650 PRG	
Voltagem	220V	220V	220V	220V	380V
Fase	Mono	Mono	Mono	Mono	Tri
Potência	0.62kW	0.62kW	1.2kW	15.9kW	15.9kW
Disjuntor	6A	6A	10A	50A	32A
Cabo	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	4x10 mm ²	5x6 mm ²
Tomada	16A (2P+T)	16A (2P+T)	16A (2P+T)	63A (3P+T)	32A (3P+N+T)

SISTEMA DE EXAUSTÃO

- Não bloqueie entradas e saídas de ar da lateral direita e traseira do forno.
- A saída de vapor se encontra na parte traseira do equipamento.
- É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio
- A coifa deve respeitar a altura mínima de 40cm acima do teto do forno e projetar-se 30cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- O forno deve ser conectado a encanamento de água fria. Um registro de 3/4" com rosca externa deve estar disponível para conexão da mangueira de entrada de água localizada a uma distância máxima de 1,5 m do forno.
- Recomendamos o filtro 3M original (não incluído) para reduzir a dureza da água.
- **Importante:** *Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).*

Para um desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	3,0	8,0
bar	0,3	0,8
kPa	30	80
Psi	4,35	11,5



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO DE GÁS

Utilizar o tipo de gás indicado no forno.

Atenção: A instalação de gás deve ser feita por técnicos qualificados.

G200 PRG:

Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m³/h (NATURAL).

Potência Térmica: 18,7 kW - 16.100 kcal/h - 63.700 BTU/h.

G250 PRG:

Consumo Máximo: 1,20kg/h (GLP) e 1,5m³/h (NATURAL).

Potência Térmica: 22,4 kW - 19.300 kcal/h - 76.400 BTU/h.

G500 PRG/650 PRG:

Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m³/h (NATURAL).

Potência Térmica: 18,7 kW - 16.100 kcal/h - 63.700 BTU/h.

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS GLP

- Tubulação com diâmetro mínimo de ½";
- Manômetro para medição de pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- A pressão da rede, na saída para o forno, deverá ser de 2,8 kPa;
- Tubulação com comprimento linear entre botijões e forno inferior a 10m, utilizar um regulador de estágio único com vazão de 12Kg/h próximo e exclusivo ao equipamento;
- Tubulação superior a 10m, use um regulador de primeiro estágio com vazão de 15Kg/h próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio com vazão de 12Kg/h próximo ao forno;
- Utilizar dois botijões P45 ou maiores em paralelo (NÃO utilizar botijões P13)

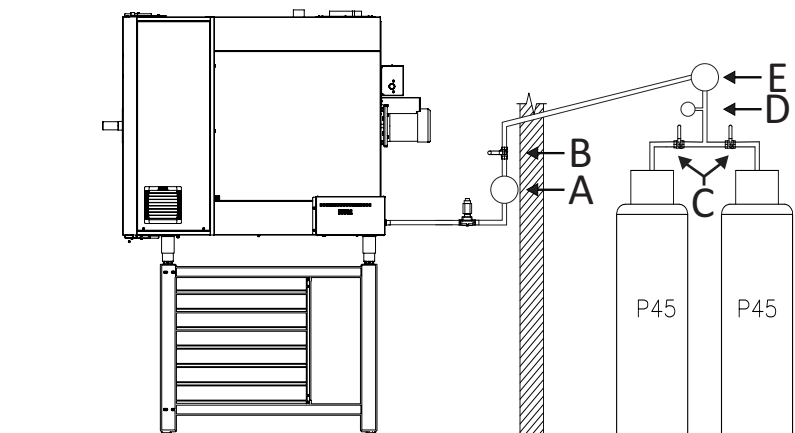
CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS NATURAL

- Tubulação com diâmetro mínimo de ½";
- Na maioria das instalações, o gás trabalha em baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso a pressão esteja excessiva, utilize regulador apropriado;
- A pressão da rede, na saída para o forno deverá ser de 2kPa.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO DE GÁS

Tubulação de estágio superior a 10m



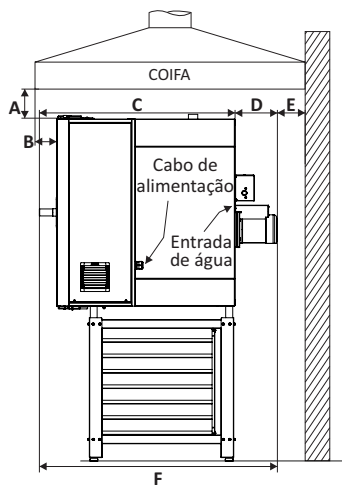
LEGENDA	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES
A	Regulador de Pressão	12kg/h - 2º Estágio
B	Registro do Forno	Diametro ½"
C	Registro do Botijão de Gás	-
D	Manômetro Medidor de Pressão	-
E	Regulador de Pressão	15kg/h - 1º Estágio

- Deve-se limpar a tubulação de gás para a retirada de eventuais resíduos que possam comprometer o bom funcionamento do forno (purga).
- É absolutamente imprescindível a verificação da vedação na tubulação de gás.
- As áreas onde passam a tubulação e ou são armazenadas os botijões devem ser bem ventiladas.
- Verificar periodicamente a pressão do sistema de gás, se a pressão na rede for diferente da pressão necessária, a empresa distribuidora de gás deve ser contactada.

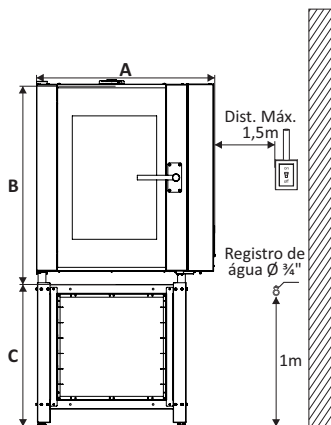
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES DOS FORNOS E200 PRG/E250 PRG.

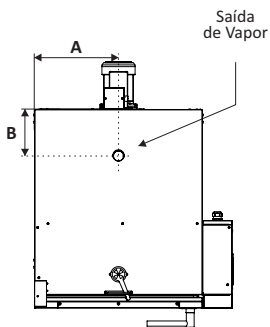
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
E200 PRG	400	300	1066	230	75	1296
E250 PRG	400	300	1166	230	75	1396



	A	B	C
E200 PRG	973	1080	775
E250 PRG	973	1155	775



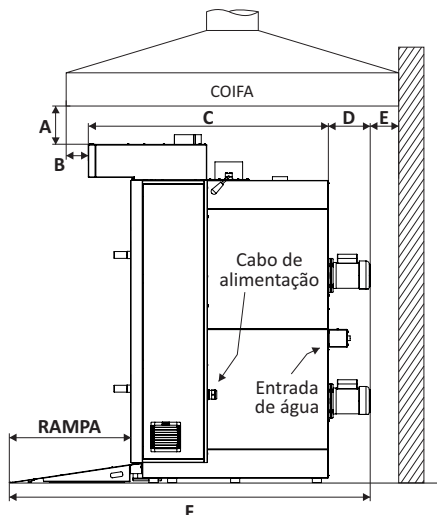
Saídas de Vapor: Ø60mm

	A	B
E200PRG	412	226
E250 PRG	412	226

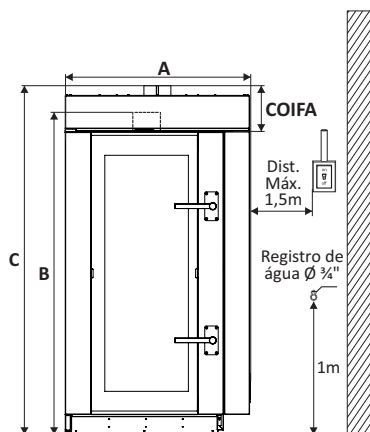
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES DOS FORNOS E500 PRG/E650 PRG.

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

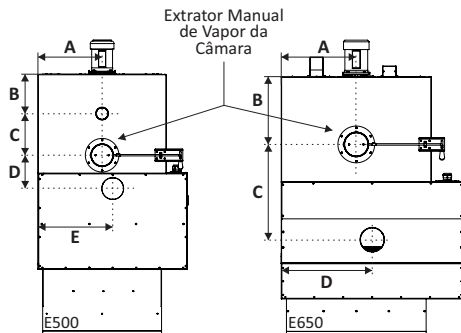


	A	B	C	D	E	F	RAMPA
E500 PRG	400	300	1338	230	75	2012	673
E650 PRG	400	300	1391	230	75	1839	447



	A	B*	C	COIFA
E500 PRG	1031	1788	1940	254
E650 PRG	1144	2138	2329	344

*Altura máxima do forno sem coifa.



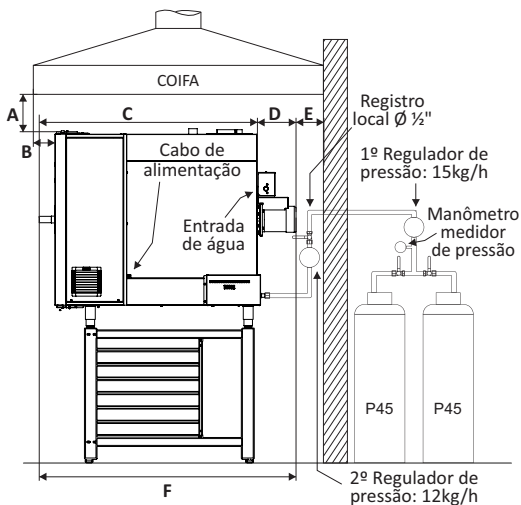
Extrator de Vapor: Ø150mm
Saídas de Vapor Maior: Ø150mm | Menor: Ø80mm

	A	B	C	D	E
E500 PRG	440	270	285	228	512
E650 PRG	470	425	596	570	-

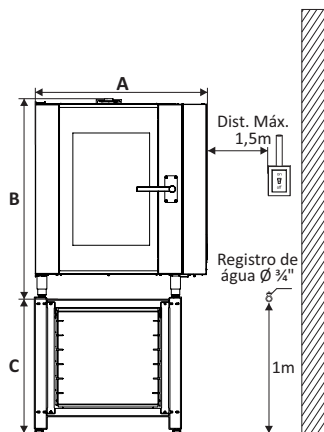
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES DOS FORNOS G200 PRG/G250 PRG.

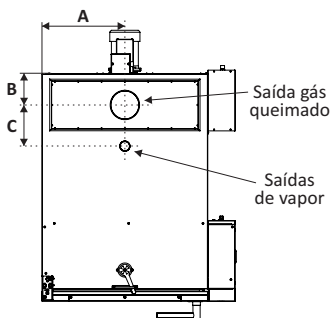
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
G200 PRG	400	300	1302	230	75	1532
G250 PRG	400	300	1302	230	75	1532



	A	B	C
G200 PRG	1031	1189	775
G250 PRG	1031	1189	775



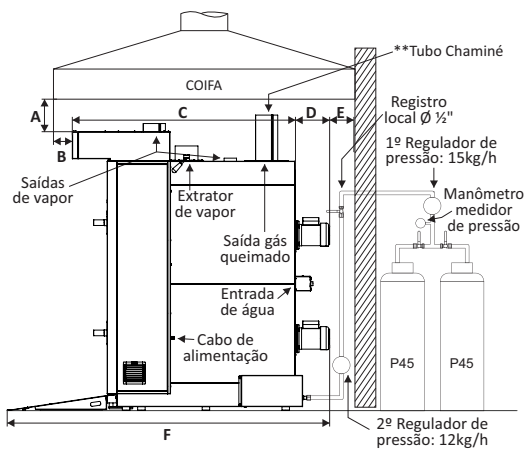
Saída de Gás Queimado: Ø160mm
Saídas de Vapor : Ø60mm

	A	B	C
G200 PRG	442	168	383
G250 PRG	442	168	383

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

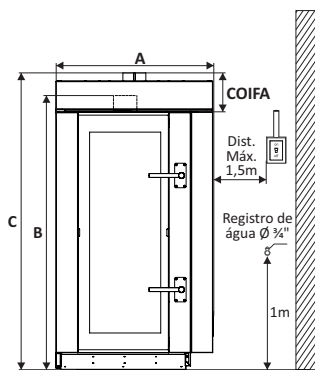
DIMENSÕES DOS FORNOS E500 PRG/E650 PRG.

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



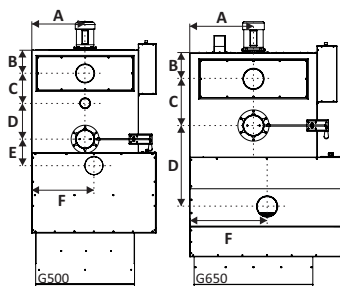
	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	400	300	1510	230	75	2181
G650 PRG	400	300	1500	230	75	1951

**Tubo Chaminé (somente G500 PRG).



	A	B*	C	COIFA
G500 PRG	1031	2048	2048	254
G650 PRG	1144	2138	2329	344

*Altura máxima do forno sem coifa.



Extrator de Vapor e Saída de Gás Queimado: $\varnothing 150\text{mm}$
 Saídas de Vapor Maior: $\varnothing 150\text{mm}$ | Menor: $\varnothing 80\text{mm}$

	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	440	193	246	296	218	512
G650 PRG	470	193	344	596	-	570

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 ou perfil de vedação da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.



- O forno deve ser instalado em um local nivelado e ventilado. Não instalar o equipamento em um local apropriado pode resultar na perda da garantia.

- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 25mm em relação as laterais e 75mm em relação ao fundo do forno para ventilação.
- Para facilitar a instalação e manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo, 800mm da lateral direita e a parede e 150mm da lateral esquerda e traseira. Após a manutenção/instalação, este afastamento pode ser reduzido as distâncias mencionadas anteriormente.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.
- 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.

- Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente a utilização do equipamento e acione a assistência técnica.
- Caso soe o alarme e apareça a mensagem na tela: “*FALHA CODIGO: GÁS*” durante a operação do equipamento desligue e religue o forno para rearmar o sistema de gás. Se a falha persistir, suspenda o uso e chame a assistência técnica.
- Semestralmente solicite uma inspeção de mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede de gás por um técnico habilitado.

APLICAÇÃO

Os fornos Turbos PRG Prática são utilizados na preparação de produtos de panificação e confeitaria em geral. Por se tratar de um forno de convecção, as temperaturas e os tempos usados nas preparações de alimento normalmente serão abaixo daquelas utilizadas em fornos sem circulação forçada de ar.




INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PAINEL



Nota: o toque em qualquer tecla aciona a lâmpada por 1 minuto.



OPERAÇÃO E PROGRAMAÇÃO

- Para ligar o forno pressione a tecla **Ligar / Desligar**: 
- Depois de ligar o forno, a **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** do forno mostrarão a última temperatura trabalhada e o tempo infinito.
- Para ajustar o tempo de preparação, pressione as teclas de **Ajuste de Tempo**   que se encontram abaixo da indicação de tempo.



Nota:




O tempo pode ser ajustado em até 360 minutos.

- Para configurar a temperatura desejada, pressione a tecla **Ajuste de Temperatura**:   que se encontram abaixo da indicação de temperatura.



Nota:





A temperatura pode chegar até 250°C.

- Para utilizar a injeção de vapor, em caso de programa manual, pressione a tecla **Vapor Manual**: 
- Para ajustar o nível de injeção manual, pressione e segure a tecla de **Vapor Manual**  por 3 segundos. A tela superior mostrará a mensagem “VAPO” e você poderá escolher o nível entre baixo (BAX), médio (MED) e alto (ALT). Para confirmar o nível escolhido pressione a tecla **Programar/Executar** .



Nota: O forno retornará automaticamente a 0% (sem vapor) se uma receita programada for feita ou se o tempo no modo manual chegar a zero.

PROGRAMAR RECEITAS

- Para iniciar o processo de programação de uma receita, pressione a tecla Programar/Executar: .
- Utilizando as teclas inferiores (**Ajuste de Tempo**)   ou selecionando a partir do teclado numérico, escolha a receita a ser editada.
- Depois de escolher a receita, pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos para entrar no modo de edição.



Nota:

Podem ser programadas até 100 receitas.

Nota:

Se o parâmetro “Edit” das configurações estiver setado como “On” é necessário inserir a senha de usuário para editar a receita.



- Depois de entrar no modo de edição, a **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** mostrarão a seguinte configuração ao lado:
- Para alterar a temperatura de Pré-aquecimento, use as teclas inferiores (**Ajuste de Tempo**) ▼ ▲ , a temperatura pode ser definida de 50°C a 250°C.



- Após a configuração da temperatura de Pré-Aquecimento, pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para os parâmetros do PAS1. Cada receita terá, no máximo, 4 passos (PAS1, PAS2, PAS3 e PAS4) e em cada passo serão configurados 5 parâmetros em uma ordem específica: convecção (CONV), temperatura (TEMP), tempo (MIN), injeção de vapor (VAPO) e umidade (UMID).

PARÂMETROS AJUSTÁVEIS

CONVECÇÃO (CONV)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para selecionar as opções de Convecção.
- O parâmetro CONV pode ser configurado como **ON (Ativado)** ou **OFF (Desativado)**;
- Se o parâmetro for configurado como **ON**, a turbina manterá a rotação padrão. Caso o parâmetro seja configurado como **OFF**, o forno funcionará como uma estufa durante o tempo programado, desabilitando a turbina, aquecimento e umidade dentro do passo. Portanto, para a configuração **OFF**, não é permitido configurar valores de temperatura e umidade.
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

TEMPERATURA (TEMP)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar a temperatura.
- O parâmetro de temperatura pode ser configurado de 50°C a 250°C.
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

TEMPO (MIN)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar o tempo.
- O parâmetro de tempo pode ser configurado de 1 a 360 minutos.
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

INJEÇÃO DE VAPOR (VAPO)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar o nível da injeção de vapor entre os parâmetros: baixo (BAX), médio (MED) e alto (ALT).
- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo parâmetro.

UMIDADE (UMID)

- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) para ajustar a umidade.
- Caso o parâmetro anterior, de **Injeção de Vapor (VAPO)**, tenha sido ajustado como "OFF", a umidade pode ser ajustada para 20, 40, 60, 80 ou 100%, mantendo a umidade da câmara de cocção com injeções cíclicas de vapor durante o passo. Se o parâmetro anterior for ajustado com algum valor de injeção (BAX, MED ou ALT), não será possível configurar um valor para umidade.



- Pressione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avançar para o próximo passo (PAS2).
 - A **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** mostrarão a seguinte configuração ao lado:
- Caso queira adicionar um novo passo à receita, pressione a tecla ▲ inferior (**Ajuste de Tempo**) para mudar a indicação para ON, dando acesso as demais opções de configuração do passo.
 - Siga novamente os passos anteriores para configuração dos parâmetros do novo passo.
 - Após a configuração do último parâmetro, em qualquer passo, se pressionar a tecla ↶ a receita será gravada. Ou pressione a tecla **Programar/Executar** para executar a receita com apenas 1 toque.

SELECIONAR RECEITAS

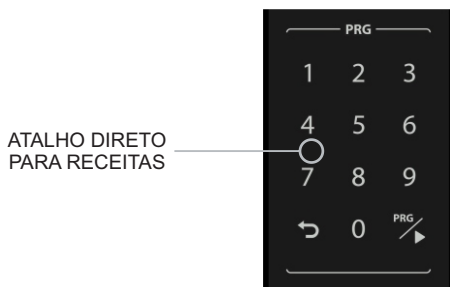
- Pressione a tecla **Programar/Executar** .
- Pressione as teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de tempo**) ou utilize o teclado numérico para selecionar a receita desejada.
- Após escolher a receita, pressione a tecla **Programar/Executar** para executar a receita.




Nota:

Caso o forno esteja com a temperatura acima do set point de pré aquecimento, o forno realizará uma etapa de esfriamento.


- Receitas programadas de 1 a 0 podem ser executadas pressionando os atalhos diretos, sendo o número 0 equivalente a receita 10.



CONFIGURAÇÕES

- Ao pressionar o botão de **Configurações** , será solicitado uma senha para acesso as configurações. A senha padrão é 0123, mas pode ser alterada.

USB

- Com um dispositivo de armazenamento conectado, use as teclas de Ajuste de Tempo para selecionar **IMPO** ou **EXPO**. Uma vez selecionada a opção desejada, pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos para executar o comando.


IMPO

- Ao selecionar essa opção o visor irá mostrar a mensagem “IMPO”. Todas as receitas armazenadas no dispositivo USB são transferidos para o forno. Quando concluído o visor irá mostrar a mensagem “IMPO OK”. Em caso de erro a mensagem exibida será: “FAIL”.

EXPO

- Ao selecionar essa opção o visor irá mostrar a mensagem “EXPO”. Todas as receitas salvas no forno são transferidas para o dispositivo USB. Quando concluído o visor irá mostrar a mensagem “EXPO OK”. Em caso de erro a mensagem exibida será: “FAIL”.

MUDA SENH

- Para alterar a senha padrão (0123), pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos. Depois disso, você pode inserir uma nova senha de 4 dígitos.

EDIT

- Ao habilitar este parâmetro (“On”), é necessário inserir a senha de usuário para editar receitas; caso contrário (“Off”), a edição de receitas é de livre acesso.

FUNÇÃO ESFRIAR

- Na tela de modo manual, segure a tecla **Voltar** ↶ por 3 segundos, a tela exibirá as mensagens "FUNC ESFR" e "ABRA PORT" alternadamente, solicitando que a porta do forno seja aberta.
- Abra a porta e a tela mudará entre a temperatura atual do forno e a mensagem "FUNC ESFR".
- Durante a execução desta função, somente a turbina permanecerá ativada e nenhuma outra execução poderá ser ativada.
- Quando a temperatura atingir 50°C, o visor mudará entre a temperatura atual do forno e a mensagem "ESFR TERM". Você pode interromper a função pressionando a tecla **Voltar** ↶, retornando o forno ao modo Manual.

ACESSÓRIOS

- Base: serve de suporte para o forno e assadeiras. Deve ser fixada ao piso conforme o esquema de instalação.

MODELO	CAPACIDADE	UTILIZAÇÃO
ASSADEIRA ONDULADA 40 X 60 CM / 4 CANALETAS	20 PÃES	PÃO FRANCÊS
ASSADEIRA ONDULADA 58 X 70 CM / 5 CANALETAS	25 PÃES	PÃO FRANCÊS
ASSADEIRA ONDULADA 58 X 70 CM / 6 CANALETAS	30 PÃES	PÃO FRANCÊS
ASSADEIRA ONDULADA 60 X 80 CM / 6 CANALETAS	36 PÃES	PÃO FRANCÊS
ASSADEIRA LISA 40 X 60 X 3 CM FLANDRES	24 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA LISA 40 X 60 CM	24 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA LISA 58 X 70 CM	32 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA LISA 60 X 80 CM	40 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA PERFURADA 40 X 60 CM	24 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA PERFURADA 58 X 70 CM	32 PÃES	PÃO DOCE
ASSADEIRA PERFURADA 60 X 80 CM	40 PÃES	PÃO DOCE
* Pães cru de aproximadamente 65g.		

QUADRO INDICATIVO DE PRODUTOS

Produto	Modo de trabalho	Temperatura °C	Tempo min.
Baguetes	Ar quente c/ vapor	170 / 180	16
Pão italiano	Ar quente c/ vapor	160	25
Pudim de pão	Ar quente	140	25 / 30
Pão doce	Ar quente	140 / 150	25
Bolos	Ar quente	160	20
Pão de queijo	Ar quente c/ vapor	150 / 160	15 / 20
Rosca	Ar quente	140 / 150	25 – 35
Pão francês	Ar quente c/ vapor	170 / 180	13 – 15
Biscoito polvilho	Ar quente c/ vapor	180	18
Biscoito de vento	Ar quente	160	12
Pão de hambúrguer	Ar quente	150	20
Pão de cachorro quente	Ar quente	150	20
Sequinhos	Ar quente	180	10
Casadinhas	Ar quente	150	10
Bombinha	Ar quente	160	12
Esfiha	Ar quente	150	25 / 30
Enroladinho	Ar quente	150	12
Pizzas	Ar quente	200	10
Esfiha aberta	Ar quente	180	10
Empadas	Ar quente	180	12
Suspiro	Ar quente	140	20
Pastel assado	Ar quente	180	12
Croissant	Ar quente c/ vapor	180	20

Observação:

• É necessário, sempre antes de utilizar o forno, pré aquecê-lo. O pré aquecimento deverá ser de aproximadamente 20 a 40°C a mais do que a temperatura que deverá ser utilizada. Os tempos e temperaturas apresentados na tabela acima são indicativos, que devem ser ajustados de acordo com as receitas, os tamanhos das peças e as preferências dos consumidores. Como regra geral aplica-se aos fornos de convecção, tempos e temperaturas menores do que os utilizados nos fornos convencionais e lastros.

DICAS SOBRE PÃES DOCES E MASSAS DOCES

- **Carregamento do forno:**

Ao trabalhar com massas doces (pães e roscas em geral), é importante que se respeite a capacidade do equipamento e não sobrecarregá-lo em quantidade de pães.

- **Crescimento:**

Deve-se ainda observar que o crescimento da massa alcance em torno de 70% do crescimento normal, utilizado quando se trabalha com forno convencional de lastro. A massa deve ir ao forno "mais fresca" para que não ultrapasse sua elasticidade e mantenha uma boa qualidade (Lembrando que a massa doce cresce no forno durante o assamento).

- **Temperatura:**

Os fornos de convecção operam em temperaturas menores que aquelas observadas nos fornos convencionais de lastro. Recomendamos trabalhar as massas doces na temperatura compreendida entre 130°C e 160°C.

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

- Para a limpeza do forno é necessário a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's).



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



Avental



Sapatos de Segurança

FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

- O forno deve ser higienizado todos os dias em que for utilizado.

IMPORTANTE



Quando a higienização não é feita na frequência recomendada ou feita de forma inadequada ocorre o acúmulo desses resíduos que acabam por prejudicar a qualidade de higienizações posteriores, gerando excesso de fumaça durante os preparos e diminuindo a vida útil de componentes e do equipamento. No limite, esses resíduos acumulados podem entrar em combustão quando submetidos a altas temperaturas.


PASSOS DA HIGIENIZAÇÃO

RESFRIAMENTO DO FORNO



Caso o forno esteja acima de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização.



Para isso, certifique-se que o protetor de turbina esteja montado e travado (NUNCA ACIONE A FUNÇÃO ESFRIAR SEM QUE O PROTETOR DE TURBINA ESTEJA MONTADO E TRAVADO). Pressione a tecla **Voltar**  durante 3 segundos e mantenha a porta aberta. Ao término do resfriamento o forno soará um alarme.

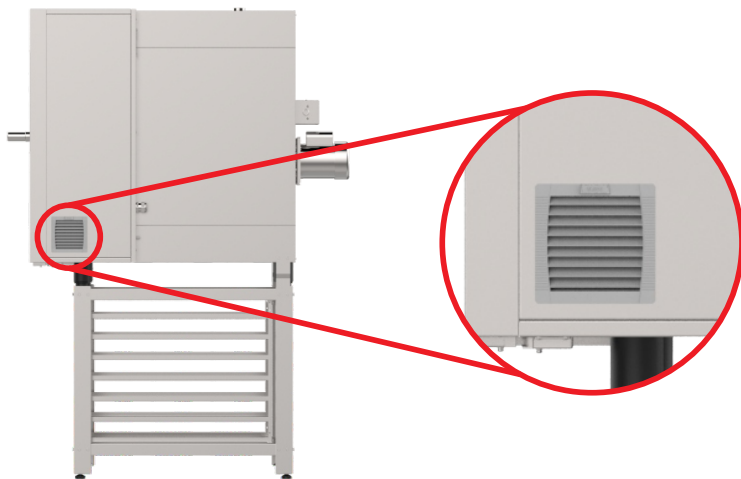
- Utilize uma esponja para a remoção de sujidades. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.
- Em caso de sujidades mais aderentes, pode-se utilizar desincrustante para a higienização:
 - *Primeiramente, remova a gaiola e o protetor de turbina.*
 - *Borrife o líquido desincrustante em todas as superfícies internas da câmara com pulverizador ou pincel.*
 - *Feche a porta do equipamento e deixe o produto agir por cerca de 15 minutos.*
 - *Com auxílio de uma mangueira enxágue o interior do equipamento para remover totalmente o desincrustante.*
 - *Com um pano úmido, remova qualquer excesso do desincrustante que possa permanecer no equipamento.*
 - *Seque o interior do equipamento ligando-o a uma temperatura de 150°C por 5 minutos.*
- Para limpeza externa do forno utilizar sabão neutro e água com auxílio de um pano macio.
- Utilize somente produtos de linha profissional (desincrustante/desengordurante) líquido alcalino a base NaOH (Hidróxido de Sódio) sem corantes.
- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- Nunca use produtos que contenham ácido na limpeza do forno, pois eles podem danificar a superfície de aço inoxidável, provocando corrosão do metal.
- Não direcione água fria sobre o vidro quente do equipamento, o choque térmico pode provocar a sua quebra.
- Não jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- 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.

LIMPEZA DO FILTRO

O filtro de ar localizado na lateral direita do equipamento é responsável por manter a temperatura ideal do painel elétrico. Realize a limpeza uma vez por semana.



1- Abra a tampa com cuidado conforme ilustração abaixo:



Importante: a tampa não abre totalmente, não force pois há o risco que quebrar.

- 2- Remova o filtro (espuma branca).
- 3- Tire o excesso de sujeira e se necessário, lavar.
- 4- Aguarde secar para recolocar no local.

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES

- A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

PROBLEMA	CAUSAS E SOLUÇÕES
Forno não aquece	<ul style="list-style-type: none"> Queda de fase: Verificar Instalação predial.
Forno não aquece (gás)	<ul style="list-style-type: none"> Registro de gás fechado.
Queimador constantemente bloqueado	<ul style="list-style-type: none"> Baixa vazão de gás - Botijões vazios. Registro de gás fechado. Rede de gás suja.
Forno demora a aquecer (ou retomar temperatura)	<ul style="list-style-type: none"> Queda de fase. Porta desregulada. Forno sujo: Proceder limpeza.
Forno faz barulho	<ul style="list-style-type: none"> Ventoinha tocando na gaiola ou no tubo do vapor: reposicionar elementos. Queda de fase.
Motor não gira	<ul style="list-style-type: none"> Queda de fase. Ventoinha tocando na gaiola ou no tubo do vapor: reposicionar elementos.
Forno não dá nenhum sinal	<ul style="list-style-type: none"> Queda de fase. Porta desregulada: Reposicionar trinco. Disjuntor Desligado: Verificar.
Disjuntor de proteção desarmando	<ul style="list-style-type: none"> Disjuntor mal dimensionado.
Assamento desuniforme	<ul style="list-style-type: none"> Porta desregulada. Temperatura alta (baixar temperatura). Forno desnivelado (nivelar equipamento). Forno sujo. Gaiola ou fundo protetor da turbina fora de posição. Carregamento excessivo.
Forno dá choque	<ul style="list-style-type: none"> Falta de aterramento.
Alimento queimando	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura muito alta. Tempo excessivo de assamento.
Demora para assar	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura muito baixa. Forno sujo. Carregamento excessivo.
Passa cheiro ao alimento	<ul style="list-style-type: none"> Forno sujo.
Resseca o alimento	<ul style="list-style-type: none"> Tempo excessivo de assamento (diminuir tempo e aumentar temperatura).
Alimento não assa por dentro	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura muito alta. Pouco tempo de assamento.
Externamente aquece em excesso	<ul style="list-style-type: none"> Ventilação deficiente do ambiente.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

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

CARTA AL CLIENTE

Para nosotros, su elección por un producto Práctica es motivo de gran satisfacción.

Esto refuerza el sentido de nuestra misión, que es llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos con el propósito de ofrecer condiciones para la preparación de comida buena, de calidad y sin desperdicio.

Para ello nuestros productos ofrecen alta tecnología y los mejores estándares de calidad. Son desarrollados por un equipo experimentado y altamente calificado y producido en un parque fabril con los más avanzados procesos y equipamientos.

La Práctica ofrece soluciones completas en toda la cadena de preparación de alimentos. Desde productos para la panificación hasta todo el universo de la gastronomía. De la pre-preparación a la conservación, finalización y acabado. Tenemos una amplia línea de máquinas para panadería, equipos para ultra congelación y conservación y variadas líneas de hornos para panificación, gastronomía y hornos rápidos de finalización, además de una completa línea de accesorios diversos.

Esperamos que nuestros productos, accesorios y servicios pre y posventa puedan ser valiosas herramientas para el éxito de su negocio y la continuidad de nuestra asociación.

Muchas gracias.

Este manual contiene toda la información para instalar y utilizar su equipo de forma correcta y obtener los mejores resultados de rendimiento, calidad y seguridad.

Recomendamos que lea y siga todas las instrucciones en él contenido y mantenga siempre en el lugar adecuado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Recomendaciones de Utilización..... 42

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL..... 44

TÉRMINO DE GARANTÍA

Plazo y Detalle..... 45

Razones de Exclusión de La Garantía..... 46

Notas y Recomendaciones..... 47

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación Eléctrica..... 48

Sistema de Extracción..... 49

Instalación Hidráulica..... 50

Instalación de Gas..... 51

Dimensiones..... 53

Recomendaciones Generales..... 57

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Aplicación..... 58

Panel..... 59

Operación y Programación..... 60

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA..... 67

PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES..... 71

NOTAS..... 72

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN

- Operación del horno: Es recomendable que el operador del horno utilice siempre guantes de protección térmica y delantal para evitar quemaduras en partes internas del horno y de eventual derramamiento del contenido de las bandejas.
- Utilización del panel: El panel debe ser operado solamente con los dedos, la utilización de cualquier instrumento puede dañar el equipo y poner en riesgo la seguridad del operador.

CUIDADO!

Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelven líquidos por calentamiento en niveles superiores a los que pueden ser fácilmente visualizados. **El adhesivo (como figura al lado) viene adjunto al manual y debe ser insertado en la parte frontal en el acto de la instalación del equipo, a una altura mínima de 1,60 m sobre el piso.**



- Retire alambres usados para sellar sacos de papel o de plástico que serán introducidos en el horno.
- Los envases totalmente cerrados no deben calentarse en el horno, ya que pueden explotar.
- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el horno.
- No opere el horno si el mismo está dañado o si la puerta del horno no se cierra adecuadamente.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parada del horno.
- Utilice este horno sólo para las funciones descritas en este manual.

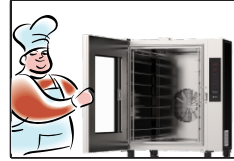
RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN (continuación)

CUIDADO!

Para evitar quemaduras de vapor, abra la puerta en dos pasos:



1º) Deje la puerta entreabierta para la salida de calor y vapor del horno.



2º) Abra completamente la puerta.

- Este horno no se destina para la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del horno o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.



- No utilice el tirador del horno para realizar el movimiento del equipo. El movimiento del horno deberá efectuarse exclusivamente por sus laterales.



- No utilice la puerta del equipo como soporte. Esto causará el desnivel de la puerta y el mal funcionamiento del equipo.



- La puerta del horno se destina únicamente al sellado de los vapores generados por la cocción. El uso de la puerta para cualquier otro propósito no descrito en este manual puede ocasionar la pérdida de la garantía.



CUIDADO: Si se produce un humo, apague o desconecte el enchufe de la toma y mantenga la puerta del horno cerrada hasta que la llama se apague.



- Se debe respetar el límite de carga máximo por módulo.

E200 PRG	14 Kg	G200 PRG	14 Kg
E250 PRG	17,6 Kg	G250 PRG	17,6 Kg
E500 PRG	30 Kg	G500 PRG	30 Kg
E650 PRG	40 Kg	G650 PRG	40 Kg

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



PELIGRO! AMENAZA DE RIESGO QUE PUEDE CAUSAR LESIONAES GRAVES O MUERTE



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAMES DE CARGA CALIENTE



SIGNO DE ATERRAMIENTO



SIGNO DE EQUIPOTENCIAL



CONSEJOS DE USO E INFORMACIÓN

TÉRMINO DE GARANTÍA

PLAZO Y DETALLE

- a) Los equipos Práctica tienen garantía legal de 3 (tres) meses y garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando, un (1) año, a partir de la fecha de emisión de la factura de venta, exclusivamente para el primer comprador. Si por cualquier motivo, la Factura no sea ubicada, prevalece como fecha para inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo, que viene en la etiqueta de datos del horno.
- b) Independientemente de la instalación efectiva o el período de utilización del equipo, el período de garantía se inicia de acuerdo con la fecha de la emisión de la Factura de venta.
- c) Para la instalación y entrega técnica de los equipos, Práctica Klimaquip ofrecerá, sin costos para el cliente, una visita única de un técnico autorizado y/o propio. En el caso de necesidad de nueva(s) visita(s) para finalización de la instalación/entrega técnica, en función de la no disponibilidad de los puntos prediales sean ellos eléctricos, de gas, hidráulicos o de extracción, los costos serán de responsabilidad del cliente.
- d) Práctica Klimaquip cuenta con una extensa y calificada Red de Servicios Autorizados Práctica - SAP. No obstante, si en la ciudad de instalación del equipo aun no hubiere un técnico autorizado, será llamado el servicio más cercano y el traslado y otros gastos serán de responsabilidad del cliente.
- e) Para la instalación de los equipos el cliente deberá providenciar todos los puntos prediales (agua, luz, gas, conexión a la tierra y extracción) descritos en el diagrama de instalación. También deberá cuidar del traslado del equipo hasta el lugar exacto de la instalación.
- f) Algunos equipos Práctica son considerados como portátiles, como los hornos Miniconv VP y SV y el Molino MF80. En esos casos, el traslado para el mantenimiento es de responsabilidad del cliente. El valor del traslado debe ser acordado con el SAP, o el cliente tiene la opción de llevar el equipo al servicio autorizado.
- g) La garantía solamente cubrirá fallas originadas por materia prima, componentes o fabricación.

- h) La aplicación de la garantía se dará a través de mantenimientos, ajustes o cambio de piezas defectuosas. Las piezas sustituidas serán de propiedad de Práctica, como objeto de análisis.
- i) Ocurrencias en garantía no justificarán el aumento del plazo de garantía, cambio del equipo o cualquier otro tipo de pleito.

RAZONES DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

- a) Daños resultantes de transporte. El cliente deberá inspeccionar la entrega del equipo y accionar a la transportadora en el caso de irregularidades. En la instalación, el técnico deberá encontrar el equipo en su embalaje original, totalmente preservado.
- b) Irregularidades en el local de instalación.
- c) Uso o instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompañan al producto.
- d) La no observación a los detalles de instalación, en desacuerdo con el Manual de instalación, como: piso desnivelado, instalación del horno al lado de equipos que exhalan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, etc.
- e) Cambio de las condiciones originales de instalación, como: distribución eléctrico, suministro de gas, lugar de instalación, etc., ejecutadas por técnicos no autorizados.
- f) Uso de productos agresivos o abrasivos, no aptos para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, rayar o dañar accesorios o componentes del equipo.
- g) Daños y fallas derivados de la no ejecución de la limpieza del equipo o limpieza hecha inadecuadamente, dañando componentes, como: echar agua dentro del panel eléctrico, etc.
- h) Daños y fallas operacionales derivados de agua con gran contenido de calcio, gas de baja calidad o suministro de energía eléctrica con oscilación de voltaje o ruidos/interferencia en la línea de alimentación.
- i) Ocurrencias resultantes de descargas eléctricas derivadas de la acción de la naturaleza o picos de suministro originados por generadores o compañías de suministro.

- j) Daños en el equipo o sus accesorios, como: sonda de temperatura, tarjetas electrónicas, teclados y otros, en consecuencia de accidentes, maltratos, operación incorrecta, manipulación inadecuada o uso en desacuerdo con el manual de instalación y operación que acompaña al producto.
- k) Intentos de reparación por terceros no autorizados, o por utilización de piezas y componentes no originales, independientemente de que los daños o defectos hayan sido provocados por este hecho.
- l) Componentes de consumo y desgaste, como luces, sellos, correas, rodamientos, corrientes, conjunto de lonas, etc., así como, vidrios y plásticos están excluidos de la garantía.
- m) Fallas derivadas de redes hidráulicas o de gas presurizado o con dimensionamiento inadecuado, provocando la oscilación de presión impropia para el buen funcionamiento del equipo.

NOTAS Y RECOMENDACIONES

- a) Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el manual de instrucciones y operaciones.
- b) Certifíquese de que las instalaciones hidráulica, eléctrica, gas y extracción sean hechas por empresa o técnico capacitado.
- c) Antes de llamar a la Asistencia técnica, en el manual aparecen algunas ocurrencias que pueden ser solucionadas sin la interferencia de un técnico.
- d) El desgaste natural del equipo no esta cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y un mejor plazo de vida útil de su equipo, es fundamental la limpieza diaria de su equipo y se sugiere que se haga un contrato de mantenimiento preventivo.
- e) Para solicitar la asistencia técnica y incluso para cualquier reclamación, comentario o sugerencia sobre las reparaciones prestadas por las Asistencias Autorizadas, durante el horario comercial, entre en contacto con nuestro servicio de atención al consumidor: +55 35 3449 1235

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO (complete para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAJE: _____
 Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
 Nº FACTURA DE VENTA: _____ FECHA DE COMPRA: _____

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Siempre siga las recomendaciones de instalación del manual de instrucciones o de la hoja técnica del producto. Esta hoja se adjunta al manual, además de ser enviado por correo electrónico en el acto de la aprobación del pedido, también está disponible en nuestro sitio (www.praticabr.com). En caso de dudas entre en contacto con la Asistencia Técnica Práctica: +55 35 3449 1235.



- La conexión a la tierra el horno es obligatorio.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se daña, este deberá ser cambiado solamente por técnicos autorizados.

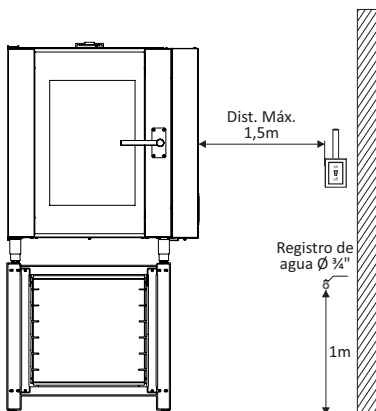


- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- Un punto equipotencial está disponible en la parte inferior trasera del horno para conexión.

• **Nota:** El equipo tiene un conector de interconexión para otros equipos. Este conector pretende mantener diversos equipos con el mismo potencial eléctrico. No siendo necesariamente la Tierra de una conexión local. Este conector se encuentra en la parte posterior del equipo se identifica con el símbolo al lado:



- Uso del prensaestopas para evitar el movimiento del cable de alimentación.
- En caso de que el voltaje del horno sea 380 voltios, deberá estar disponible un cable neutro (independiente de la puesta a tierra).



- Asegúrese de que las características eléctricas de la construcción cumplen las especificaciones de la etiqueta que se encuentra en la parte trasera del equipo. La instalación eléctrica de la construcción es responsabilidad del cliente.
- Esta unidad debe estar debidamente conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
- El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5m del equipo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

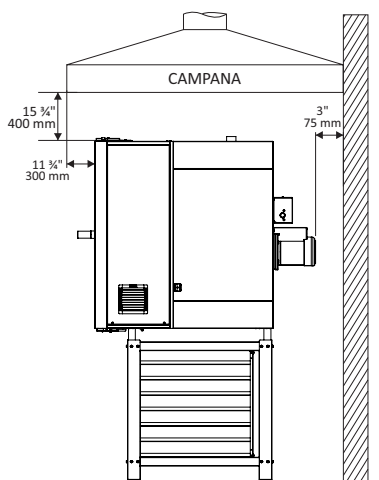
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

	E200 PRG		E200 PRG		E500 PRG		E650 PRG	
Voltaje	220V	380V	220V	380V	220V	380V	220V	380V
Fases	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Potencia	15kW	15kW	20.3kW	20.3kW	34.2kW	34.2kW	43kW	43kW
Disyuntor	50A	32A	50A	32A	100A	63A	125A	70A
Cable	4x10 mm ²	5x4 mm ²	4x16 mm ²	5x4 mm ²	4x50 mm ²	5x16 mm ²	4x70 mm ²	5x25 mm ²
Enchufe	63A (3P+T)	32A (4P+T)	63A (3P+T)	32A (3P+N+T)	125A (3P+T)	63A (3P+N+T)	125A (3P+T)	125A (3P+N+T)

	G200 PRG	G250 PRG	G500 PRG	G650 PRG	
Voltaje	220V	220V	220V	220V	380V
Fases	Mono	Mono	Mono	Mono	Tri
Potencia	0.62kW	0.62kW	1.2kW	15.9kW	15.9kW
Disyuntor	6A	6A	10A	50A	32A
Cable	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	4x10 mm ²	5x6 mm ²
Enchufe	16A (2P+T)	16A (2P+T)	16A (2P+T)	63A (3P+T)	32A (3P+N+T)

SISTEMA DE EXTRACCIÓN

- No bloquee las entradas y salidas de aire del lado derecho y posterior del horno.
- La salida de vapor se encuentra en la parte trasera del equipo.
- Es obligatoria la instalación de la campana.
- La campana debe respetar la altura mínima de 40 cm por encima del techo del horno y proyectar 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la abertura de la puerta sean captados por la puerta.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN HIDRÁULICA

- El horno debe conectarse a la tubería de agua fría. Un registro de 3/4" con rosca externa debe estar disponible para conectar la manguera de entrada de agua ubicada a una distancia máxima de 1,5 m del horno.
- Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua.
- **Importante:** *Antes de realizar la instalación de agua, descargar los conductos del lado de la instalación predial para retirar eventuales suciedades de la tubería (purga).*

Para un rendimiento adecuado, mire la presión de la red hidráulica:

Unidad de Medida	Mínima	Máxima
m.C.a (metro columna de agua)	3,0	8,0
bar	0,3	0,8
kPa	30	80
Psi	4,35	11,5



Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE GAS

Utilizar el tipo de gas indicado en el horno.

Atención: La instalación de gas corresponde a técnicos calificados.

G200 PRG:

Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m³/h (NATURAL).

Potencia Térmica: 18,7 kW - 16.100 kcal/h - 63.700 BTU/h.

G250 PRG:

Consumo Máximo: 1,20kg/h (GLP) e 1,5m³/h (NATURAL).

Potencia Térmica: 22,4 kW - 19.300 kcal/h - 76.400 BTU/h.

G500 PRG/650 PRG:

Consumo Máximo: 1,00kg/h (GLP) e 1,25m³/h (NATURAL).

Potencia Térmica: 18,7 kW - 16.100 kcal/h - 63.700 BTU/h.

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

- Tubería con diámetro mínimo de ½";
- Manómetro para medición de presión en la línea primaria;
- Registro de seguridad próximo y exclusivo para el equipo;
- La presión de la red, en la salida hacia el horno, deberá ser de 2,8 kPa;
- Tubería con largo lineal entre los tanques de gas y horno inferior a 10m, utilizar un regulador de etapa único con caudal de 12Kg/h próximo y exclusivo al equipo;
- Tubería superior a 10m, utilice un regulador de primera etapa con caudal de 15Kg/h próximo a los tanques de gas y un regulador de segunda etapa con caudal de 12Kg/h próximo al horno;
- Utilizar dos tanques P45 o más grandes en paralelo (NO utilizar tanques P13)

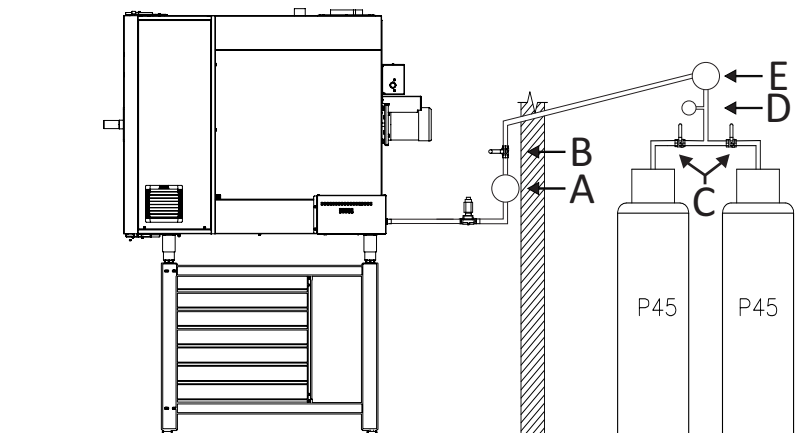
CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

- Tubería con diámetro mínimo de ½";
- En la mayoría de las instalaciones el gas trabaja en baja presión, no necesitando de regulador. Caso la presión sea excesiva, utilice un regulador apropiado;
- La presión de la red, en la salida hacia el horno deberá ser de 2kPa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE GAS

Tubería de etapa superior a 10m



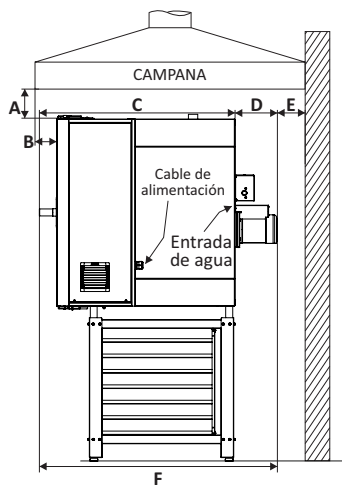
LEYENDA	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
A	Regulador de Presión	12kg/h - 2ª Etapa
B	Registro del Horno	Diámetro ½"
C	Registro del Tanque de Gas	-
D	Manómetro Medidor de Presión	-
E	Regulador de Presión	15kg/h - 1ª Etapa

- La tubería de gas debe limpiarse para eliminar cualquier residuo que pueda comprometer el buen funcionamiento del horno (purga).
- Es absolutamente imprescindible comprobar la estanqueidad de la tubería de gas.
- Las áreas por donde pasa la tubería y / o se almacenan los cilindros deben estar bien ventiladas.
- Verifique periódicamente la presión del sistema de gas, si la presión en la red es diferente a la presión requerida, se debe contactar con la empresa distribuidora de gas.

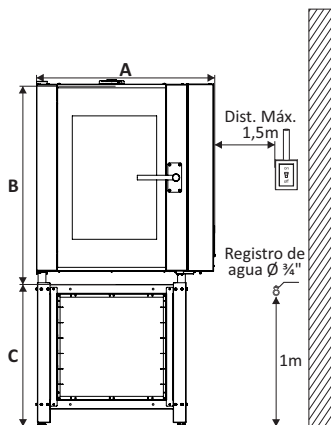
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES DEL HORNOS E200 PRG / E250 PRG.

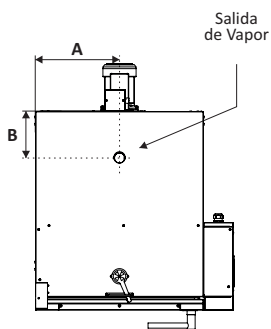
NOTA: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
E200 PRG	400	300	1066	230	75	1296
E250 PRG	400	300	1166	230	75	1396



	A	B	C
E200 PRG	973	1080	775
E250 PRG	973	1155	775



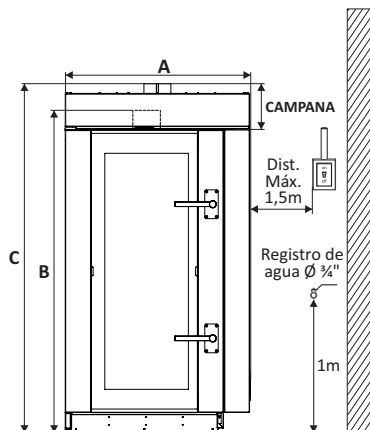
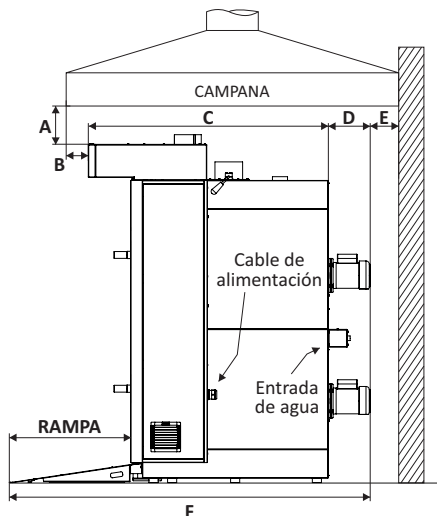
Salidas de Vapor: Ø60mm

	A	B
E200 PRG	412	226
E250 PRG	412	226

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES DEL HORNO E500 PRG/E650 PRG.

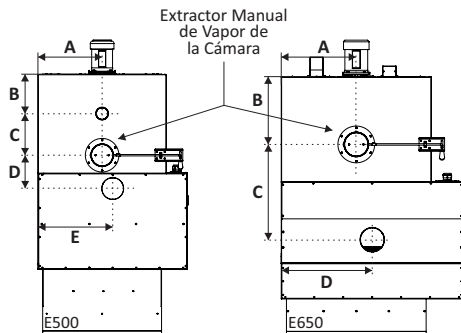
NOTA: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F	RAMPA
E500 PRG	400	300	1338	230	75	2012	673
E650 PRG	400	300	1391	230	75	1839	447

	A	B*	C	COIFA
E500 PRG	1031	1788	1940	254
E650 PRG	1144	2138	2329	344

*Altura máxima del horno sin campana.



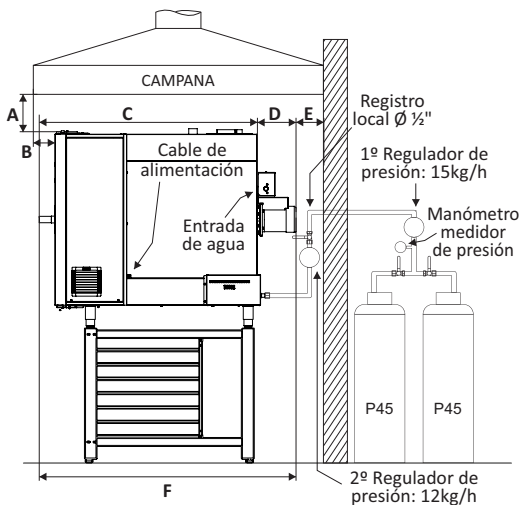
Extractor de Vapor: Ø150mm
Salidas de Vapor Mayor: Ø150mm | Más pequeño: Ø80mm

	A	B	C	D	E
E500 PRG	440	270	285	228	512
E650 PRG	470	425	596	570	-

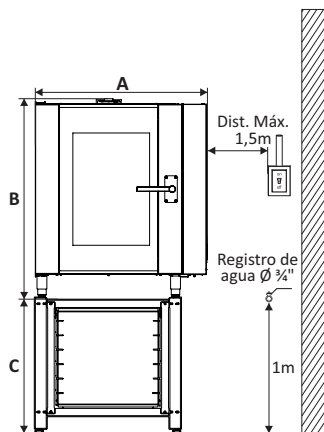
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES DEL HORNO G200 PRG/G250 PRG.

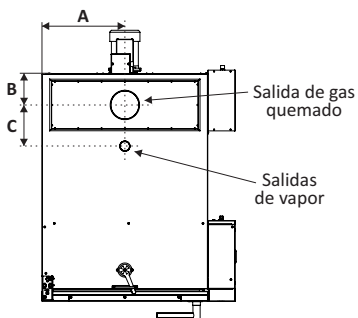
NOTA: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



	A	B	C	D	E	F
G200 PRG	400	300	1302	230	75	1532
G250 PRG	400	300	1302	230	75	1532



	A	B	C
G200 PRG	1031	1189	775
G250 PRG	1031	1189	775



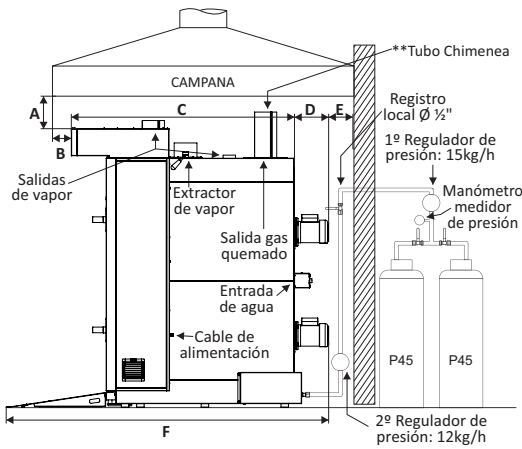
Salida de Gas Quemado: \varnothing 160mm
Salidas de Vapor : \varnothing 60mm

	A	B	C
G200 PRG	442	168	383
G250 PRG	442	168	383

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

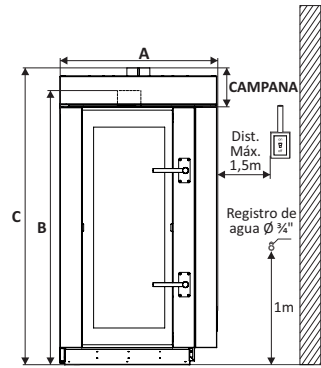
DIMENSIONES DEL HORNO G500 PRG/G650 PRG.

NOTA: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



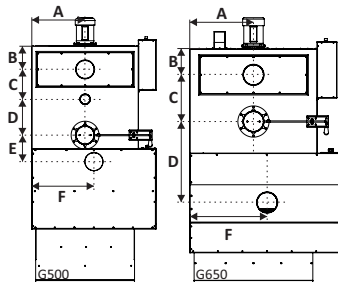
	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	400	300	1510	230	75	2181
G650 PRG	400	300	1500	230	75	1951

**Tubo Chimenea (sólo G500 PRG).



	A	B*	C	CAMPANA
G500 PRG	1031	2048	2048	254
G650 PRG	1144	2138	2329	344

*Altura máxima del horno sin campana.



Extractor de Vapor y Salida de Gas Quemado: Ø150mm
Salidas de Vapor Mayor: Ø150mm | Más pequeño: Ø80mm

	A	B	C	D	E	F
G500 PRG	440	193	246	296	218	512
G650 PRG	470	193	344	596	-	570

RECOMENDACIONES GENERALES



- No utilice este producto cerca de agua como lavabos, piscinas o lugares muy húmedos.



- Si los residuos acumulados dentro del horno entran en combustión, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la energía eléctrica en el disyuntor exclusivo del horno y desconecte el horno de la toma.



- No utilice el interior del horno para secar ropa o guardar utensilios.



- Si la puerta o el burlete de la puerta están dañados, el horno no debe operarse hasta que se reparen por una persona cualificada.



- El horno debe ser instalado en local nivelado y ventilado. La no instalación del equipo en local apropiado puede ocasionar la pérdida de la garantía.

- Se debe respetar un alejamiento mínimo de las paredes de 25mm en relación a los laterales y 75mm en relación al fondo del horno para ventilación.
- Para facilitar la instalación y el mantenimiento del horno, se recomienda un espacio de al menos 800mm del lateral derecho y la pared y 150 mm del lateral izquierdo y trasero. Después del mantenimiento / instalación, esta separación puede reducirse las distancias mencionadas anteriormente.
- El horno no debe colocarse junto a cocinas, freidoras y placas calientes u otros equipos que exhalen grasas, vapores y calor.
- En caso de caída de energía durante algún proceso en curso del horno, esta operación se perderá (las recetas guardadas no se perderán).
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del horno.
- No utilice el horno en ambientes externos.
- No guardar alimentos dentro del horno cuando el mismo no esté en operación.

- En caso de escape de gas, suspenda inmediatamente la operación de equipo y llame al servicio técnico.
- En caso de que suene el alarma del horno y parez el mensaje “FALLA CODIGO: GAS” durante la operación del equipo, apague y vuelva a encender el horno para rearmar el sistema de gas. Si persistiere la falla, suspenda el uso y llame al servicio técnico.
- A cada seis meses solicite una inspección de mangueras, llaves de paso, válvulas conexiones de gas por un técnico habilitado.

APLICACIÓN

Los hornos Turbos PRG se utilizan en la preparación de productos de panadería y confitería en general. Por tratarse de un horno de convección (con turbina que realiza la circulación de calor), las temperaturas y los tiempos utilizados en las preparaciones de alimentos normalmente serán inferiores a las utilizadas en hornos sin circulación forzada de aire.




INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANEL



Nota: el toque en cualquier tecla acciona la lámpara por 1 minuto.



OPERACIÓN Y PROGRAMACIÓN

- Para encender el horno presione la tecla de encendido / apagado: 
- Después de encender el horno, la **Indicación de Temperatura** y la **Indicación de Tiempo** del horno mostrarán la última temperatura trabajada y el tiempo infinito.
- Para ajustar el tiempo de preparación, pulse las teclas de **Ajuste de Tiempo**:   que se encuentran debajo de la indicación de tiempo



Nota:




El tiempo se puede ajustar hasta 360 minutos.

- Para establecer la temperatura deseada, pulse las teclas de **Ajuste de Temperatura**:   que se encuentran debajo de la indicación de temperatura.



Nota:





La temperatura puede llegar hasta 250°C.

- Para la inyección de vapor, en caso de programación manual, pulse la tecla **Vapor Manual**: 
- Para ajustar el nivel de inyección manual, presione y mantenga presionada la tecla  **Vapor Manual** durante 3 segundos. La pantalla superior mostrará el mensaje "VAPO" y podrá elegir el nivel entre bajo (BAX), medio (MED) y alto (ALT). Para confirmar el nivel elegido, presione la tecla **Programar/Ejecutar** .



Nota: *El horno automáticamente volverá al valor 0% (sin vapor) si se realiza una receta programada, o si el tiempo en modo manual llega a cero.*

PROGRAMAR RECETAS

- Para iniciar el proceso de programación de recetas, presione la tecla **Programar/Ejecutar**: 
- Usando las teclas inferiores (**Ajuste de tiempo**)   o seleccionando desde el teclado numérico, elija la receta a editar.
- Después de elegir la receta, presione y mantenga presionada la tecla **Programar/Ejecutar**  durante 3 segundos para ingresar al modo de edición.



Nota:

Se pueden programar hasta 100 recetas.

Nota:

Si el parámetro "Edit" de la configuración está establecido como "On" es necesario introducir la contraseña de usuario para editar la receta.



- Después de entrar en el modo de edición la **Indicación de Temperatura** y la **Indicación de Tiempo**, se mostrará la siguiente configuración:



- Para cambiar la temperatura del precalentamiento utilice las teclas inferiores (**Ajuste de Tiempo**) ▼ ▲ , la temperatura puede ser configurada de 30°C a 250°C.
- Después de configurar la temperatura de precalentamiento, presione la tecla superior ▲ (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar a los parámetros PAS1. Cada receta tendrá un máximo de 4 pasos (PAS1, PAS2, PAS3 y PAS4) y en cada paso se configurarán 5 parámetros en un orden específico: convección (CONV), temperatura (TEMP), tiempo (MIN), inyección de vapor (VAPO) y humedad (HUM1).

PARÁMETROS AJUSTABLES

CONVECCIÓN (CONV)

- Presione las teclas inferiores ▼ ▲ (**Ajuste de Tiempo**) para seleccionar las opciones de Convección.
- El parámetro CONV se puede configurar como **ON (habilitado)** o **OFF (deshabilitado)**;
- Si el parámetro está en **ON**, la turbina mantendrá la velocidad estándar.
- Si el parámetro está en **OFF**, el horno funcionará como estufa durante el tiempo programado, deshabilitando la turbina, la calefacción y la humedad dentro del paso. Por lo tanto, para el ajuste **OFF**, no se permite establecer valores de temperatura y humedad.
- Presione la tecla superior ▲ (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar al siguiente parámetro.

TEMPERATURA (TEMP)

- Presione las teclas ▼ ▲ inferiores (**Ajuste de Tiempo**) para ajustar la temperatura.
- El parámetro de temperatura se puede configurar de 50 ° C a 250 ° C.
- Presione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar para o próximo parámetro.

TIEMPO (MIN)

- Presione las teclas inferiores ▼ ▲ (**Ajuste de Tiempo**) para ajustar la hora.
- El parámetro de tiempo se puede configurar de 1 a 360 minutos.
- Presione la tecla superior ▲ (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar al siguiente parámetro.


INYECCION DE VAPOR (VAPO)

- Pulse las teclas inferiores ▼▲ (**Ajuste de Tiempo**) para ajustar el nivel de inyección de vapor entre los parámetros: bajo (BAJ), medio (MED) y alto (ALT).
- Presione la tecla superior ▲ (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar al siguiente parámetro.



HUMEDAD (HUM1)

- Presione las teclas inferiores ▼▲ (**Ajuste de Tiempo**) para ajustar la humedad.
- Si el parámetro anterior, **Inyección de Vapor (VAPO)**, estaba en "OFF", la humedad se puede ajustar al 20, 40, 60, 80 o 100%, manteniendo la humedad de la cámara de cocción con inyecciones cíclicas de vapor durante el paso. Si el parámetro anterior se configura con un valor de inyección (BAJ, MED o ALT), no será posible configurar un valor de humedad.



- Presione la tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para pasar al siguiente paso (PAS2).
 - La **Indicación de Temperatura** y la indicación de tiempo mostrarán la siguiente configuración al lado:
- Si desea agregar un nuevo paso a la receta, presione la tecla ▲ inferior (**Ajuste de Tiempo**) para cambiar la indicación a ON, dando acceso a las otras opciones para configurar el paso.
 - Siga los pasos anteriores nuevamente para configurar los parámetros para el nuevo paso.
 - Después de configurar el último parámetro, en cualquier paso, si presiona la tecla ↻, la receta se guardará. O presione la tecla **Programar/Ejecutar**  para ejecutar la receta con solo un toque.

SELECCIONAR RECETAS

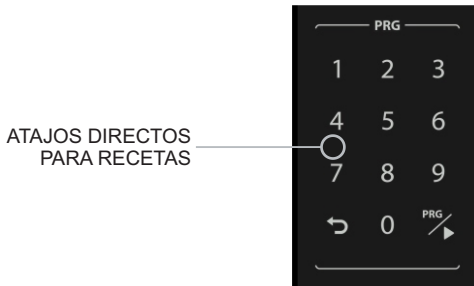
- Pulse la tecla **Programar/Ejecutar** .
- Presione las teclas inferiores ▼▲ (**Ajuste de Tiempo**) o use el teclado numérico para seleccionar la receta deseada.
- Después de elegir la receta, presione la tecla **Programar/Ejecutar**  para ejecutar la receta.




Nota:

Si el horno está a una temperatura superior al punto de consigna precalentamiento, el horno realizará una etapa de enfriamiento.


- Las recetas programadas de 1 a 0 se pueden ejecutar con un solo toque presionando los atajos directos, siendo el número 0 equivalente a la receta 10.



CONFIGURACIONES

- Al pulsar el botón , se le pedirá la contraseña de acceso a la configuración. La contraseña predeterminada es 0123, pero puede cambiarse.

USB

- Con un dispositivo de almacenamiento conectado, utilice las teclas de **Ajuste de Tiempo** para seleccionar **IMPO** o **EXPO**. Una vez seleccionada la opción deseada, presione y sostenga la tecla **Programar/Ejecutar**  por 3 segundos para ejecutar el comando.


IMPO

- Al seleccionar esta opción, la pantalla mostrará el mensaje "IMPO". Todas las recetas almacenadas en el dispositivo USB se transfieren al horno. Cuando termine, la pantalla mostrará el mensaje "IMPO OK". En caso de error, el mensaje mostrado será: "FAIL"

EXPO

- Al seleccionar esta opción, la pantalla mostrará el mensaje "EXPO". Todas las recetas guardadas en el horno se transfieren al dispositivo USB. Cuando termine, la pantalla mostrará el mensaje "EXPO OK". En caso de error, el mensaje que se muestra será: "FAIL".

CAMB CLVE

- Para cambiar la contraseña predeterminada (0123), presione y mantenga presionada la tecla **Programar/Ejecutar**  durante 3 segundos. Después de hacer esto se puede insertar una nueva contraseña de 4 dígitos.

EDIT

- Al habilitar este parámetro ("On"), es necesario introducir la contraseña de usuario para editar recetas; de lo contrario ("Off"), la edición de ingresos es de libre acceso.

FUNCIÓN ENFRIAR

- En la pantalla del modo manual, sostenga la tecla **Volver** por 3 segundos, la pantalla entonces mostrará los mensajes "FUNC ENFR" y "ABRA PRTA" alternadamente, solicitando que la puerta del horno sea abierta.
- Abra la puerta y la pantalla cambiará entre la temperatura actual del horno y el mensaje "FUNC ENFR".
- Durante la ejecución de esta función, sólo la turbina permanecerá activada y ninguna otra ejecución podrá activarse.
- Cuando la temperatura llegar a 30°C la pantalla cambiará entre la temperatura actual del horno y el mensaje "ENFR TERM". Puede interrumpir la función presionando la tecla **Volver** ↩, haciendo que el horno vuelva al modo Manual.

ACCESORIOS

- Base: sirve de soporte para el horno y asadores. Se debe fijar al suelo según el esquema de instalación.

MODELO	CAPACIDAD	UTILIZACIÓN
BANDEJA DE HORNO ONDULADA 40 X 60 CM / 4 CANALES	20 PANES	PAN FRANCÉS
BANDEJA DE HORNO ONDULADA 58 X 70 CM / 5 CANALES	25 PANES	PAN FRANCÉS
BANDEJA DE HORNO ONDULADA 58 X 70 CM / 6 CANALES	30 PANES	PAN FRANCÉS
BANDEJA PARA ASAR ONDULADA 60 X 80 CM / 6 CANALES	36 PANES	PAN FRANCÉS
BANDEJA LISA 40 X 60 X 3 CM FLANDRES	24 PANES	PAN DULCE
BANDEJA LISA 40 X 60 CM	24 PANES	PAN DULCE
BANDEJA LISA 58 X 70 CM	32 PANES	PAN DULCE
BANDEJA LISA 60 X 80 CM	40 PANES	PAN DULCE
BANDEJA PERFORADA 40 X 60 CM	24 PANES	PAN DULCE
BANDEJA PERFORADA 58 X 70 CM	32 PANES	PAN DULCE
BANDEJA PERFORADA 60 X 80 CM	40 PANES	PAN DULCE

* Panes de aproximadamente 65g crudos.

CUADRO INDICATIVO DE PRODUCTOS

Producto	Modo de trabajo	Temperatura °C	Tiempo mín.
Baguette	Aire caliente c/ vapor	170 / 180	16
Pan italiano	Aire caliente c/ vapor	160	25
Pudín de pan	Aire caliente	140	25 / 30
Pan dulce	Aire caliente	140 / 150	25
Tortas	Aire caliente	160	20
Pan de queso	Aire caliente c/ vapor	150 / 160	15 / 20
Rosca	Aire caliente	140 /150	25 – 35
Pan Francés	Aire caliente c/ vapor	170 /180	13 –15
Galleta de polvillo	Aire caliente c/ vapor	180	18
Biscuit de polvillo	Aire caliente	160	12
Pan de hamburguesa	Aire caliente	150	20
Pan de perro caliente	Aire caliente	150	20
Sequillos	Aire caliente	180	10
Galleta polvillo con relleno de guayaba	Aire caliente	150	10
Bombita	Aire caliente	160	12
Empanada	Aire caliente	150	25 / 30
Enrolladito	Aire caliente	150	12
Pizzas	Aire caliente	200	10
Empanada abierta	Aire caliente	180	10
Pequeño Pastel Salado con Relleno	Aire caliente	180	12
Merengue	Aire caliente	140	20
Pastel asado	Aire caliente	180	12
Cruasán	Aire caliente c/ vapor	180	20

Observación:

• Es necesario, siempre antes de utilizar el horno, precalentarlo. El precalentamiento debe ser de aproximadamente 20 a 40°C más que la temperatura que se utilizará. Los tiempos y temperaturas presentados en la tabla arriba son indicativos, que deben ajustarse de acuerdo con las recetas, los tamaños de las piezas y las preferencias de los consumidores. Como regla general se aplica a los hornos de convección, tiempos y temperaturas menores que los utilizados en los hornos convencionales y lastros.

PISTAS SOBRE PANES Y MASAS DULCES

- ***Cargamento del horno:***

Al trabajar con pastas dulces (panes y roscas en general), es importante que se respete la capacidad del equipo y no sobrecargalo en cantidades de panes.

- ***Crecimiento:***

Se debe notar que el crecimiento de la masa alcanza alrededor del 70% del crecimiento normal, utilizado cuando se trabaja con horno convencional de lastre. La masa debe ir al horno "más fresca" para que no sobrepase su elasticidad y mantenga una buena calidad (Recordando que la masa dulce crece en el horno durante el asado).

- ***Temperatura:***

Los hornos de convección operan a temperaturas más bajas que las observadas en los hornos convencionales de lastre. Recomendamos trabajar las pastas dulces a una temperatura comprendida entre 130°C y 160°C.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

EQUIPOS DE SEGURIDAD

- Para la limpieza del horno es necesario el uso de los Equipos de Protección Individual (EPI's).



Guantes de Protección



Máscara de Protección



Lentes de Protección



Delantal



Zapatos de Seguridad

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

- El horno debe ser limpo todos los días en que se utilice.

IMPORTANTE



Cuando la limpieza no se realiza en la frecuencia recomendada o hecha de forma inadecuada ocurre la acumulación de residuos que acaban perjudicando la calidad de limpiezas posteriores, generando exceso de humo durante los preparativos y disminuyendo la vida útil de componentes y del equipo. En exceso, estos residuos acumulados pueden entrar en combustión cuando son sometidos a altas temperaturas.


PASOS DE LA LIMPIEZA

ENFRIAMIENTO DEL HORNO



Si el horno está por encima de 60°C es obligatorio enfriarlo para que alcance la temperatura correcta de limpieza.



Para ello, asegúrese de que el protector de turbina esté armado y trabado (NUNCA ACTIVE LA FUNCIÓN ESFRIAR SIN QUE EL PROTECTOR DE TURBINA ESTÉ ARMADO Y TRAVADO). En el modo manual, sostenga la tecla de **Volver**  durante 3 segundos y mantenga abierta la puerta. Al final del enfriamiento el horno sonará una alarma.

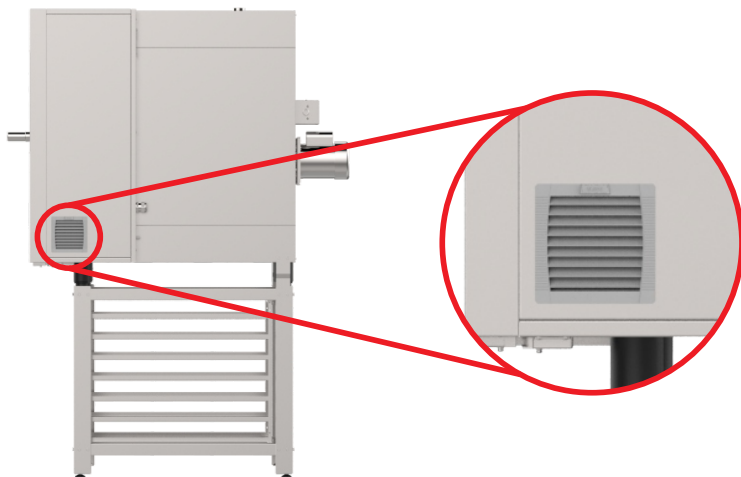
- Utilice una esponja macía para la remoción de suciedades. Procure mantener la cámara interna siempre con aspecto de nueva: reflectiva.
- En caso de suciedades más adheridas, se puede utilizar desincrustante para limpieza:
 - *Primero, retire la jaula y el protector de turbina.*
 - *Limpiar el líquido desincrustante en todas las superficies internas de la cámara con pulverizador o pincel.*
 - *Cierre la puerta del equipo y deje que el producto actúe durante unos 15 minutos.*
 - *Con ayuda de una manguera enjuague el interior del equipo para quitar totalmente el desincrustante.*
 - *Con un paño húmedo, retire cualquier exceso del desincrustante que pueda permanecer en el equipo.*
 - *Seque el interior del equipo conectándolo a una temperatura de 150°C durante 5 minutos.*
- Para la limpieza externa del horno, use jabón suave y agua con la ayuda de un paño suave.
- Utilice solamente productos de línea profesional (desincrustante / desengrasante) líquido alcalino a base NaOH (Hidróxido de Sodio) sin colorantes.
- Asegúrese de que no haya residuos de productos de limpieza antes de iniciar la cocción.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

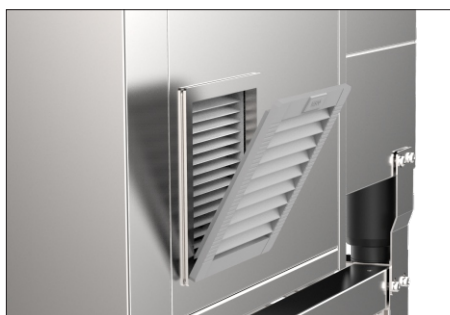
- Nunca utilice productos que contengan ácido en la limpieza del horno, ya que pueden dañar la superficie de acero inoxidable, provocando la corrosión del metal.
- No dirija agua fría sobre el vidrio caliente del equipo, el choque térmico puede provocar su rotura.
- No tire agua en la superficie externa del horno, ya que puede comprometer el panel de control y los componentes eléctricos.
- No utilice esponjas de acero, objetos perforantes o abrasivos para la limpieza de las superficies interna y externa del horno.
- Para largos períodos de inactividad, se recomienda que la puerta del horno quede entreabierta.
- No permita que los residuos de alimentos y otros residuos se acumulen en la superficie interna de la puerta, las bisagras o en el perfil de sellado de silicona para no perjudicar el sellado del horno.
- No dejar alimentos, líquidos y residuos dentro del horno cuando el equipo esté en inactividad.
- No utilizar el horno para almacenar utensilios o alimentos.
- Utilizar el horno sólo para la preparación de alimentos como se describe en este manual.
- En intervalos largos entre una utilización y otra se debe apagar el horno para evitar que el calentamiento carbonice los residuos de grasa de preparaciones anteriores. Esto puede dificultar la limpieza y perjudicar la calidad de las preparaciones y la vida útil del equipo.

LIMPIEZA DEL FILTRO

El filtro de aire situado en el lado derecho del equipo es responsable de mantener la temperatura óptima del panel eléctrico. Realice la limpieza una vez por semana.



1- Abra la tapa con cuidado como ilustración a continuación:



Importante: la tapa no se abre totalmente, no fuerce pues hay riesgo que romper

- 2- Retire el filtro (espuma blanca).
- 3- Quitar el exceso de suciedad y si es necesario, lavar.
- 4- Espere a secarse para volver a colocar en el local.

PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES

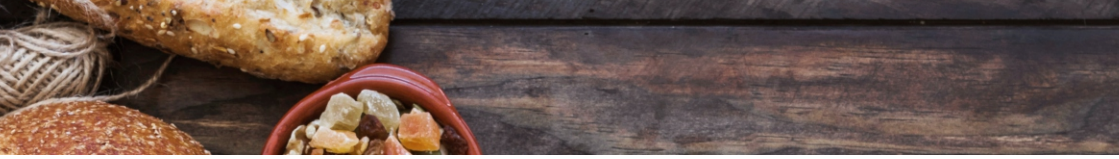
- La Práctica dispone de una gran red de asistentes técnicos, siempre a disposición de sus clientes. A continuación se presenta una lista de pequeños problemas que pueden ser resueltos por los operadores de los equipos:

PROBLEMA	CAUSAS Y SOLUCIONES
Horno no calienta	<ul style="list-style-type: none"> Caída de fase: Comprobar la instalación.
Horno no calienta (gas)	<ul style="list-style-type: none"> Registro de gas cerrado.
Quemador constantemente bloqueado	<ul style="list-style-type: none"> Baja caudal de gas - Botijos vacíos. Registro de gas cerrado. Red de gas sucia.
El horno tarda en calentar (o recuperar la temperatura)	<ul style="list-style-type: none"> Caída de fase. Puerta desregulada. Horno sucio: Proceder limpieza.
Horno haciendo ruido	<ul style="list-style-type: none"> Ventilador tocando la jaula o el tubo del vapor: reposicionar elementos. Caída de fase.
Motor no gira	<ul style="list-style-type: none"> Caída de fase. Ventilador tocando la jaula o el tubo del vapor: reposicionar elementos.
El horno no da ninguna señal	<ul style="list-style-type: none"> Caída de fase. Puerta desregulada: Reposicionar trinquete. Disyuntor Desactivado: Verificar.
Disyuntor de protección desarmando	<ul style="list-style-type: none"> Disyuntor mal dimensionado.
Asado desuniforme	<ul style="list-style-type: none"> Puerta desregulada. Temperatura alta (bajar la temperatura). Horno desnivelado (nivelar equipo). Horno sucio. Jaula o fondo protector de la turbina fuera de posición. Carga excesiva.
Horno golpea	<ul style="list-style-type: none"> Falta de conexión a tierra.
Alimento que se quema	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura muy alta. Tiempo excesivo de asado.
Demora para asar	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura muy baja. Horno sucio. Carga excesiva.
Pasa el olor a la comida	<ul style="list-style-type: none"> Horno sucio.
Reseca el alimento	<ul style="list-style-type: none"> Tiempo excesivo de asado (disminuir tiempo y aumentar temperatura).
Alimento no asa por dentro	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura muy alta. Poco tiempo de asamiento.
Externamente calienta en exceso	<ul style="list-style-type: none"> Ventilación deficiente del ambiente.

Cualquier duda contacte nuestra asistencia técnica.

Asistencia técnica Práctica:

+55 35 3449 1235



PRÁTICA

TECHNIPAN

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

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

