



FORNOS COMBINADOS

Prática

LINHA FORNOS COMBINADOS

EASY GOURMET



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

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 USADO NESSE MANUAL..... 08

TERMO DE GARANTIA

Prazo e detalhamento..... 09

Razões de exclusão da garantia..... 10

Observações e recomendações..... 12

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação elétrica..... 13

Instalação hidráulica..... 14

Dreno..... 14

Guia de fixação da base a superfície..... 15

Dimensões..... 16

Recomendações gerais..... 17

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Tecnologia STEAM POWER..... 18

Painel Easy Gourmet..... 19

Funções disponíveis..... 20

Ar quente..... 20

Vapor combinado..... 20

Cozinhar no vapor..... 21

Regenerar..... 21

Injeção de vapor manual..... 21

Minhas receitas..... 22

Dumper (extrator de vapor)..... 23

Esfriar..... 23

Receitas pré-programadas..... 24

Parâmetros das receitas pré-programadas..... 25

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO..... 29

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES..... 35

ANOTAÇÕES..... 36

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Estes aparelhos destinam-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em estabelecimentos comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.
- 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.
- Gns com alças: O uso de GNs com alças requer cuidados especiais, este tipo de GN pode enroscar nas guias do forno.

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.**

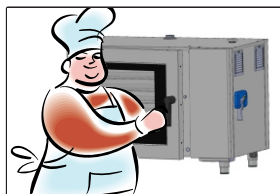


- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta 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.

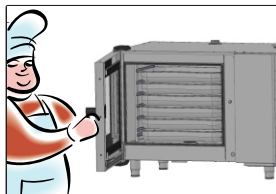
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

CUIDADO!

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



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



2°) 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.



- Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.

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 1 (um) 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 for localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independentemente da instalação efetiva ou do 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 a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio, sendo exceções os equipamentos listados no parágrafo "i". Caso seja(m) necessária(s) nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função da não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, os respectivos custos de visita e instalação serão de responsabilidade do cliente.

d) Para os equipamentos que necessitam de instalação técnica, a execução deve ser feita pela Prática, por meio de um representante Prática ou por um assistente técnico autorizado. Para a execução da instalação o (s) equipamento (s) deverá (ão) estar em seu local de utilização, com os pontos prediais preparados. A Prática não realiza movimentações dos equipamentos até o local de instalação. Em locais onde a Prática não possui assistência técnica, o cliente será responsável pelas despesas de transporte, estadia e alimentação da equipe técnica.

e) A logística de descarregamento é de responsabilidade do cliente. Não fazemos movimentações internas ou verticais dos equipamentos. As entregas são efetuadas de segunda-feira a sexta-feira, no horário comercial. Não entregamos nem realizamos instalações nos finais de semana e feriados. Para instalações após o horário comercial, o valor deve ser negociado com a Prática ou técnico autorizado.

f) Os equipamentos a gás não podem ser instalados em locais que não possuem equipamentos ou sistemas de extração de gases para fora do ambiente. A queima de gás GLP ou NATURAL em locais confinados sem essa condição de extração reduz o oxigênio do ambiente e gera gases nocivos, que podem ocasionar intoxicação, desmaio ou até risco de morte.

g) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada rede de Serviço Técnico Autorizado. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço técnico autorizado mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

h) Para a instalação dos equipamentos, o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, aterramento e exaustão) descritos na ficha técnica de instalação. O agendamento para a instalação do (s) equipamento (s) só deverá ser acionada após a confirmação de que todos os pontos prediais estão de acordo com a ficha técnica fornecida pela Prática.

i) Os equipamentos a seguir não possuem instalação nem visita técnica gratuita. Caso haja solicitação nesse sentido, os custos serão por conta do cliente: Toda linha de fornos MINICONV VP e SV, MOINHO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, fatiadeira de pão FR12, FMF 12, toda linha de fornos micro-ondas FINISHER, ultracongeladores UK E BCF (05, 07 e 14), gela caneca UCK 170, fermentadoras (10, 16 e 20), estufa ES9 GOURMET e todos os modelos de fatiadores de frios.

No caso dos fornos de pequenas dimensões, como os modelos: linha MINICONV VP, MINICONV SV e MICRO-ONDAS FINISHER, o atendimento da garantia deverá ocorrer no serviço técnico mais próximo ou, caso o cliente prefira fazê-los em seu estabelecimento, o deslocamento será cobrado.

j) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

k) A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

l) 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 autorizado 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 acompanha o produto.
- d)** A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação e Operação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros.
- e)** Danos e falhas em componentes, decorrentes da falta de higienização ou de uma higienização inadequada, como por exemplo: molhar ou respingar água nos componentes elétricos internos do equipamento ou manter acúmulo de sujeira no interior da câmara do equipamento.
- f)** Mudança das condições originais de instalação executadas por técnicos não autorizados, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação etc.
- 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 de picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
- j)** Danos no equipamento ou em seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados, pedras refratárias e outros; em consequência de acidentes, operação ou manuseio incorretos, falta de higienização ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.
- k)** Tentativas de reparo por terceiros não autorizados ou a utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.
- l)** Estão excluídos da garantia os componentes de consumo e desgaste, como: lâmpadas, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, perfis de vedação da porta, pedras refratárias, vidros e plásticos.

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 Instalação e Operação do equipamento.

b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.

c) Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação 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 prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.

e) Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor no telefone: (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, a fim de evitar riscos.

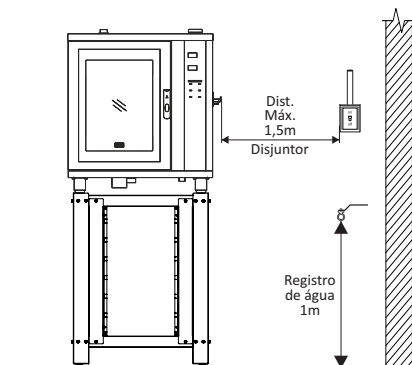


- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

•**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 e 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

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.
- Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.
- Recomendamos filtro original 3M para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

Fator pH: 7.0 - 8.5	Cloreto < 25ppm	Alcalinidade: 50 - 100ppm
TDS: 50 - 125ppm	Cloreto Livre < 0.1ppm	Dureza: 50 - 100ppm (3<6 gpg)
Sílica < 13ppm	Pressão: 5 a 15 m/H2O	

- A saída da água deve ser descarregada em ralo ou ligação a rede de esgoto.
- A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C. Utilize tubulação adequada.
- O forno deverá ser conectado a uma canalização de água fria.
- Importante :Antes de instalar a água, descarregar os condutos do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).
- Para desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

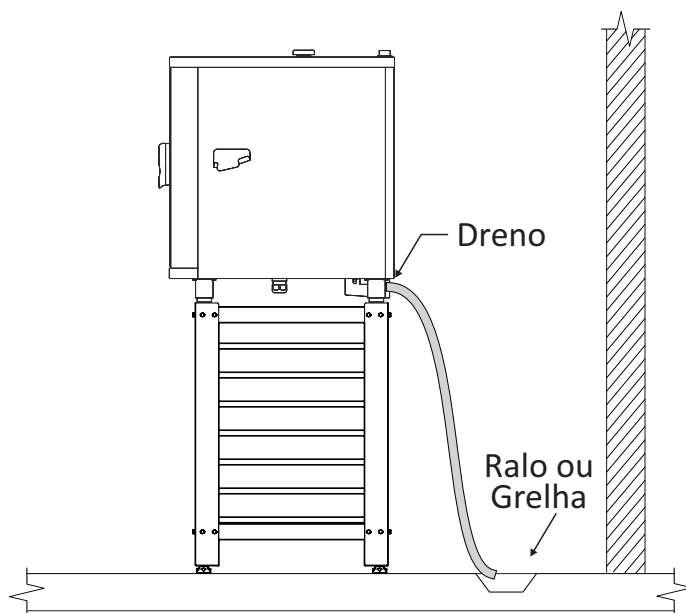
Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.

DRENO

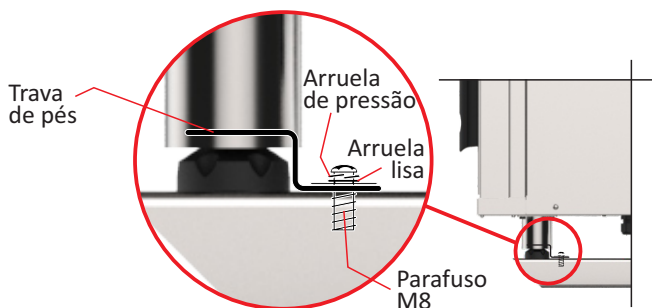
- A saída dos drenos devem ser descarregadas em um ralo ou grelha, sem conexão fechada com a rede de esgoto, para evitar retorno de odores.
- Para o dreno principal aplica-se a mangueira em uma tubulação de no mínimo $\varnothing 30\text{mm}$. Não reduzir o diâmetro da tubulação.
- A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C . Utilize uma tubulação adequada.
- A mangueira de deságue deve ser colocada de modo que não permita dobras e nem curvas que possam reter gorduras ou partículas sólidas.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

GUIA DE FIXAÇÃO DA BASE A SUPERFÍCIE

- Siga os passos abaixo para manter o equipamento fixo no suporte, esta etapa deve ser realizada para ambos os pés frontais. Utilize os itens a seguir:
 - 2 *Travas de pés*;
 - 2 *Arruelas M6 lisas*;
 - 2 *Arruelas M6 de pressão*;
 - 2 *Parafusos M6*.



- Para instalação das travas, é necessário desrosquear os pés, colocar a trava e rosqueá-los novamente.

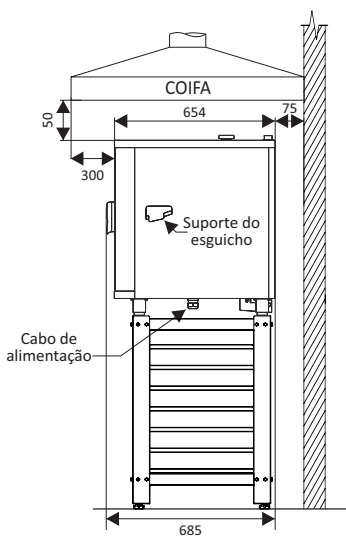


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

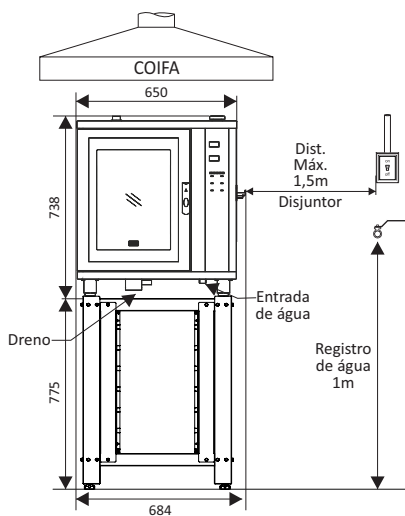
DIMENSÕES

MODELO EASY GOURMET

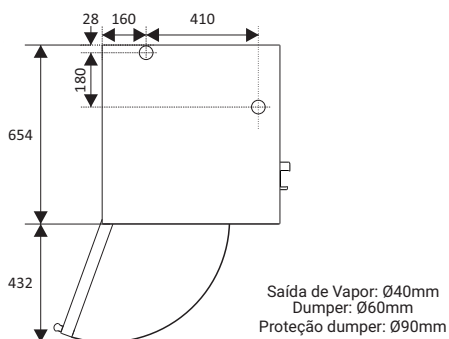
Vista Lateral



Vista Frontal



Vista Superior com a porta aberta



RECOMENDAÇÕES GERAIS



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



- Caso houver queda de energia durante a higienização um novo processo de higienização deverá ser obrigatoriamente ativado para remover os resíduos de desincrustrantes ou produtos de limpeza.



- 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.

- 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.
- Para utilizar a água do forno para cocção, recomendamos a instalação de um filtro purificador na entrada de água do equipamento.
- Devem ser respeitados os limites de carga máxima de cada equipamento conforme a tabela:

Modelo	Capacidade - kg
EASY GOURMET	25

TECNOLOGIA STEAM POWER

A tecnologia STEAM POWER é mais robusta e eficiente, pois permite a geração do vapor de forma precisa sem utilização de caldeira. Através da combinação de sensores de vazão, software com algoritmos que calculam a quantidade de água conforme o momento do preparo e por fim um conjunto mecânico exclusivo de dispersão de água na câmara. Sua associação com o sistema ECOPOWER de aproveitamento de energia do forno garante maior eficiência energética, desempenho e precisão na geração de vapor.



Imagem meramente ilustrativa



Imagem meramente ilustrativa

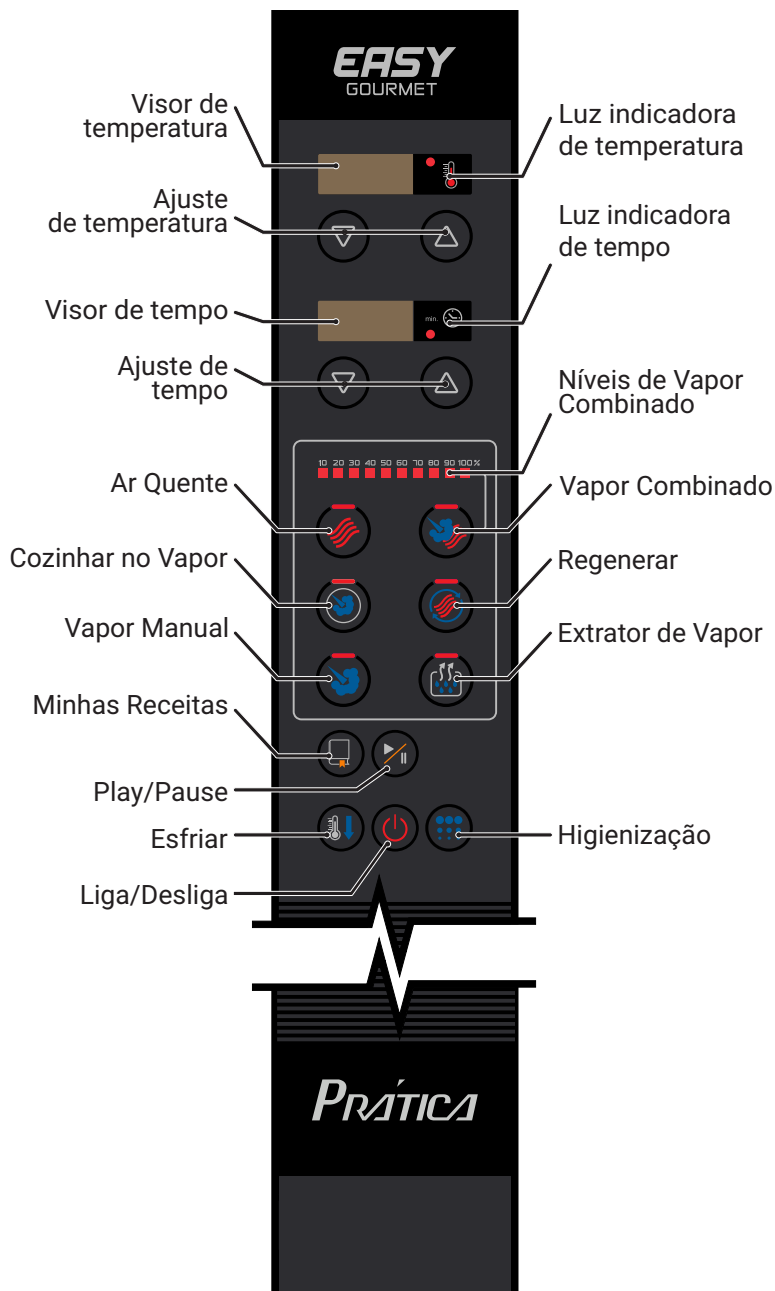
STEAM POWER

Exclusiva tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético.

ECOPOWER

Sistema de reaproveitamento da câmara para aquecimento de água e geração de vapor.

PAINEL EASY GOURMET



FUNÇÕES DISPONÍVEIS





AR QUENTE



Temperatura Variável: de 30°C até 260°C.

Observações: Utiliza apenas ar seco - sem vapor.

A função Ar Quente pode ser utilizada para assar massas e pães, selar carnes, desidratar, grelhar, fritar e dourar alimentos em geral.

- Pressione a tecla Ar Quente;
- Defina a temperatura desejada com as teclas  e .
- Defina o tempo com as teclas  e .






VAPOR COMBINADO



Temperatura Variável: de 30°C até 260°C

Observações: Níveis de vapor disponível de 10% até 100%.

Vapor Combinado possui várias utilidades, veja algumas a seguir:

- *Assar no vapor: Temperatura sugerida de 120°C até 190°C com vapor acima de 50%.*
- *Cozer alimentos delicados como vegetais e legumes: Temperatura sugerida até 98°C.*
 - *Cozer alimentos em baixa temperatura: Temperatura sugerida 85°C.*
 - *Cozer alimentos duros como fava e grão-de-bico: Temperatura sugerida 98°C com nível de vapor em 100%.*
- Pressione a tecla Vapor Combinado;
- Defina a temperatura desejada com as teclas  e .
- Defina o tempo com as teclas  e .
- Pressione repetidas vezes  para incrementar o nível de vapor em 10%. Por exemplo, pressionar a tecla 2 vezes, garante 20% de nível de vapor.



COZINHAR NO VAPOR



Temperatura Fixa: de 98°C, não é possível alterar.

Observações: Vapor fixo em 100%, não é possível alterar.

Função utilizada exclusivamente para cozinhar alimentos no vapor que comumente seriam preparados em uma panela com água fervente, como arroz, legumes e vegetais por exemplo.

- Pressione a tecla Cozinhar no Vapor;
- Temperatura e Vapor não podem ser alterados;
- Defina o tempo com as teclas  e .






REGENERAR



Temperatura Variável: de 50°C até 120°C.

Observações: Níveis de vapor variável de 0% até 100%.

Utilize a função para regenerar alimentos congelados ou resfriados. Para regenerar alimentos secos, manter o nível de vapor em 0%.

- Pressione a tecla Regenerar;
- Defina a temperatura desejada com as teclas  e .
- Defina o tempo com as teclas  e .
- Pressione repetidas vezes  para incrementar o nível de vapor em 10%. Por exemplo, pressionar a tecla 2 vezes, garante 20% de nível de vapor.

INJEÇÃO DE VAPOR MANUAL



Utilize essa função para injeção de vapor na câmara.

Este recurso pode ser utilizado nas seguintes funções:









Ar Quente, Cozinhar no Vapor, Vapor Combinado e Regenerar.

MINHAS RECEITAS







Utilize a Função Minhas Receitas para executar ou gravar uma receita. É possível gravar até 500 receitas de 4 passos cada uma.

Programação de Receita

- Pressione e segure a tecla  durante 5 segundos.
- No visor superior aparecerá o texto: **"PAS/PrE"**(passo de pré-aquecimento).
- Utilize as teclas  /  até o texto 'On' aparecer no visor inferior, pressione  .
- Defina a temperatura de pré-aquecimento com as teclas  /  no visor inferior.
- Pressione  para concluir o passo de pré-aquecimento.
- Para definir o passo 002, pressione a tecla  do visor superior e repita os passos acima.

Execução de Receita

- Pressione a tecla Minhas Receitas  ;
- Escolha a receita que deseja executar com as teclas  /  ;
- Pressione a tecla  para iniciar ou pausar a execução.


Observação: o primeiro passo sempre será definido como o de Pré-aquecimento e no visor será chamado de **"PAS/PrE"**, o segundo passo será o 002, o terceiro 003 e o quarto passo será o 004.

- Ao finalizar o passo de pré-aquecimento, o forno irá soar o alarme e no display será mostrado a palavra **"CAR"** para carregar o forno. Abra a porta, carregue e feche a porta, a receita seguirá o processo automaticamente.

Observação: se o forno estiver na temperatura de set point do pré-aquecimento, a receita vai direto para o Passo 002.

As opções abaixo estão disponíveis para a programação dos passos 002, 003 e 004:

- **Ar Quente / Vapor Combinado;**
- **Dumper Aberto ou Fechado;**
- **Vapor:** Para criar um passo nessa função, selecione a função combinado, ajuste para 98°C com 100% de Vapor;
- **Vapor Manual;**
- **Execução por Tempo.**

Após definir as opções do Passo 002, pressione . Em seguida, defina os passos 003 e 004 repetindo os dois itens anteriores.

DUMPER (Extrator de Vapor)



Acione a tecla para extrair o vapor da câmara. Acioná-la uma vez irá abrir o Extrator de Vapor, acioná-la uma segunda vez irá fechar o Extrator. Essa função só pode ser utilizada em conjunto com a função ar seco

ESFRIAR



Utilize essa tecla para esfriar o forno rapidamente entre as preparações ou para início do processo de higienização. Após pressionar a tecla esfriar, abra a porta do forno até que o alarme sonoro de término do processo seja acionado.

RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS

O **Easy Gourmet** disponibiliza receitas pré-programadas e de fácil acesso.





Para acessar as receitas pré-programadas pressione a tecla  e selecione a receita desejada utilizando as teclas  / . Para executar a receita, pressione a tecla .

TABELA DE RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS

Nº DA RECEITA	RECEITA	PASSOS
1	BRÓCOLIS/COUVE-FLOR	2
2	ARROZ	2
3	BATATA FRITA	3
4	COSTELA BOVINA/CUPIM	3
5	COXA E SOBRECOXA	2
6	COSTELINHA SUÍNA	3
7	MOQUECA DE PEIXE	2
8	LEGUMES COZIDOS	2
9	OMELETE INDIVIDUAL	2
10	LASANHA RESFRIADA	2
11	PUDIM	2
12	CARNE ENSOPADA	2
13	FILÉ DE PEITO DE FRANGO/PEIXE À MILANESA	3
14	PERNIL À PURURUCA	3
15	FILÉ À PARMEGIANA	2
16	FRANGO ASSADO INTEIRO	4

Observação: o primeiro passo de cada receita pré-programada sempre será o passo de pré-aquecimento do forno. Após finalizado o pré-aquecimento, um alarme irá soar e no visor superior aparecerá a mensagem **"CAR"** para que o carregamento do forno seja feito. Após carregar o forno e fechar a porta, os passos seguintes serão executados automaticamente, com o alarme soando novamente ao término da receita.

PARÂMETROS DAS RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS

RECEITA 1 - BRÓCOLIS / COUVE-FLOR				
PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	-	-
% DE VAPOR	100%	100%	-	-
TEMPERATURA	110°C	98°C	-	-
TEMPO	-	12 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	-	-

RECEITA 2 - ARROZ				
PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	-	-
% DE VAPOR	100%	100%	-	-
TEMPERATURA	110°C	98°C	-	-
TEMPO	-	45 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	-	-

RECEITA 3 - BATATA FRITA				
PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	AR QUENTE	AR QUENTE	AR QUENTE	-
% DE VAPOR	-	-	-	-
TEMPERATURA	230°C	180°C	180°C	-
TEMPO	-	18 MIN	5 MIN	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	ABERTO	-

RECEITA 4 - COSTELA BOVINA / CUPIM				
PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	AR QUENTE	AR QUENTE	COMBINADO	-
% DE VAPOR	-	-	100%	-
TEMPERATURA	260°C	260°C	110°C	-
TEMPO	-	10 MIN	240 MIN	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	FECHADO	-

RECEITA 5 - COXA E SOBRECOXA

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	-	-
% DE VAPOR	40%	40%	-	-
TEMPERATURA	220°C	190°C	-	-
TEMPO	-	45 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	-	-

RECEITA 6 - COSTELINHA SUÍNA

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	AR QUENTE	AR QUENTE	COMBINADO	-
% DE VAPOR	-	-	100%	-
TEMPERATURA	250°C	250°C	120°C	-
TEMPO	-	5 MIN	120 MIN	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	FECHADO	-

RECEITA 7 - MOQUECA DE PEIXE

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	-	-
% DE VAPOR	50%	50%	-	-
TEMPERATURA	160°C	140°C	-	-
TEMPO	-	40 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	-	-

RECEITA 8 - LEGUMES COZIDOS

(batata/cenoura/mandioquinha/abóbora) cubos médios (2x2 cm ou 3x3 cm)

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	-	-
% DE VAPOR	100%	100%	-	-
TEMPERATURA	110°C	98°C	-	-
TEMPO	-	25 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	-	-

RECEITA 9 - OMELETE INDIVIDUAL

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	AR QUENTE	AR QUENTE	-	-
% DE VAPOR	-	-	-	-
TEMPERATURA	230°C	210°C	-	-
TEMPO	-	10 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	-	-

RECEITA 10 - LASANHA RESFRIADA

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	-	-
% DE VAPOR	20%	40%	-	-
TEMPERATURA	200°C	180°C	-	-
TEMPO	-	30 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	-	-

RECEITA 11 - PUDIM (formas individuais 120ml)

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	-	-
% DE VAPOR	100%	100%	-	-
TEMPERATURA	95°C	85°C	-	-
TEMPO	-	40 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	-	-

RECEITA 12 - CARNE ENSOPADA (cubos)

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	-	-
% DE VAPOR	100%	100%	-	-
TEMPERATURA	140°C	120°C	-	-
TEMPO	-	70 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	-	-

RECEITA 13 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO / PEIXE À MILANESA

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	AR QUENTE	AR QUENTE	AR QUENTE	-
% DE VAPOR	-	-	-	-
TEMPERATURA	220°C	190°C	190°C	-
TEMPO	-	13 MIN	5 MIN	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	ABERTO	-

RECEITA 14 - PERNIL À PURURUCA

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	AR QUENTE	-
% DE VAPOR	50%	50%	-	-
TEMPERATURA	150°C	130°C	210°C	-
TEMPO	-	220 MIN	15 MIN	-
DUMPER	FECHADO	FECHADO	ABERTO	-

RECEITA 15 - FILÉ À PARMEGIANA - GRATINAR

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	AR QUENTE	COMBINADO	-	-
% DE VAPOR	-	20%	-	-
TEMPERATURA	230°C	200°C	-	-
TEMPO	-	12 MIN	-	-
DUMPER	FECHADO	ABERTO	-	-

RECEITA 16 - FRANGO ASSADO INTEIRO

(12 unidades / média 1,400kg)

PARÂMETROS				
PASSO	1	2	3	4
FUNÇÃO	COMBINADO	COMBINADO	COMBINADO	AR QUENTE
% DE VAPOR	100%	100%	30%	-
TEMPERATURA	250°C	190°C	180°C	230°C
TEMPO	-	10 MIN	40 MIN	5 MIN
DUMPER	FECHADO	FECHADO	FECHADO	ABERTO

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

PRODUTOS INDICADOS PARA HIGIENIZAÇÃO



*O MODELO **EASY GOURMET** FOI DESENVOLVIDO PARA SER HIGIENIZADO COM PRODUTOS EM SUA FORMA LÍQUIDA.*



O USO DE PRODUTOS QUÍMICOS NÃO INDICADO NESSE MANUAL OCASIONARÁ E PERDA DA GARANTIA. EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE O FABRICANTE.

- Os produtos químicos abaixo estão dentro da composição adequada e recomendada para a limpeza do seu forno combinado:

FABRICANTE	SKILL	DIVERSEY	ECOLAB
PRODUTO	D-SCALE	SUMA GRILL	GREASE STRIP

PRODUTOS QUE NUNCA DEVEM SER UTILIZADO EM FORNOS COMBINADOS:

- Produtos a base de solventes de petróleo: Xileno, Xilol, Tolueno, Toluol, Butilglicol, entre outros e derivados do Álcool de Metanol, deterioram peças plásticas e borrachas;
- Ácidos: Sulfúricos, Fluorídricos, Muriáticos, Oxálicos, Anidro sulfuroso que podem ocasionar o aparecimento de manchas muito escuras como se fossem queimadas;

- Produtos que contenham Amoníaco: oxidação;
- Produtos que contenham ácido Peracético em altas concentrações: oxidação;
- Produtos com excesso de Hidróxido de Sódio, Potássio (Soda Caustica) com ph acima de 13;
- Produtos à base de hipoclorito de sódio (cloro e água sanitária);
- Produtos que em sua composição contenham cloreto de sódio, podem ocasionar pontos de oxidação se não removidos corretamente no final da limpeza (ex: detergente de cozinha).

PROGRAMANDO A HIGIENIZAÇÃO DO FORNO EASY GOURMET

PREPARAÇÃO



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 SE O PROTETOR DE TURBINA NÃO ESTIVER MONTADO E TRAVADO CORRETAMENTE**).





Pressione a tecla Esfriar  e mantenha a porta aberta. Ao término do resfriamento o forno soará um alarme.

COM O FORNO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 60°C EXECUTE OS PASSOS A SEGUIR:

- Borrifar o líquido desengordurante em todas as superfícies internas da câmara.



IMPORTANTE, o operador deve usar equipamento de proteção individual como avental, óculos, máscara, sapatos de segurança e luva de borracha para o manuseio do líquido desengordurante.

- Feche a porta do forno.
- Pressione a tecla  e em seguida pressione a tecla .

PROGRAMAÇÃO

Durante a Higienização o forno executará algumas etapas mostradas no display e terá duração total de 20 minutos.

- Após a indicação (END) e o sinal sonoro é obrigatório finalizar a higienização enxaguando a câmara com o esguicho de água para garantir que todos os resíduos de alimentos e de produtos de limpeza tenham sido removidos e escoados para fora da câmara.



IMPORTANTE: Caso ainda haja pequenos resíduos soltos, podem ser removidos com uma esponja macia e água. Caso persista algum resíduo incrustado nas paredes da câmara ou dos componentes internos, o processo de higienização deverá ser executado novamente.



ATENÇÃO

A higienização não deve ser interrompida nem a porta deve ser aberta durante o processo. Caso haja queda de energia ou desligamento do forno durante a higienização, um novo processo de higienização deve ser feito para garantir a retirada total dos produtos químicos. A correta higienização do equipamento é de total responsabilidade do operador.

PÓS HIGIENIZAÇÃO EASY GOURMET



Ao término da higienização use apenas uma esponja macia com água morna para a limpeza do **Perfil de Silicone**. Passe a esponja por toda extensão do perfil de silicone para remover os resíduos de sujidade e resquícios de produtos químicos que possam ter ficado.

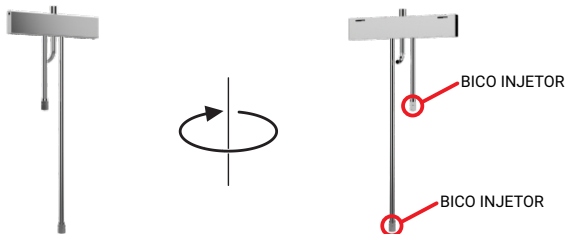


É necessário limpar o interior do ralo central do forno. Para isso basta retirar a tampa do ralo que é encaixada, puxando a mesma para ter acesso ao cesto no interior do ralo.



HIGIENIZAÇÃO DO BICO INJETOR (STEAM POWER)

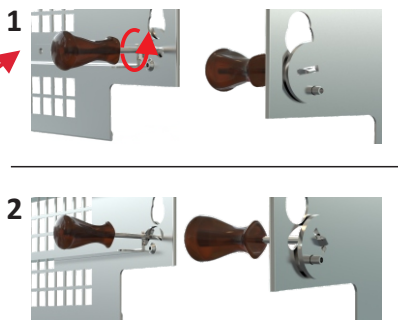
- Recomenda-se a limpeza do bico injetor do STEAM POWER sempre que executar a higienização diária do forno para evitar seu entupimento. O bico injetor está fixado no protetor de turbina no interior da câmara do forno.



Para fazer a higienização do bico injetor siga as orientações a seguir:



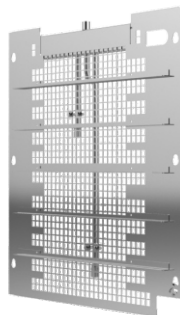
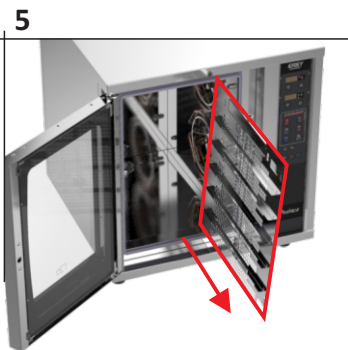
- O protetor de turbina deverá ser removido, para isso o FORNO DEVE ESTAR OBRIGATORIAMENTE DESLIGADO para evitar risco de grave acidente.
 - Para qualquer outra utilização do forno (ex: operação, higienização, esfriar e demais funções) o protetor de turbina deve estar instalado e travado.
 - Em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: (35) 3449 1200 – Opção 3.
- Não é comum ocorrer o entupimento do Bico Injetor, porém, a não higienização acarreta em restos de alimentos ou gorduras que se acumulam na saída de água do Bico Injetor, proceda conforme segue para o desentupimento.
 - É necessário liberar a trava para retirar o protetor de turbina da lateral direita, para isso, utilize uma chave de fenda e prossiga conforme as orientações seguintes:



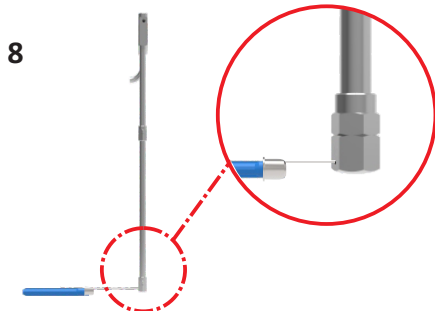
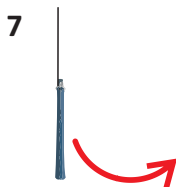
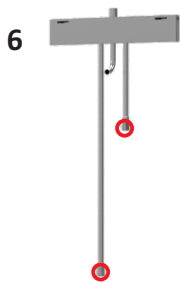
- Após liberar a trava, suspenda o protetor de turbina (3) e mova a parte inferior para o centro do forno (4).



- Remova o protetor de turbina.



- Observe que o há um pequeno orifício no Bico Injetor (6). Com uma Agulha de Limpeza de Fogão (7), desobstrua este orifício (8).



PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Forno não liga. (Sem nenhum sinal no painel)	Queda de fase ou disjuntor desarmado.	Verifique se há tensão na entrada do disjuntor de alimentação e se está corretamente dimensionado conforme o croqui de instalação.
Forno não está aquecendo	Queda de fase ou disjuntor desarmado.	Verifique se há tensão na entrada do disjuntor de alimentação.
Forno demora a aquecer ou retomar a temperatura	Forno sujo ou falta de fase.	1) Limpe o forno; 2) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.
Turbina não está girando	Erro de inversor.	Desligue e ligue o equipamento.
Disjuntor de proteção desarmado		Verifique se o disjuntor está dimensionado conforme o croqui de instalação.
Assamento desuniforme	Temperatura muito alta, forno desnivelado, forno sujo ou carregamento excessivo.	1) Verifique a temperatura; 2) Nivele o equipamento; 3) Limpe o forno; 4) Carregue o forno com a
Forno causando choque elétrico	Falta de aterramento.	Verifique se o forno está corretamente aterrado.
Alimento Queimado	Temperatura alta ou tempo excessivo de assamento.	1) Verifique a temperatura;
Forno passando cheiro ao alimento	Forno sujo.	Limpe o forno.
Forno aquece em excesso externamente	Ventilação deficiente do ambiente.	Verifique a ventilação do ambiente.
Alimento demora para assar	Temperatura muito baixa, forno sujo ou carregamento excessivo.	1) Verifique a temperatura; 2) Limpe o forno; 3) Carregue com a capacidade adequada.
Forno não gera vapor	Falta de água, erro de sensor de vapor ou falta de fase.	1) Verifique o registro de água e se há água; 2) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência Técnica Prática:

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

Para dúvidas operacionais e materiais complementares:

Canal Chef

+55 (11) 2526-1200 opção 5

EASY GOURMET PORTUGUÊS

CÓDIGO: 760538

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

MARÇO 2023 - REVISÃO 03

PRÁTICA

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