

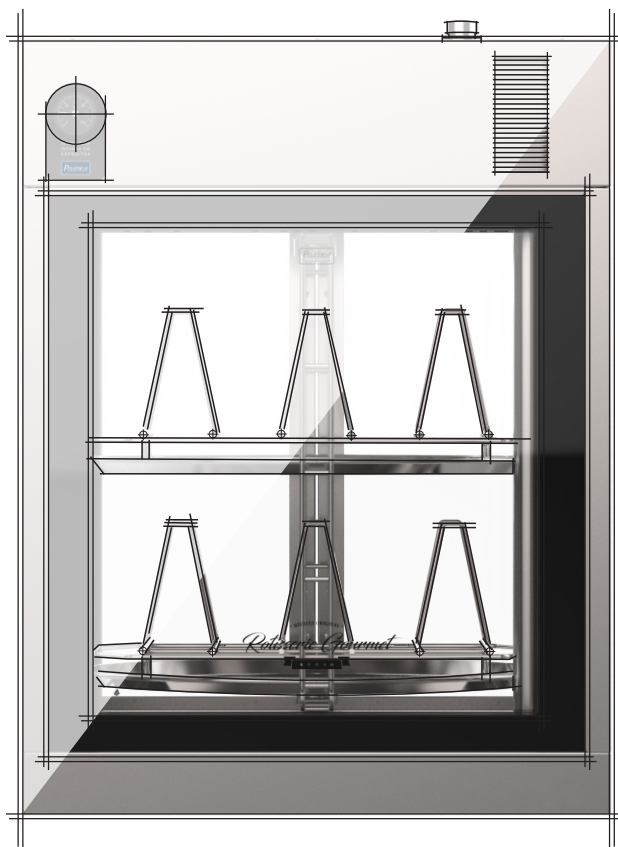


FORNOS COMBINADOS

PRÁTICA

LINHA FORNOS COMBINADOS

Rotisserie 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 ultracongelamento 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.....12

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....13

Dimensões e Guia de Fixação.....14

Recomendações Gerais.....21

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Controles.....22

Funções Disponíveis.....22

Abastecimento do Expositor de Assados.....23

Retirada de Produtos.....24

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....25

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES.....32

ANOTAÇÕES.....33

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Operação do equipamento: É recomendável que o operador do equipamento utilize sempre luvas de proteção térmica e avental para evitar queimaduras em partes internas do equipamento e de eventual derramamento do conteúdo das bandejas.



ATENÇÃO: A LUVAS TÉRMICA A SER UTILIZADA NA OPERAÇÃO E LIMPEZA DO EXPOSITOR DE ASSADOS DEVE COBRIR ATÉ O COTOVELO DO OPERADOR.

- Acionamento dos controles: Os controles devem ser acionados somente com as mãos, 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.***



- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- Não opere o equipamento se o mesmo estiver danificado ou se a porta do equipamento não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do equipamento.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Este equipamento é indicado para restaurantes, buffets, cozinhas industriais, escolas, empresas, hospitais, supermercados e locais onde existe a necessidade de preparação e exposição de assados.

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!



- Este equipamento 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 equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



- Não utilize os puxadores para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação deve ser feita sempre segurando pela parte de baixo do equipamento.



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



- A porta do equipamento destina-se unicamente para a vedação dos vapores provenientes dos alimentos expostos no equipamento. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual ocasionará 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 equipamento é obrigatório.
- O equipamento deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o cabo de alimentação ou a tomada.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.



- Se o cabo de alimentação 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 equipamento 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 posição identificada pelo símbolo ao lado:



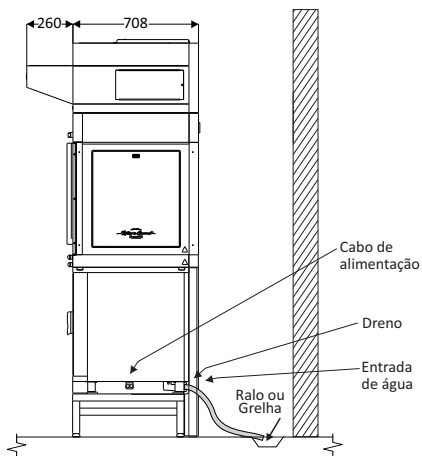
- O cabo de alimentação está fixado no produto por meio de um prensa cabo que não deve ser removido ou modificado.
- Certifique-se de que as características elétricas do local de instalação estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na parte superior do equipamento. A instalação elétrica do local é de 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. Conforme as especificações a seguir:

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

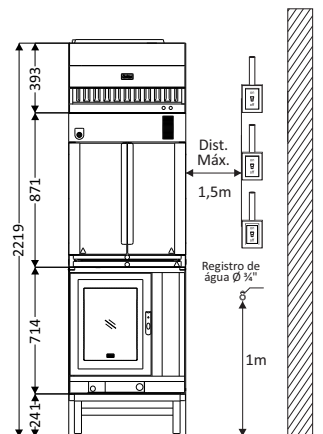
DIMENSÕES

ROTISSERIE GOURMET

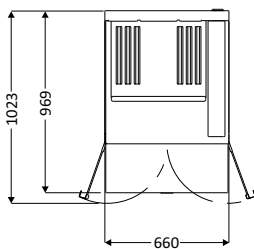
Vista Lateral



Vista Frontal



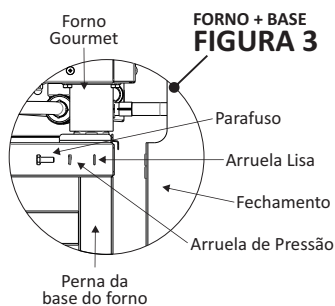
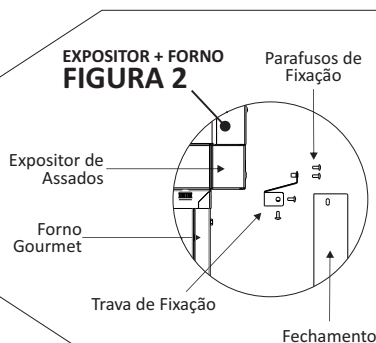
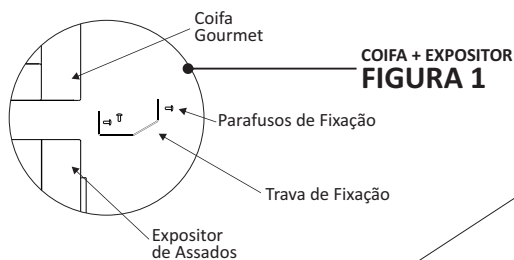
Vista Superior
com Porta Aberta



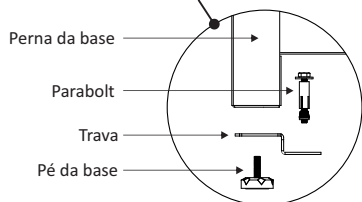
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

GUIA DE FIXAÇÃO - ROTISSERIE GOURMET

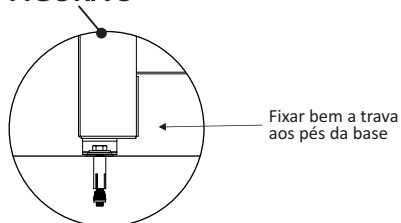
- Certifique-se de que a base do forno esteja bem montada.
- Certifique-se de que a trava do forno na base está bem fixada.
- Certifique-se de que a trava do expositor no forno está bem fixada.
- Certifique-se de que a trava da coifa no expositor está bem fixada.
- Certifique-se de que os parafusos de todas as travas estão bem fixados (**Figura 1, 2 e 3**).
- Devem ser usados parafusos tipo Parabolt (*não fornecidos*) para a fixação . Verifique se a base está travada a superfície e se a furação está correta (**Figura 4 e 5**).
- Ao final, verifique a fixação de todos parafusos.



BASE **FIGURA 4**



BASE **FIGURA 5**

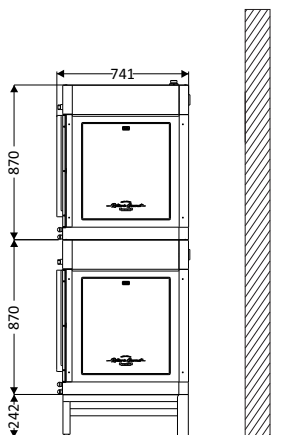


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

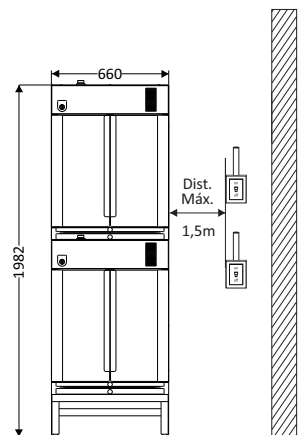
DIMENSÕES

EXPOSITOR DE ASSADOS SOBREPOSTO

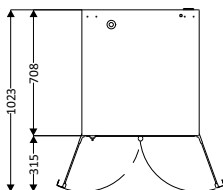
Vista Lateral



Vista Frontal



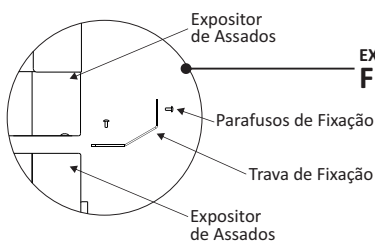
Vista Superior
com Porta Aberta



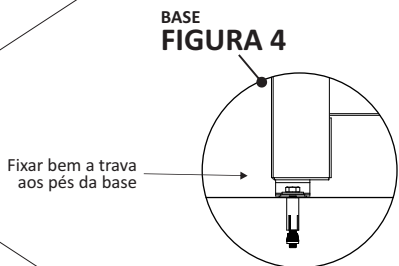
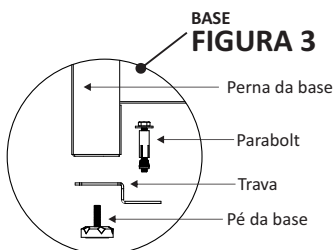
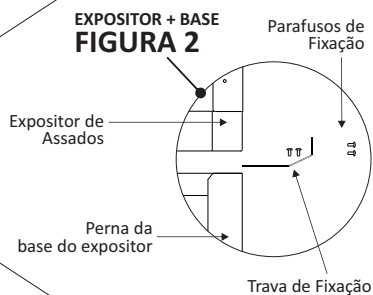
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

GUIA DE FIXAÇÃO - EXPOSITOR DE ASSADOS SOBREPOSTO

- Certifique-se de que a base do expositor esteja bem montada.
- Certifique-se de que a trava do expositor na base está bem fixada.
- Certifique-se de que a trava do expositor superior no expositor inferior está bem fixada.
- Certifique-se de que os parafusos de todas as travas estão bem fixados (**Figura 1 e 2**).
- Devem ser usados parafusos tipo Parabolt (*não fornecidos*) para a fixação . Verifique se a base está travada a superfície e se a furação está correta (**Figura 3 e 4**).
- Ao final, verifique a fixação de todos parafusos.



EXPOSITOR + EXPOSITOR
FIGURA 1

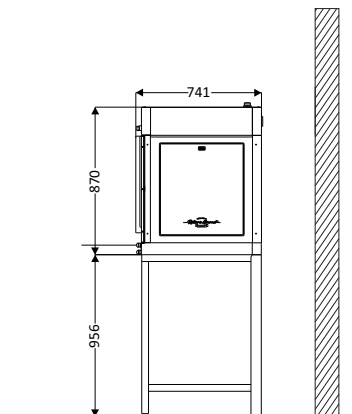


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

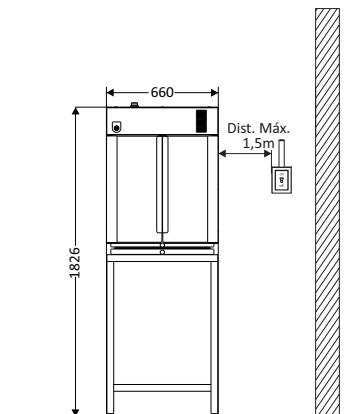
DIMENSÕES

EXPOSITOR DE ASSADOS COM BASE

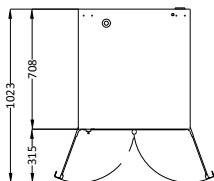
Vista Lateral



Vista Frontal



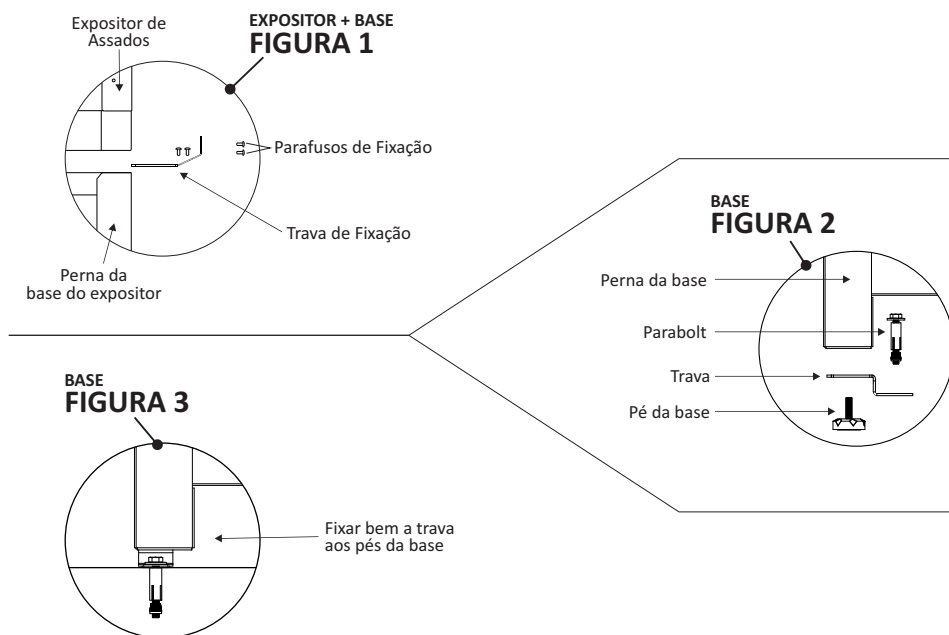
Vista Superior
com Porta Aberta



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

GUIA DE FIXAÇÃO - EXPOSITOR DE ASSADOS COM BASE

- Certifique-se de que a base do expositor esteja bem montada.
- Certifique-se de que a trava do expositor na base está bem fixada.
- Certifique-se de que os parafusos de todas as travas estão bem fixados (**Figura 1**).
- Devem ser usados parafusos tipo Parabolt (*não fornecidos*) para a fixação. Verifique se a base está travada a superfície e se a furação está correta (**Figura 2 e 3**).
- Ao final, verifique a fixação de todos parafusos.

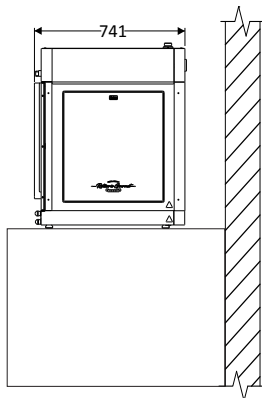


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

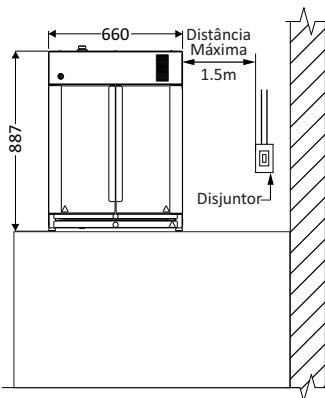
DIMENSÕES

EXPOSITOR DE ASSADOS
SOB A BANCADA

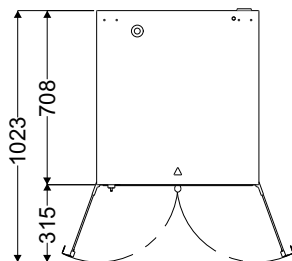
Vista Lateral



Vista Frontal



Vista Superior
com Porta Aberta



RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Não utilize esse produto próximo de locais com água e muita umidade como pias, piscinas etc.



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



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



- Se a porta estiver danificada o equipamento não deve ser operado até que eles sejam reparados por uma pessoa qualificada.

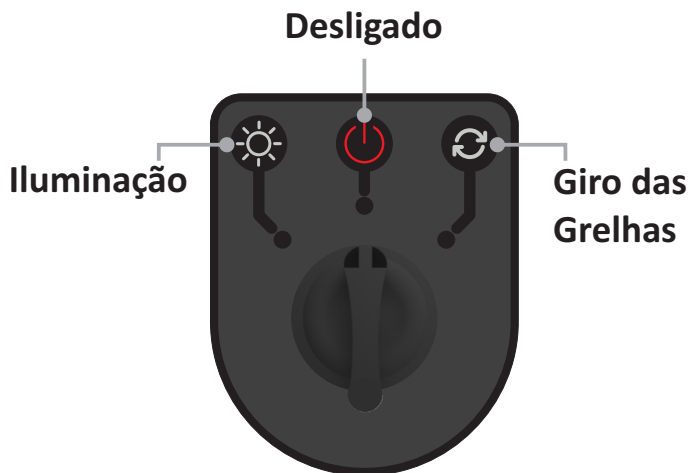


- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do equipamento.

- Não utilize o equipamento em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do equipamento quando ele não estiver em operação.
- Devem ser respeitados os limites de carga máxima de cada equipamento conforme a tabela.

Modelo	Capacidade - kg
Expositor de Assados	12kg por nível

CONTROLES



FUNÇÕES DISPONÍVEIS



DESLIGAR:

Desliga completamente todas as funções do Expositor de Assados.



ILUMINAÇÃO:

Aciona a iluminação e o aquecimento dos vidros do Expositor de Assados.



GIRO DAS GRELHAS:

Aciona a rotação do suporte giratório, a iluminação e o aquecimento dos vidros do Expositor de Assados.

ABASTECIMENTO DO EXPOSITOR DE ASSADOS

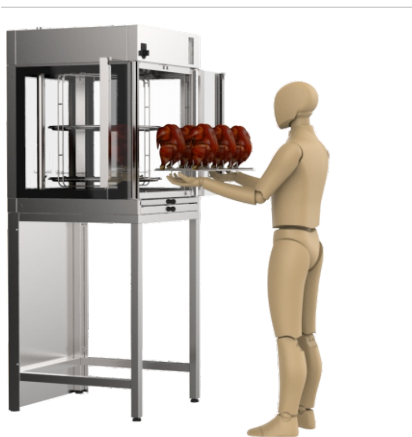
- 1 Ligue o expositor com 40 minutos de antecedência do abastecimento;



- 2 Com o expositor já aquecido, abra as portas.



- 3 Posicione as bandejas circulares para receber as grelhas com os produtos.



- 4 Com auxílio de uma luva térmica, retire os produtos assados do forno combinado, coloque uma grelha por nível no expositor e feche as portas.



Atenção: Atendendo as normas de segurança alimentar nunca abasteça o Expositor de Assados com a temperatura interna abaixo de 60°C.

RETIRADA DE PRODUTOS

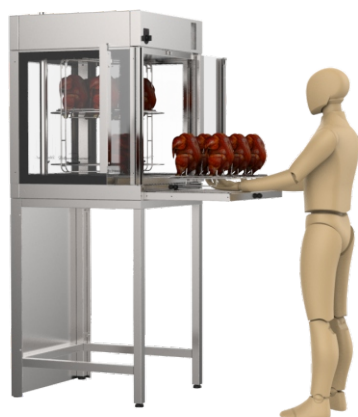


1

Abra as portas e gire o suporte de bandeja para a retirada dos produtos.

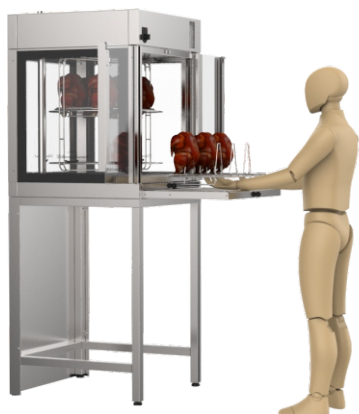
2

Puxe a Gaveta de Apoio. Com auxílio de uma luva térmica faça a retirada da grelha (ou acessório de preparo).



3

Com auxílio de uma luva térmica, retire o produto da grelha e retorne-a para o suporte da bandeja. Feche as portas e a gaveta de apoio do Expositor.



HIGIENIZAÇÃO

- Para uma maior durabilidade do equipamento, economia de energia e qualidade dos alimentos é imprescindível manter uma boa limpeza no Expositor e seus acessórios.
- Manter a parte interna e externa do Expositor sempre limpas, minimiza o risco de contaminação dos alimentos e possíveis problemas em seu funcionamento.

EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

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



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção

FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

- O equipamento deve ser limpo e higienizado diariamente ou após cada turno.



Atenção: Nunca use palha de aço, escovas, esponja metálica, raspadores de metal ou objetos metálicos para limpar o Expositor, pois os componentes podem ser danificados.



Atenção: Nunca jogue água com esguicho sobre o vidro do Expositor.



Atenção: Sempre use luvas apropriadas para manusear o Expositor.



Atenção: O Expositor e também acessórios devem ser limpos e higienizados diariamente ou após o último turno.

PASSOS DA HIGIENIZAÇÃO



**ANTES DE HIGIENIZAR O EQUIPAMENTO
CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTÁ DESLIGADO E FRIO.**

REMOÇÃO DAS BANDEJAS

- Com auxílio de uma luva térmica (se necessário) faça a retirada das:

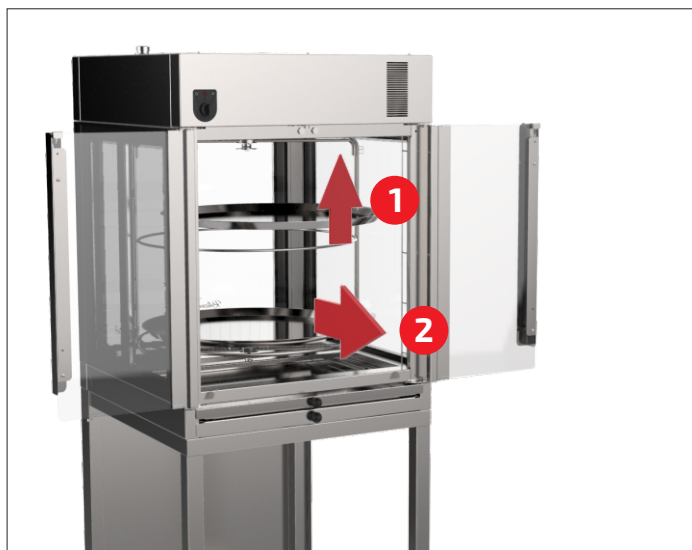
1 - Bandejas circulares do suporte giratório;

2 - Bandeja Coletora;

3 - Bandeja da Gaveta de Apoio



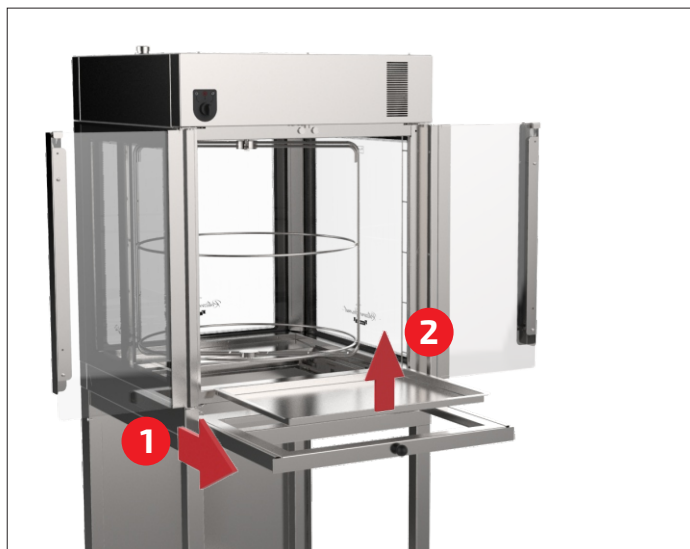
- Para remover a bandeja circular desloque para cima (1) e retire do suporte (2).



- Puxe a Bandeja Coletora para retirar do Expositor.

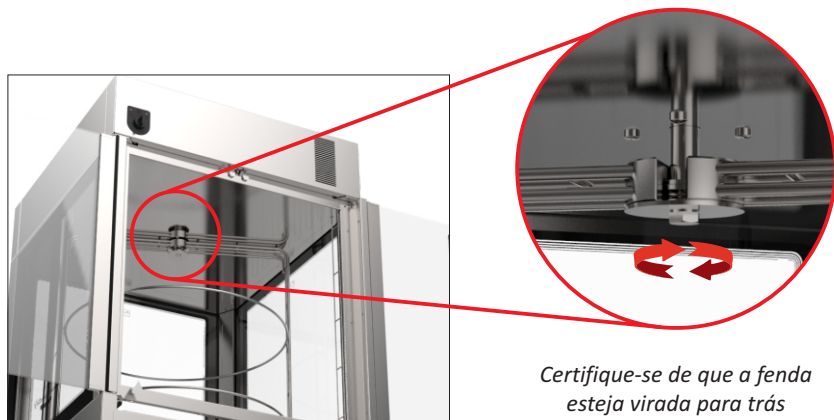


- Abra a Gaveta de Apoio (1) e remova a bandeja (2).



REMOÇÃO DO SUPORTE GIRATÓRIO

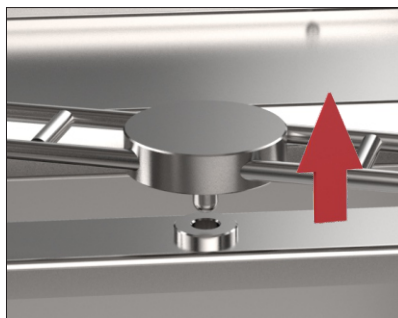
- Com auxílio de uma luva térmica (se necessário) faça a retirada do suporte giratório.



- Levante o suporte, fazendo com que tanto o encaixe superior quanto o encaixe inferior sejam destacados do Expositor.



Encaixe Superior



Encaixe Inferior

- Retire o Suporte Giratório do Expositor.



HIGIENIZAÇÃO DAS BANDEJAS E DO SUPORTE GIRATÓRIO

Após a remoção das bandejas e do suporte giratório, realize a limpeza deles conforme descrito abaixo:

- *Remova as sujidades visíveis;*
- *Realize a higienização em uma pia, utilizando água, sabão neutro e esponja;*
- *Sanitize conforme recomendação do seu manual de boas práticas ou utilize álcool 70° INPM;*
- *Deixe secar naturalmente ou conforme recomendação do seu manual de boas práticas;*
- *Montar o conjunto novamente após a higienização de todos os acessórios.*



ATENÇÃO: REMONTE AS BANDEJAS NO EXPOSITOR APENAS APÓS REALIZAR A LIMPEZA NOS VIDROS DO EQUIPAMENTO

PASSOS DA HIGIENIZAÇÃO



**ANTES DE HIGIENIZAR O EQUIPAMENTO
CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTÁ DESLIGADO E FRIO.**

HIGIENIZAÇÃO INTERNA E EXTERNA:

- *Higienize a parte interna e externa do Expositor com um pano macio com água e sabão neutro;*
- *Enxágue com auxílio de um pano macio e úmido;*
- *Sanitize conforme recomendação do seu manual de boas práticas ou utilize álcool 70° INPM;*
- *Deixe secar naturalmente ou conforme recomendação do seu manual de boas práticas.*



**ATENÇÃO: NÃO UTILIZE O ESGUICHO DE ÁGUA NO
VIDRO E NAS SUPERFÍCIES DO EQUIPAMENTO.**

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- Não direcione água fria sobre o vidro quente do equipamento, o choque térmico pode provocar a sua quebra.
- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa do equipamento.
- Não permita que resíduos de alimentos e outros detritos acumulem-se na superfície interna da porta e dobradiças, isso poderá prejudicar o fechamento dela.
- Não deixar alimentos, líquidos e resíduos dentro do equipamento quando o equipamento estiver em inatividade.
- Não utilizar o Expositor para armazenar alimentos que não serão comercializados ou utensílios que não fazem parte de sua construção original.
- Utilizar o equipamento somente para o que estiver descrito nesse manual.

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Equipamento não liga.	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.
Equipamento não está aquecendo	Vidro Queimado	Verifique se nenhum dos vidros está aquecendo
Visibilidade 360° do expositor comprometida	Vidro Queimado ou lâmpadas queimadas	Verifique se nenhuma lâmpada está queimada ou se os vidros estão aquecendo
Visibilidade do alimento dentro do Expositor comprometida	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Expositor desligado; 2 - Tempo insuficiente de aquecimento dos vidros; 3 - Plug desconectado; 4 - Vidro queimado ou lâmpadas queimadas; 5 - Carga excessiva de alimento liberando vapor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Verifique se o Expositor está ligado; 2- Deixe o Expositor ligado com 40 minutos de antecedência do abastecimento; 3- Verifique se o plug está conectado corretamente; 4- Verifique se os vidros estão aquecendo. Verifique se não há nenhuma lâmpada queimada. 5- Verifique o peso máximo de carga no Manual.
Temperatura de exposição do alimento abaixo do recomendado pela lei	<ol style="list-style-type: none"> 1 - Expositor desligado; 2 - Tempo insuficiente de aquecimento dos vidros; 3 - Plug desconectado; 4 - Vidro queimado ou lâmpadas queimadas; 5 - Carga excessiva de alimento liberando vapor; 6 - Longos períodos com a porta aberta; 7- Tensão de Entrada abaixo do mínimo especificado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Verifique se o Expositor está ligado; 2- Deixe o Expositor ligado com 40 minutos de antecedência do abastecimento; 3- Verifique se o plug está conectado corretamente; 4- Verifique se os vidros estão aquecendo. Verifique se não há nenhuma lâmpada queimada. 5- Verifique o peso máximo de carga no Manual; 6- Verifique se ao utilizar o expositor a porta não está ficando aberta por muito tempo; 7- Verifique se a Tensão da rede não está menor que 10% da Tensão nominal.
Dificuldade na retirada do Suporte Giratório	Excesso de carga	Verifique o peso máximo de carga no Manual.
Disjuntor de proteção desarmado		Verifique se o disjuntor está dimensionado conforme o croqui de instalação.
Equipamento causando choque elétrico	Falta de aterramento.	Verifique se equipamento está corretamente aterrado.
Equipamento passando cheiro ao alimento	Equipamento sujo.	Limpe o equipamento.

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

EXPOSITOR DE ASSADOS PORTUGUÊS

CÓDIGO: 760493

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

MARÇO 2023 - VERSÃO 06

PRÁTICA

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