



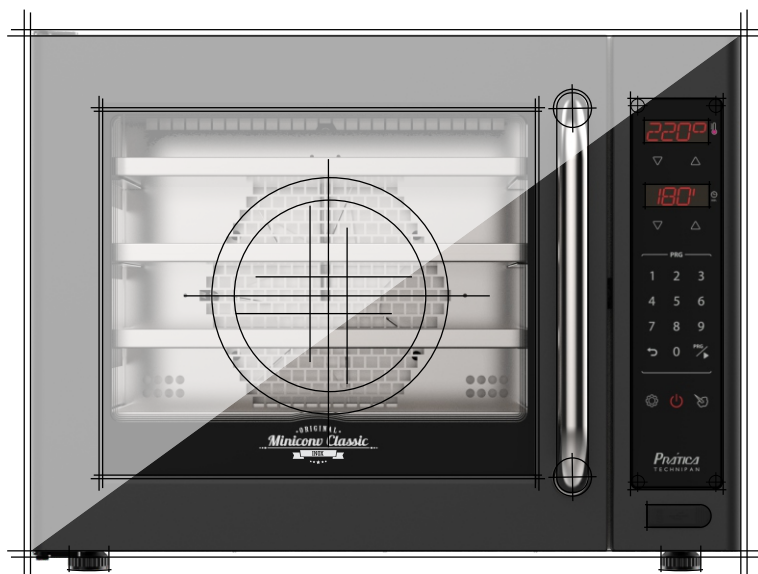
HORNOS DE PANADERÍA

Prática

HORNOS DE PANADERÍA

★ ORIGINAL ★
...Miniconv Classic...
★ ★ ★ ★ ★
INOX

PROGRAMABLE



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

CARTA AL CLIENTE

Para nosotros, su elección por un producto Prática 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 Prática 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 contenidas y mantenga siempre en el lugar adecuado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Recomendaciones de utilización.....	06
-------------------------------------	----

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL..... 08

TÉRMINO DE GARANTÍA

Plazo y detalle.....	09
Razones de exclusión de la garantía.....	10
Observaciones y recomendaciones.....	12

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación eléctrica.....	13
Sistema de extracción.....	14
Instalación hidráulica.....	15
Dimensiones.....	16
Recomendaciones generales.....	17
Aplicación.....	17

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Panel.....	18
Operación y Programación.....	19

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....24

NOTAS.....27

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!

Maneja las bandejas con cuidado. Recomendamos siempre máxima atención al manipular estos accesorios y solo usarlos en guías por debajo de 1,6 metros. 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 observados. **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.**



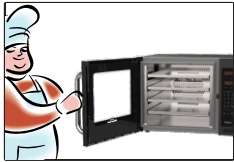
- Retire alambres usados para sellar sacos de papel o de plástico que serán introducidos en el horno.
- Los envases totalmente cerrados no deben calentarse en el horno, ya que pueden explotar.
- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el horno.
- No opere el 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.
- No realizar la limpieza del equipo con chorros de agua.
- 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 del puerto 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.

- Deberán respetarse los límites de carga máxima de cada equipo. Los límites son:

PRODUCTO	CAPACIDAD MÁXIMA (Kg)
MINICONV CLASSIC INOX	2,4
MINICONV CLASSIC BLACK	2,4

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



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



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAMES DE CARGA CALIENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMIENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



CONSEJOS DE USO E INFORMACIÓN

TÉRMINO DE GARANTÍA

PLAZO Y DETALLE

a) El equipo Prática tiene una garantía legal de 3 (tres) meses y una garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando 1 (un) año, desde la fecha de emisión de la factura de venta, exclusivamente para el primer comprador. Si, por cualquier motivo, no se localiza la factura, prevalecerá como fecha de inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo, mostrada en la etiqueta indicativa.

b) Independientemente de la instalación real o el período de uso del equipo, el período de garantía comienza de acuerdo con la fecha de emisión de la factura de venta.

c) Para la instalación y entrega técnica de los equipos, Prática Produtos pondrá a disposición, sin costo para el cliente, una única visita de un técnico autorizado y / o propio, con excepción de los equipos enumerados en el párrafo “i”. Si se requieren nuevas visitas para completar la instalación/entrega técnica, debido a la no disposición de puntos de construcción, ya sean eléctricos, de gas, hidráulicos o de escape, los costos respectivos de visita e instalación serán responsabilidad del cliente.

d) Para equipos que requieran instalación técnica, la ejecución debe ser realizada por la Prática, a través de un representante del Prática o por un asistente técnico autorizado. Para realizar la instalación, los equipos deben estar en su lugar de uso, con los puntos de construcción preparados. La Prática no traslada el equipo al lugar de instalación. En los lugares donde la Prática no cuente con asistencia técnica, el cliente será responsable de los costos de transporte, hospedaje y alimentación del equipo técnico.

e) La logística de descarga es responsabilidad del cliente. No realizamos movimientos internos o verticales de equipos. Las entregas se realizan de lunes a viernes, en horario comercial. No entregamos ni realizamos instalaciones los fines de semana y festivos. Para instalaciones fuera del horario comercial, el monto debe negociarse con la Prática o técnico autorizado.

f) No se pueden instalar equipos de gas en lugares que no cuenten con equipos o sistemas para extraer gases del ambiente. La quema de GLP o gas NATURAL en lugares cerrados sin esta condición de extracción reduce el oxígeno en el ambiente y genera gases nocivos, que pueden causar intoxicación, desmayo o incluso riesgo de muerte.

g) La Práctica Produtos S.A. cuenta con una extensa y calificada red de Servicio Técnico Autorizado. No obstante, si aún no existe un técnico autorizado en la ciudad donde está instalado el equipo, se llamará al servicio técnico autorizado más cercano y el desplazamiento y demás gastos correrán a cargo del cliente.

h) Para la instalación de equipos, el cliente debe proporcionar todos los puntos del edificio (agua, luz, gas, puesta a tierra y escape) descritos en la ficha técnica de instalación. La programación para la instalación del equipo (s) solo debe activarse después de confirmar que todos los puntos de construcción están de acuerdo con la hoja técnica proporcionada por la Práctica.

i) Los siguientes equipos no tienen instalación ni visita técnica gratuita. Si así lo solicita, los costos serán por cuenta del cliente: Toda la línea de hornos MINICONV VP y SV, MOLINO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, rebanada de pan FR12, FMF 12, toda la línea de hornos microondas FINISHER, ultracongeladores UK Y BCF (05, 07 y 14), hielera UCK 170, fermentadoras (10, 16 y 20), invernadero GOURMET ES9 y todos los modelos de loncheras frías.

En el caso de los hornos de pequeñas dimensiones, como los modelos: línea MINICONV VP, MINICONV SV y MICROONDAS FINISHER, la atención de la garantía deberá realizarse en el servicio técnico más cercano o, en caso de que el cliente prefiera hacerlos en su establecimiento, el desplazamiento será cobrado.

j) La garantía solo cubrirá fallas originadas por materia prima, componentes o fabricación.

k) La aplicación de la garantía se dará por medio de mantenimientos, regulaciones o cambio de piezas defectuosas. Las piezas sustituidas serán propiedad de la Práctica, como objeto de análisis.

l) Los sucesos en garantía no justificarán el aumento del plazo de garantía, el cambio del equipo o cualquier otro tipo de pleito.

RAZONES DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

a) Daños oriundos de transporte. El cliente deberá inspeccionar la entrega del equipo y accionar a la transportadora en caso de irregularidades. En la instalación, el técnico autorizado deberá encontrar el equipo en su embalaje original, totalmente preservado.

b) Irregularidades en el edificio.

c) Uso o instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto.

d) La no observación a detalles de instalación, en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación, como: piso desnivelado, instalación del horno al lado de equipos que exhalan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, entre otros.

e) Daños y fallas en componentes, resultantes de la falta de higienización o de una higienización inadecuada, como por ejemplo: mojar o salpicar agua en los componentes eléctricos internos del equipo o mantener acumulación de suciedad en el interior de la cámara del equipo.

f) Cambio de las condiciones de instalación originales realizadas por técnicos no autorizados, como: distribución eléctrica, distribución de gas, lugar de instalación, etc.

g) Uso de productos agresivos o abrasivos, inadecuados para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, rayar o dañar accesorios o componentes del equipo.

h) Daños y fallas operacionales, resultantes 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) Descargas eléctricas resultantes de la acción de la naturaleza o de picos de suministro originados por generadores o empresas de suministro.

j) Daños al equipo o en sus accesorios, tales como: sensores de núcleo, placas electrónicas, teclados, piedras refractarias y otros; como consecuencia de accidentes, operación o manipulación incorrectos, Falta de higienización o uso en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña el producto.

k) Intentos de reparación por parte de terceros no autorizados o el uso de piezas y componentes no originales, independientemente de si los daños o defectos fueron causados por este hecho.

l) Quedan excluidos de la garantía los componentes de consumo y desgaste, como: lámparas, sellos, correas, rodamientos, cadenas, conjunto de lonas, perfiles de sellado de la puerta, piedras refractarias, vidrios y plásticos.

m) Fallos derivados de redes hidráulicas o de gas presurizados, o con dimensionamiento inadecuado, provocando la oscilación de presión inadecuada para el buen funcionamiento del equipo.

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

- a)** Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el Manual de Instalación y Operación del equipo.
- b)** Asegúrese de que las instalaciones hidráulicas, eléctricas, de gas y de escape en el lugar donde se instalará el equipo sean realizadas por una empresa o técnico especializado.
- c)** Antes de accionar el servicio técnico autorizado, en el Manual de Instalación y Operación constan algunas incidencias que pueden ser sanadas sin la interferencia de un técnico.
- d)** El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y prolongar la vida útil de su equipo, es fundamental higienizarlo adecuadamente. La Práctica ofrece y recomienda adicionalmente 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: _____

Nº SÉRIE: _____

Nº FACTURA DE VENTA: _____

VOLTAJE: _____

REVENDEDOR: _____

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 junto al manual, además de ser enviado por e-mail 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 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.

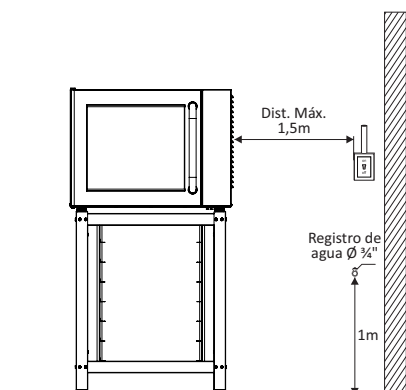


- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- Un punto equipotencial se suministra en la parte inferior trasera del horno para conexión.

- 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.

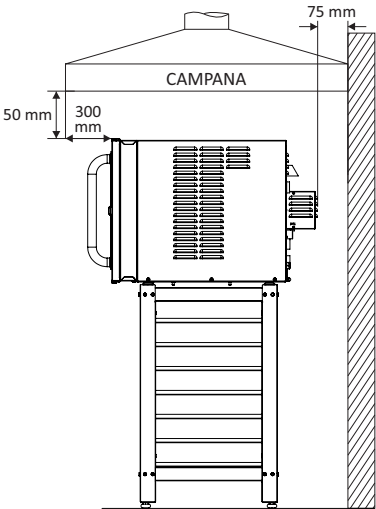
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

<i>Voltaje</i>	220V
<i>Fases</i>	Mono
<i>Potencia</i>	2,56 kW
<i>Disyuntor</i>	16A
<i>Cable</i>	3x1.5 mm ²
<i>Enchufe</i>	16A(2P+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.
- Recomendamos utilizar campana para la captación de vapores y gases generados durante el suministro. Compruebe la norma NBR 14518:2020 para el cálculo de la campana.
- La campana de campana debe respetar la altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectarse 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 campana.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN HIDRÁULICA

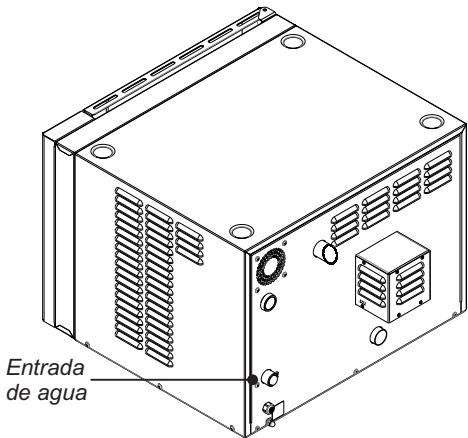
- El horno debe conectarse a una canalización de agua fría. Deverá estar disponible un registro de 3/4" con rosca externa para conexión de la manguera de entrada de agua ubicado al máximo 1.5m de distancia del horno.
- Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua.
- **Importante :** Antes de realizar la instalación de agua, descargue los conductos de agua al lado del local de instalación para retirar eventuales sujetas de la canalización (purga).
- **Solicite semestralmente una inspección de presión, mangueras, registros, válvulas y conexiones de la red por un técnico habilitado.**

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

Unidad de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro columna de agua)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



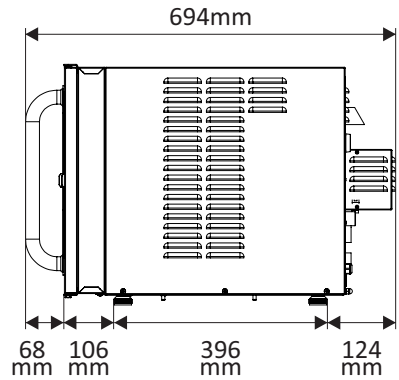
Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua.



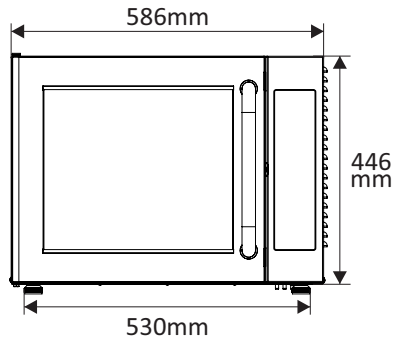
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES

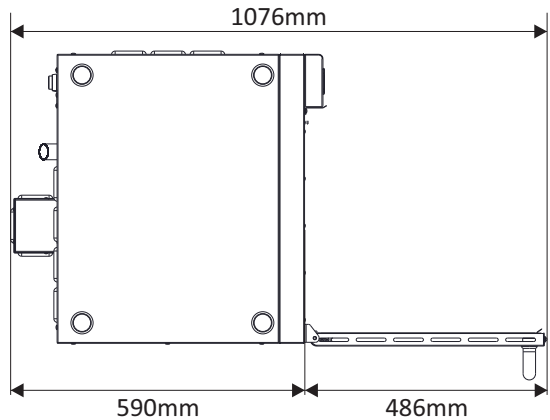
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
CON LA PUERTA ABIERTA



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 perfil de sellado 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.

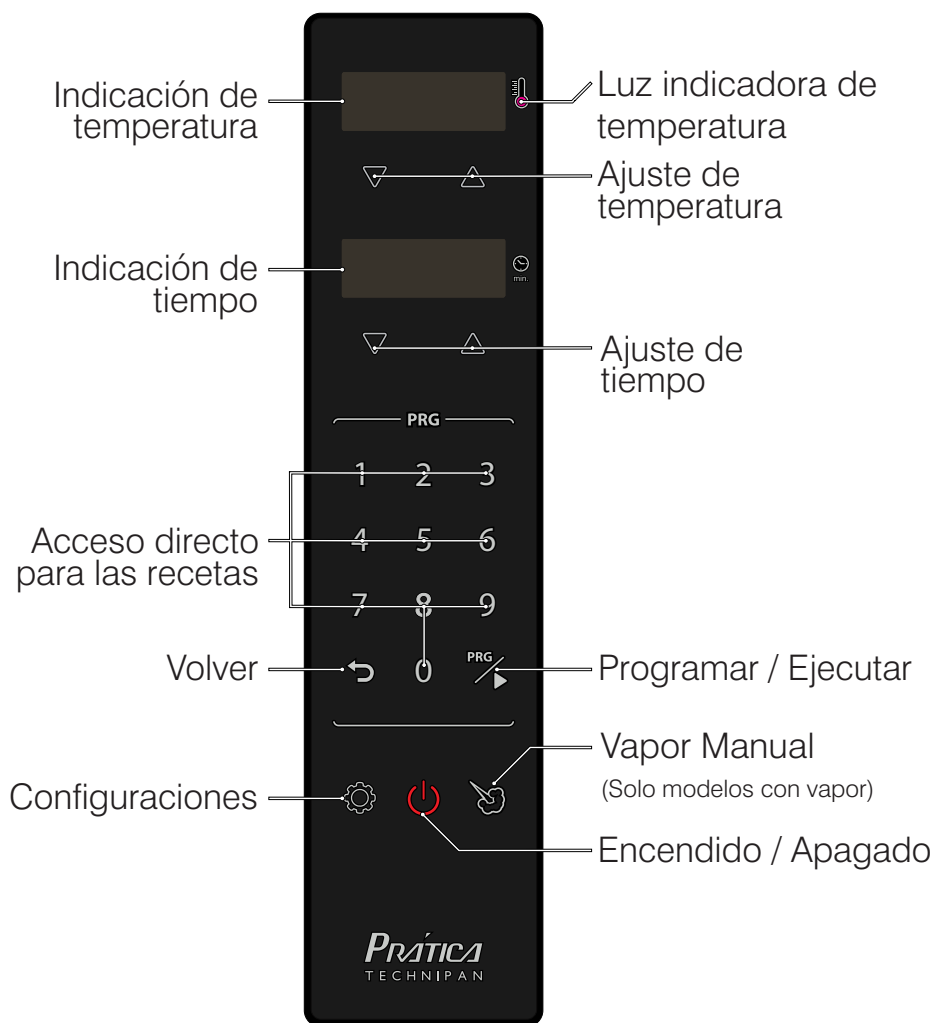
- Se debe respetar un alejamiento mínimo de las paredes de 25mm en relación a los laterales y 75mm en relación al fondo del horno para ventilación.
- Para facilitar la instalación y el mantenimiento del horno, se recomienda un espacio de al menos 800mm del lateral derecho y la pared y 150 mm del lateral 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.

APLICACIÓN

El horno Miniconv Programable Práctica se utiliza en la preparación de alimentos en general como dulces, tortas, panes, salados, pizzas y postres. 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 230°C.

- Para la inyección de vapor, en caso de programación manual, pulse la tecla **Vapor Manual**: 



Nota: La temperatura máxima de inyección de vapor es de 230°C, es decir, si la temperatura de la cámara supera los 230°C, la función se bloqueará.

- 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 (BAJ), 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 230°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 4 parámetros en un orden específico: convección (CONV), temperatura (TEMP), tiempo (MIN) y inyección de vapor (VAPO).

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 y la calefacción dentro del paso. Por lo tanto, para el ajuste **OFF**, no se permite establecer valores de temperatura.
- 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 30°C a 230°C.
- Presione a tecla ▲ superior (**Ajuste de Temperatura**) para avanzar para el 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 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.

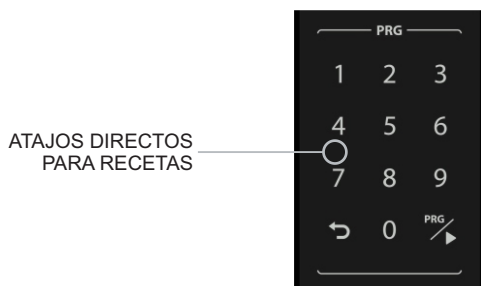
SELECCIONAR RECETAS

- 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 llegue a 50°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.

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 deberá desinfectarse todos los días cuando se utilice de acuerdo con la suciedad:
- *Limpieza Ligera;*
- *Limpieza Pesada.*



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. Si el horno está a una temperatura inferior a 30 °C, calentar rápidamente solo para superar dicha temperatura.



Para ello, asegúrese de que el protector de turbina esté armado y trabado (NUNCA ACIONE LA FUNCIÓN ESFRIAR SIN QUE EL PROTECTOR DE TURBINA ESTÉ MONTADO Y TRABADO). 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.

LIMPIEZA LIGERA

- Primero, retire la jaula y el protector de turbina. Limpie con una esponja suave y jabón suave, enjuague con agua corriente. Termina con un paño seco.
- Utilice una esponja suave y jabón suave para eliminar la suciedad de la cámara. Trate de mantener la cámara interna siempre con aspecto de nueva: reflectante.
- Retire completamente el jabón con un paño húmedo. A continuación, limpie el vinagre de alcohol húmedo para eliminar cualquier producto residual. Termina con un paño seco.

LIMPIEZA PESADA

En caso de suciedad adherida, puede utilizarse un desincrustante para la desinfección.

- Primero, retire la jaula y el protector de turbina. Higienice por separado. Rocíe el desincrustante y deje actuar durante 15 minutos, luego enjuague con agua corriente.
- Utilice una espátula no abrasiva para eliminar la suciedad sólida.
- Rocía el líquido desincrustante en todas las superficies internas de la cámara con un pulverizador o un pincel.
- Cierre la puerta del equipo y deje que el producto actúe durante unos 15 minutos con el horno apagado.
- Con ayuda de una manguera enjuague el interior del equipo para eliminar completamente el desincrustante.
- Con un paño húmedo y vinagre de alcohol, elimine por completo todo el desincrustante que pueda permanecer en el equipo.
- Seque el interior del equipo conectándolo a una temperatura de 150 °C durante 5 minutos.

PARA LIMPIEZA EXTERNA

- Para la limpieza externa del horno utilice la secuencia: paño húmedo, paño con jabón neutro, paño húmedo y paño seco.

IMPORTANTE

- En todos los pasos de enjuague, limpieza y secado, asegúrese de que todo residuo de jabón o desincrustante se elimine por completo para evitar la oxidación del equipo y sus componentes.
- Utilice solamente productos de línea profesional (desincrustante/desengrasante) líquido alcalino a base de NaOH (hidróxido de sodio) sin colorantes.
- Asegúrese de que no queden residuos de productos de limpieza antes de comenzar la cocción.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

- Nunca use productos que contengan ácido en la limpieza del horno, ya que pueden dañar la superficie de acero inoxidable, provocando corrosión del metal.
- No dirigir el agua fría en el vidrio caliente del equipo, el choque final puede provocar su rotura.
- No arroje agua a la superficie exterior del horno, ya que puede comprometer el panel de control y los componentes eléctricos.
- No utilice esponjas de acero, objetos perforantes o abrasivos para limpiar las superficies internas y externas del horno.
- Durante largos períodos de inactividad, se recomienda mantener la puerta del horno entreabierta.
- No permita que los residuos de alimentos y otros residuos se acumulen en la superficie interna de la puerta, las bisagras o el perfil de sellado de silicona para no dañar el sellado del horno.
- No dejar alimentos, líquidos y residuos dentro del horno cuando el equipo está inactivo.
- No utilice el horno para almacenar utensilios o alimentos.
- Utilizar el horno solo para la preparación de alimentos como se describe en este manual.
- En intervalos largos entre un uso y otro se debe apagar el horno para evitar que el calentamiento carbonice los residuos de grasa de preparaciones anteriores. Esto puede dificultar la higienización, perjudicar la calidad de las preparaciones y la vida útil del equipo.

NOTAS

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Cualquier duda entre en contacto con nuestra asistencia técnica.

Asistencia técnica Práctica:

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

Para consultas operacionales y materiales adicionales::

Canal Chef

+55 (11) 2526-1200 opción 5

MINICONV CLASSIC PROGRAMÁVEL - ESPANHOL

CÓDIGO: 760384

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

SEPTEMBRE 2023 - REVISIÓN 10



Prática

Carretera BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Teléfono: +55 35 3449-1235
pratica@praticabr.com

