

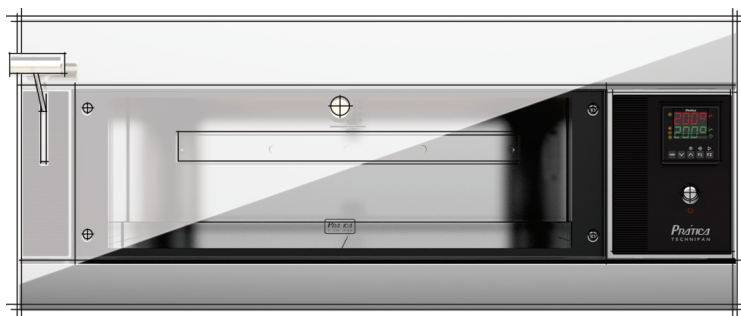


FORNOS DE PANIFICAÇÃO
HORNOS DE PANADERÍA

Prática

FORNOS DE PANIFICAÇÃO
HORNOS DE PANADERÍA

L A S T R O
FIT 4.6 | FIT 6.8



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

CARTA AO CLIENTE

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

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

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

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

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

Muito obrigado.

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

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

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendações de Utilização.....06

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

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....09

Sistema de Exaustão.....10

Instalação Hidráulica.....11

Dimensões.....12

Recomendações Gerais.....14

Aplicação.....15

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....16

Operação e Programação.....16

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....17

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUCÕES.....20

ANOTAÇÕES.....41

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

CUIDADO!

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

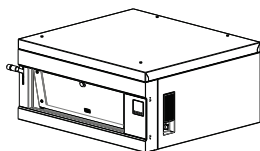


- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta do forno não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.

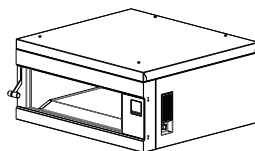
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

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



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



2º) Abra totalmente a porta.

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



- Não utilize o puxador ou a parte frontal do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas partes inferiores laterais e traseira.



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



- A porta do forno destina-se unicamente para a vedação dos vapores gerados pela cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.



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



- Deve ser respeitado o limite de carga máxima:
FIT 4.6 = 1,5 kg por módulo;
FIT 6.8 = 2,5 kg por módulo.

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

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.



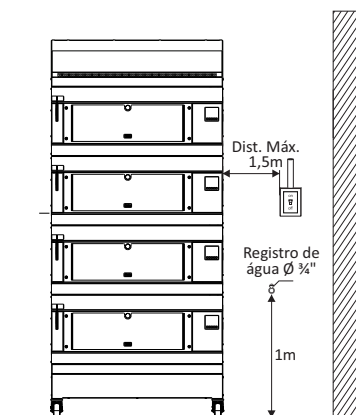
- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados, afim de evitar riscos.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



PORTUGUÊS

- Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação .



- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).
- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

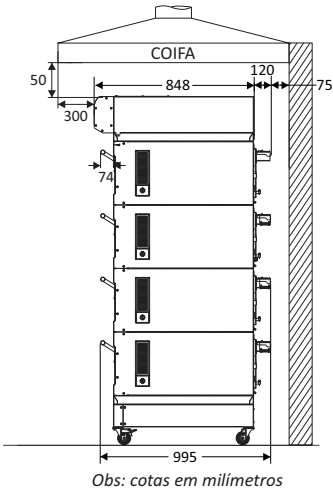
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Modelo	Fit 4.6			Fit 6.8		
Voltagem	220V	220V	380V	220V	220V	380V
Fase	Mono	Tri	Tri	Mono	Tri	Tri
Potência	4.3kW	4.3kW	4.3kW	6.4kW	6.4kW	6.4kW
Disjuntor	25A	16A	16A	32A	25A	16A
Cabo	3x4 mm²	4x2.5 mm²	5x2.5 mm²	3x6 mm²	4x4 mm²	5x2.5 mm²
Tomada	32A(2P+T)	16A(3P+T)	16A(3P+N+T)	32A(2P+T)	32A(3P+T)	16A(3P+N+T)

PORTUGUÊS

SISTEMA DE EXAUSTÃO

- Não bloqueie entradas e saídas de ar da lateral direita e traseira do forno.
- A saída de vapor se encontra na parte traseira do equipamento.
- Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.
- A coifa deve respeitar a altura mínima de 5cm acima do teto do forno e projetar-se 30cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

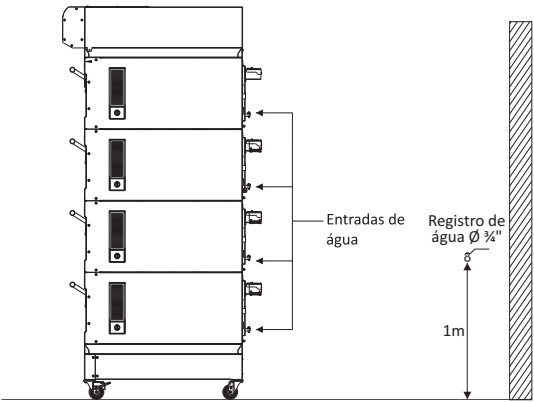
INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

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

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

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	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

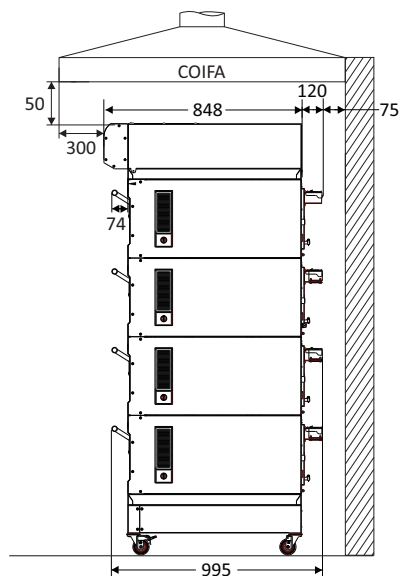
A saída do equipamento, de diâmetro externo $\varnothing \frac{3}{4}$ ", deve ser descarregada em um ralo ou grelha, dotada de uma tubulação que suporta temperatura de até 80°C, em conexão aberta com a rede de esgotos.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES - FIT 4.6

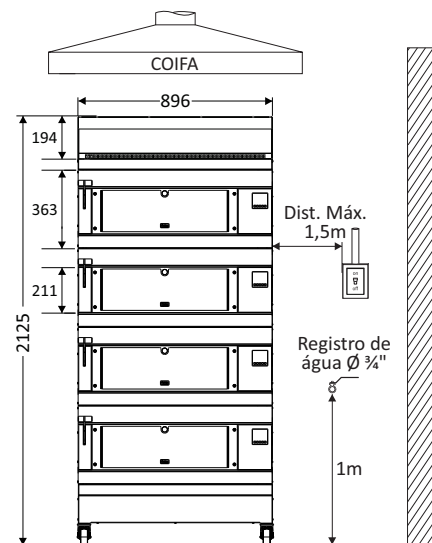
OBS: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

VISTA LATERAL



PORTUGUÊS

VISTA FRONTAL

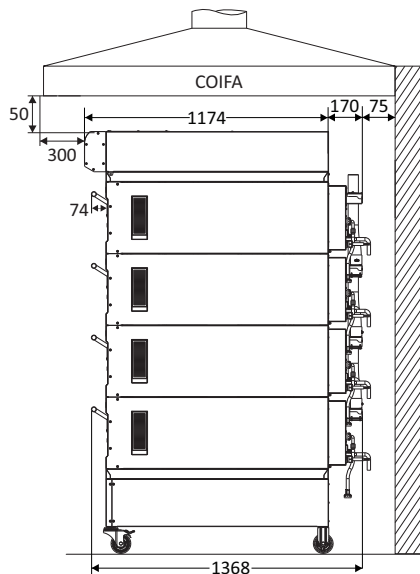


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES - FIT 6.8

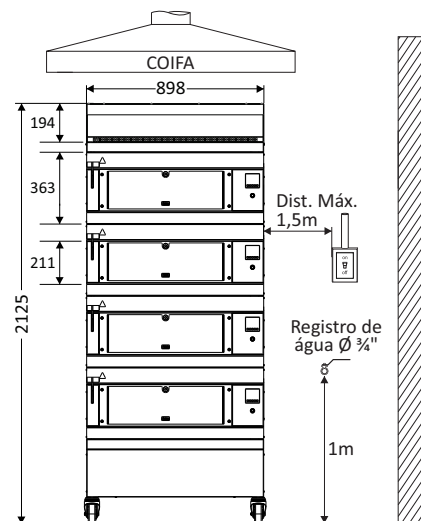
OBS: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

VISTA LATERAL



PORTUGUÊS

VISTA FRONTAL



RECOMENDAÇÕES GERAIS



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



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



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



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



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

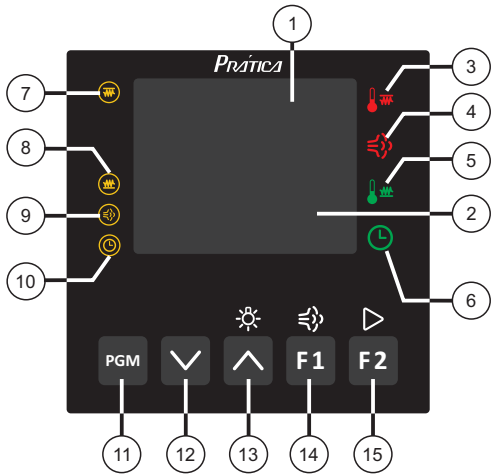
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida.
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 25mm em relação as laterais e 75mm em relação ao fundo do forno para ventilação.
- Para facilitar a instalação e manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo, 80 cm da lateral direita e a parede e 150mm da lateral esquerda e traseira. Após a manutenção/instalação, este afastamento pode ser reduzido as distâncias mencionadas anteriormente.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.

APLICAÇÃO

- Os fornos Lastro **Fit 4.6** e **Fit 6.8** são utilizados na preparação de produtos de panificação e confeitaria como bolos, pães de alta hidratação, salgados e doces.
- Como regra geral aplica-se aos fornos de Lastro, tempos e temperaturas maiores do que os utilizados nos fornos de convecção (turbo).
- É necessário pré-aquecer o forno, tal procedimento poderá levar até 60 minutos. A temperatura interna do forno será aquela programada no painel. Os tempos e temperaturas devem ser ajustados de acordo com as receitas, os tamanhos dos produtos e as preferências dos consumidores.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PAINEL



PORTUGUÊS

1 - DISPLAY DE TEMPERATURA TETO
2 - DISPLAY DE TEMPERATURA LASTRO/TEMPO
3 - LED INFORMATIVO DE TEMPERATURA TETO MOSTRADO NO DISPLAY
4 - LED INFORMATIVO DE INJEÇÃO DE VAPOR
5 - LED INFORMATIVO DE TEMPERATURA LASTRO MOSTRADO NO DISPLAY
6 - LED INFORMATIVO DE TEMPO MOSTRADO NO DISPLAY
7 - LED INFORMATIVO PARA QUANDO A RESISTÊNCIA TETO ESTIVER LIGADA
8 - LED INFORMATIVO PARA QUANDO A RESISTÊNCIA LASTRO ESTIVER LIGADA
9 - LED INDICADOR DE VAPOR ADICIONADO
10 - LED INFORMATIVO PARA QUANDO O TEMPORIZADOR ESTIVER LIGADO
11 - TECLA DE ACESSO A PROGRAMAÇÃO
12 - TECLA "PARA BAIXO"
13 - TECLA "PARA CIMA" E ILUMINAÇÃO
14 - TECLA DE ACIONAMENTO DE VAPOR
15 - TECLA INICIAR/PARAR

DEFININDO TEMPO E TEMPERATURA

Pressione a tecla **PGM** para acessar a programação e as teclas **↓** e **↑** para ajustar os parâmetros de temperatura teto, temperatura lastro, nível de injeção de vapor e tempo. Para a execução da receita, pressione a tecla **F2** (Play) para iniciar a contagem do tempo.

BOTÃO ON/OFF



Botão On/Off localizado na parte frontal do forno, com função de energizar e desenergizar a placa de comando do forno.

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

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



Luvas de
Proteção



Máscara de
Proteção



Óculos de
Proteção



Avental



Sapatos de
Segurança

FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

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

IMPORTANTE



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

PASSOS DA HIGIENIZAÇÃO

RESFRIAMENTO DO FORNO

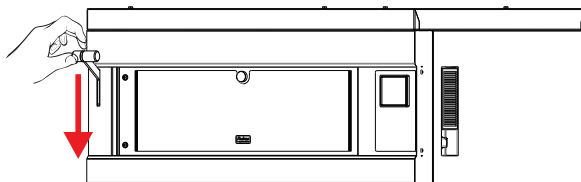


Caso o forno esteja acima de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização. Para resfriar o equipamento desligue o forno e deixe a porta aberta.

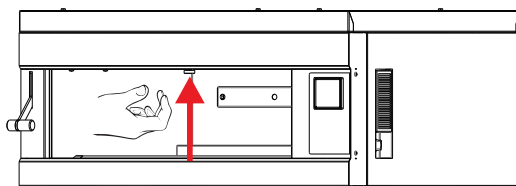
- Utilize uma esponja para a remoção de sujidades. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.

- Retire completamente o sabão com um pano úmido. Na sequência passe pano úmido vinagre de álcool para remoção de qualquer produto residual. Finalize com pano seco.
- Para realizar a limpeza da parte traseira do vidro siga as instruções abaixo:

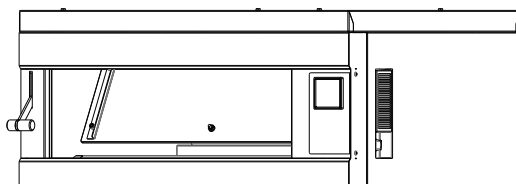
Mantenha a alavanca lateral abaixada.



Solte o parafuso do vidro.



Baixe o vidro e realize a limpeza



- Para a limpeza externa do forno utilize a sequência: pano úmido, pano com sabão neutro, pano úmido e pano seco.
- O Lastro deve ser limpo com um pano úmido.
- Retire o filtro para a higienização, lavar somente com água. Deixe o filtro secar completamente antes de retornar para o equipamento.
- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.

IMPORTANTE

- Em todas as etapas de enxágue, limpeza e secagem, garanta que todo resíduo de sabão seja completamente removido para evitar oxidação do equipamento e seus componentes.

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- Nunca use produtos que contenham ácido na limpeza do forno, pois eles podem danificar a superfície de aço inoxidável, provocando corrosão do metal.
- Não direcione água fria sobre o vidro quente do equipamento, o choque térmico pode provocar a sua quebra.
- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa do forno.
- Nunca jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- Para longos períodos de inatividade, é recomendado que a porta do forno fique entreaberta.
- Não permita que resíduos de alimentos e outros detritos acumulem-se na superfície interna da porta, dobradiças ou no perfil de vedação de silicone para não prejudicar a vedação do forno.
- Não deixar alimentos, líquidos e resíduos dentro do forno quando o equipamento estiver em inatividade.
- Não utilizar o forno para armazenar utensílios ou alimentos.
- Utilizar o forno somente para o preparo de alimentos como descrito nesse manual.
- Em intervalos longos entre uma utilização e outra deve-se desligar o forno para evitar que o aquecimento carbonize os resíduos de gordura de preparos anteriores. Isso pode dificultar a higienização, prejudicar a qualidade dos preparos e a vida útil do equipamento.

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

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

PROBLEMA	CAUSA E SOLUÇÃO
Forno não aquece	Queda de fase: Verificar instalação predial.
Forno demora a aquecer (ou retomar temperatura)	Queda de fase; Forno sujo - Proceder limpeza; Vazamento de água.
Forno não dá nenhum sinal	Queda de fase; Disjuntor Desligado.
Disjuntor de proteção desarmando	Disjuntor/rede mal dimensionado.
Assamento desuniforme	Porta desregulada; Temperatura muito baixa (aumentar temperatura); Forno desnivelado (nivelar equipamento); Forno sujo; Resistência queimada.
Forno dá choque	Falta de aterramento; Umidade no Painel.
Alimento queimando	Temperatura muito alta; Tempo excessivo de assamento.
Demora para assar	Temperatura muito baixa; Forno sujo; Vazamento de água.
Passa cheiro ao alimento	Forno sujo.
Resseca o alimento	Tempo excessivo de assamento e com temperatura baixa.
Alimento não assa por dentro	Temperatura muito alta; Pouco tempo de assamento.
Forno aquecendo em excesso externamente	Ventilação deficiente do ambiente.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

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



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 eso 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 equipos.

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..... 26

IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL.....28

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
Instalación Eléctrica.....29
Sistema de Extracción.....30
Instalación Hidráulica..... 31
Dimensiones.....32
Recomendaciones Generales.....34
Aplicación.....35

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN
Panel.....36
Operación y Programación.....36

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA..... 37

PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES.....40

NOTAS.....41

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN

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

CUIDADO!

Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelven líquidos por calentamiento en niveles superiores a los que pueden ser fácilmente 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.**

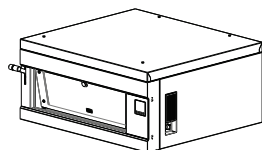


- Retire alambres usados para sellar sacos de papel o de plástico que serán introducidos en el horno.
- Los envases totalmente cerrados no deben calentarse en el horno, ya que pueden explotar.
- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el horno.
- No opere el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

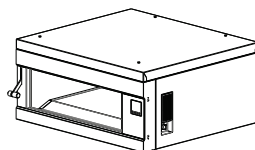
RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN (continuación)

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 o la parte frontal del horno para realizar el movimiento del equipo. El movimiento del horno deberá efectuarse exclusivamente por las partes inferiores laterales y trasera.



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



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



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



- Se debe respetar el límite de carga máximo :
FIT 4.6 = 1,5 kg por módulo;
FIT 6.8 = 2,5 kg por módulo.

IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS 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

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 Prática: +55 35 3449 1235.



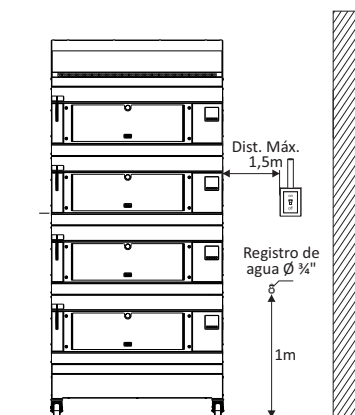
- La conexión a la tierra del horno es obligatoria.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación está dañado, solo debe ser intercambiado por técnicos autorizados para evitar riesgos.
- 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:



ESPAÑOL

- 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

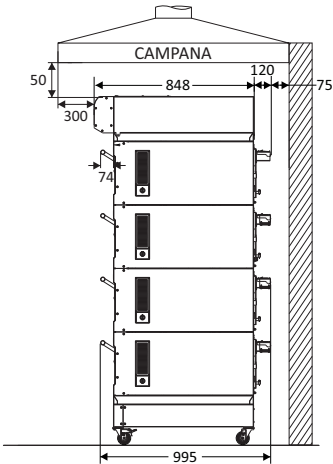
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Modelo	Fit 4.6			Fit 6.8		
Voltaje	220V	220V	380V	220V	220V	380V
Fases	Mono	Tri	Tri	Mono	Tri	Tri
Potencia	4.3kW	4.3kW	4.3kW	6.4kW	6.4kW	6.4kW
Disyuntor	25A	16A	16A	32A	25A	16A
Cable	3x4 mm²	4x2.5 mm²	5x2.5 mm²	3x6 mm²	4x4 mm²	5x2.5 mm²
Enchufe	32A(2P+T)	16A(3P+T)	16A(3P+N+T)	32A(2P+T)	32A(3P+T)	16A(3P+N+T)

ESPAÑOL

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 extractora para la captación de vapores generados durante el suministro. Verificar la NBR 14518:2020 para el dimensionamiento de la campana.
- La campana debe respetar la altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectar 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la abertura de la puerta sean captados por la puerta.



Nota: cuotas en milímetros

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

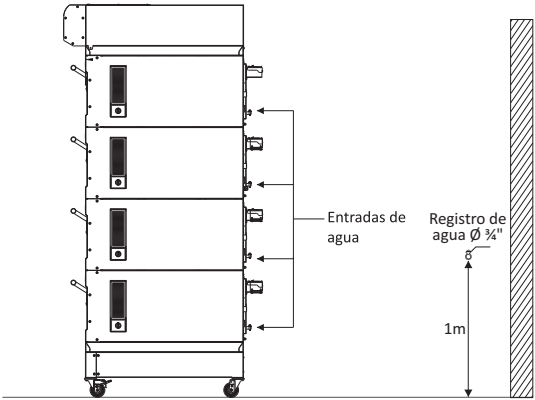
INSTALACIÓN HIDRÁULICA

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

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

Unidad de medida	Mínima	Máxima
m.C.a (columna de agua del metro)	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.



DRENAJE

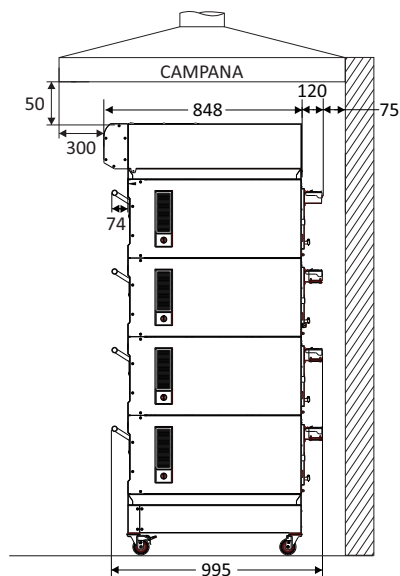
La salida del equipo, de diámetro exterior $\varnothing \frac{3}{4}$ " a ser dado de alta en un desagüe o en la parrilla, provisto de una tubería que soporta la temperatura a 80°C en conexión abierta con el alcantarillado.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

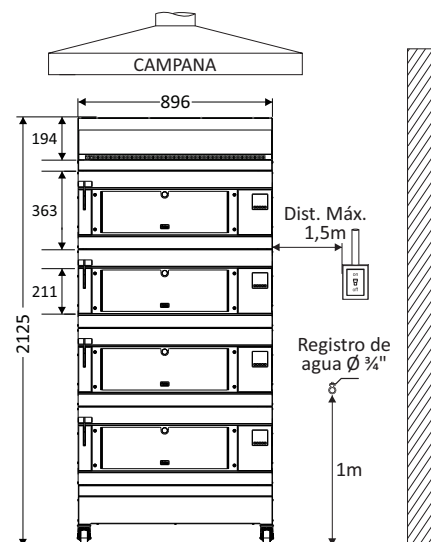
DIMENSIONES - FIT 4.6

NOTA: CUOTAS EN MILÍMETROS (mm)

VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL

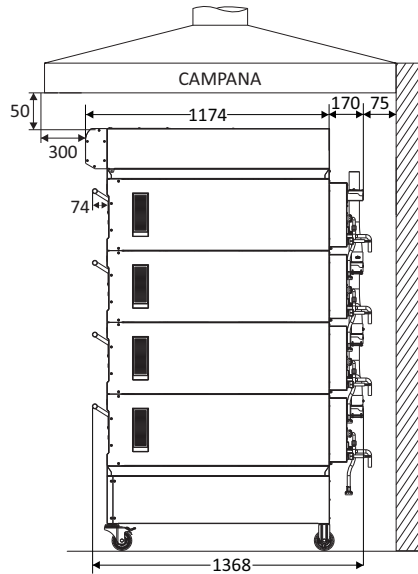


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES - FIT 6.8

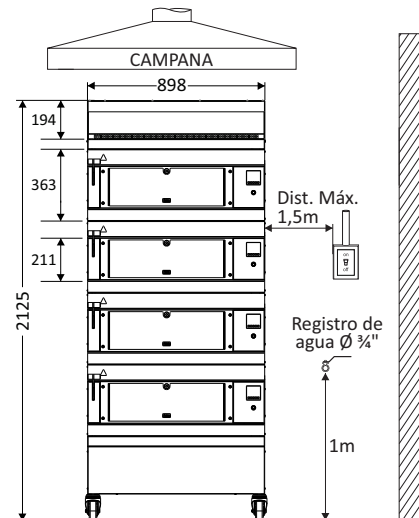
NOTA: CUOTAS EN MILÍMETROS (mm)

VISTA LATERAL



ESPAÑOL

VISTA FRONTAL



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 empaque 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.



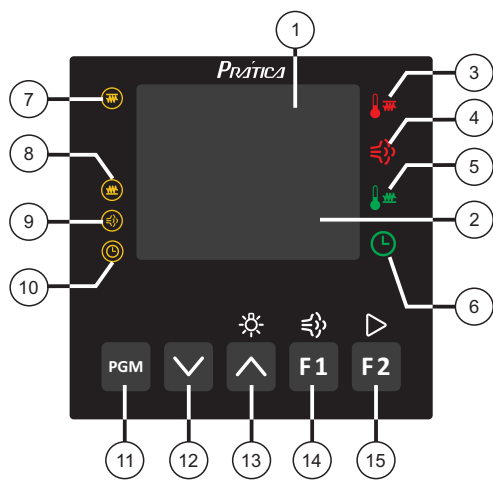
- Se debe respetar un alejamiento mínimo de las paredes de 25mm en relación a las laterales y 75mm en relación al fondo del horno para ventilación.
- Para facilitar la instalación y el mantenimiento del horno, se recomienda un espacio de al menos 800mm del lateral derecho y la pared y 150 mm del lateral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

APLICACIÓN

- Los hornos Lastro **Fit 4.6** y **Fit 6.8** son utilizados en la preparación de productos de panadería y repostería como pasteles, panes de alta hidratación, salados y dulces.
- Como regla general se aplica a los hornos de Lastro, tiempos y temperaturas más altas que los utilizados en los hornos de convección (turbo).
- Es necesario precalentar el horno, tal procedimiento podrá llevar hasta 50 minutos. La temperatura interna del horno será aquella programada en el termostato. Los tiempos y temperaturas aquí presentadas son indicativos que se deben ajustar de acuerdo con las recetas, los tamaños de los productos y las preferencias de los consumidores.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANEL



1 - PANTALLA DE TEMPERATURA DE TECHO
2 - PANTALLA DE TEMPERATURA DE LASTRE / TIEMPO
3 - LED DE INFORMACIÓN DE TEMPERATURA DE TECHO EN LA PANTALLA
4 - LED DE INYECCIÓN DE VAPOR INFORMATIVO
5 - LED INFORMATIVO DE TEMPERATURA LASTRO MOSTRADO EN LA PANTALLA
6 - LED DE INFORMACIÓN DE TIEMPO EN LA PANTALLA
7 - LED INFORMATIVO PARA CUANDO LA RESISTENCIA AL TECHO ESTÁ ENCENDIDA
8 - LED INFORMATIVO PARA CUANDO LA RESISTENCIA DE LASTRE ESTÁ ACTIVADA
9 - LED INDICADOR DE VAPOR AGREGADO
10 - LED INFORMATIVO PARA CUANDO EL TEMPORIZADOR ESTÁ ENCENDIDO
11 - TECLA DE ACCESO A LA PROGRAMACIÓN
12 - TECLA "ABAJO"
13 - TECLA "ARRIBA" E ILUMINACIÓN
14 - TECLA DE ACTIVACIÓN DE VAPOR
15 - TECLA DE INICIO / PARADA

DEFINICIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Presione la tecla **PGM** para acceder a la programación y las teclas **↓** y **↑** para ajustar la temperatura del techo, la temperatura del balasto, el nivel de inyección de vapor y los parámetros de tiempo. Para ejecutar la receta, presione la tecla **F2** (Play) para comenzar a contar el tiempo.

BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO



Botón Encendido/Apagado situado en el lado del horno, con la función para energizar y desenergizar el tablero de control del horno.

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



Anteojos
de Protección



Delantal



Zapatos de
Seguridad

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

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

IMPORTANTE



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

PASOS DE LA LIMPIEZA

ENFRIAMIENTO DEL HORNO



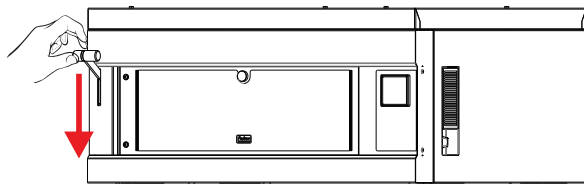
Si el horno está por encima de 60°C es obligatorio enfriarlo para que alcance la temperatura correcta de limpieza. Para enfriar el equipo, apague el horno y deje la puerta abierta.

- Utilice una esponja para la remoción de suciedades. Procure mantener la cámara interna siempre con aspecto de nueva: reflectiva.

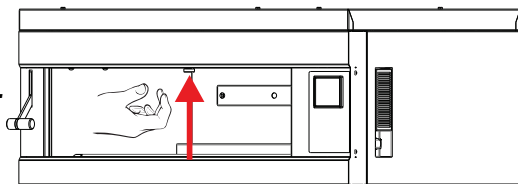
- Retire completamente el jabón con un paño húmedo. A continuación, limpie el vinagre de alcohol húmedo para eliminar cualquier producto residual. Termina con un paño seco.

Para limpiar la parte posterior del vidrio, siga las instrucciones a continuación:

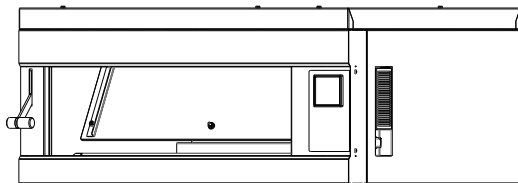
Mantenga la palanca lateral hacia abajo.



Afloje el tornillo en el vidrio.



Baje el vidrio y realice la limpieza.



- Para la limpieza externa del horno utilice la secuencia: paño húmedo, paño con jabón neutro, paño húmedo y paño seco.
- El Lastro debe limpiarse con un paño húmedo.
- Retire el filtro para la higienización, lavar solamente con agua. Deja que el filtro se seque completamente antes de volver al equipo.
- Asegúrese de que no haya residuos de productos de limpieza antes de iniciar la cocción.

IMPORTANTE

- En todas las etapas de enjuague, limpieza y secado, asegúrese de que todos los residuos de jabón se eliminen por completo para evitar la oxidación del equipo y sus componentes.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

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

PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

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

PROBLEMA	CAUSA Y SOLUCION
Horno no calienta	Queda de fase: Verifique instalación predial.
Horno demora para calentar (o retomar temperatura)	Queda de fase; Horno sucio - Proceder limpieza; Vaciamiento de agua.
Horno no presenta ninguna señal	Queda de fase; Disyuntor desconectado.
Disyuntor de protección desarmando	Disyuntor mal dimensionado. Red mal dimensionada.
Asado no uniforme	Puerta desreglada; Temperatura muy alta (bajar temperatura); Horno desnivelado (nivelar equipo); Horno sucio; Resistencia quemada.
Horno da choque	Falta de aterramiento; Humedad en el panel.
Alimento quemando	Temperatura muy alta; Tiempo excesivo de asado.
Demora para asar	Temperatura muy baja; Forno sucio; Carregamento excesivo; Vaciamiento de agua.
Pasa olor al alimento	Forno sucio.
Reseca el alimento	Tiempo excesivo de quemado y con temperatura baja.
Alimento no asa por dentro	Temperatura muy alta; Poco tiempo de asado.
Horno calentando en exceso externamente	Ventilación deficiente del ambiente

ANOTAÇÕES/NOTAS

ESPAÑOL

Cualquier duda contacte nuestra asistencia técnica.

Asistencia técnica Prática:

+55 35 3449 1235



PRÁTICA

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

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