

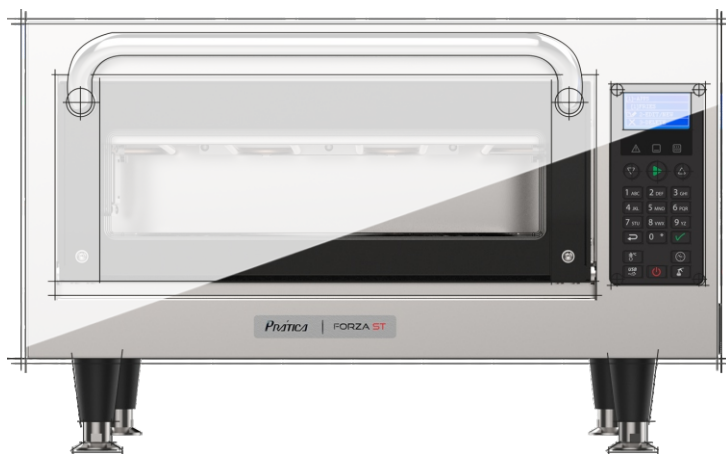


SPEED OVEN

Prática

SPEED OVEN

FORZA ST



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

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

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

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

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

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

Muito obrigado.

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

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

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Recomendações de uso.....	06
Restrições de uso.....	08
Recomendações gerais de higienização.....	08
Risco de segurança: produtos químicos de limpeza.....	08
Risco de segurança: aquecimento.....	09
Risco de segurança: energia elétrica.....	09
Utensílios adequados.....	10
Recomendações de utilização.....	11

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL.....12

TERMO DE GARANTIA

Prazo e detalhamento.....	13
Razões de exclusão de garantia.....	14
Observações e recomendações.....	16

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação elétrica.....	17
Instruções gerais.....	18
Dimensões.....	19
Montagem da pá de utilização.....	20
Recomendações gerais.....	20

TECNOLOGIA DO FORZA ST.....21

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Pré-aquecimento.....	22
Executar receitas.....	22
Criar, editar e deletar receitas.....	24
Modo Manual.....	27
Importando e exportando receitas.....	29

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Guia de limpeza diária.....	32
Guia de limpeza do conversor catalítico.....	36
Guia de limpeza do filtro de ar.....	36
Guia de limpeza dos vidros da porta.....	37

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

RECOMENDAÇÕES DE USO

- Operação do forno: É recomendável que o operador do forno utilize sempre luvas de proteção térmica e avental (EPI's) 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.**



- **ATENÇÃO:** A falta de limpeza do forno pode ocasionar uma deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.
- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta do forno não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- O aterramento do forno é obrigatório.
- Não utilize jato de água para a limpeza .
- O equipamento não deve ser limpo com um limpador a vapor.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.

- Não molhe o cabo de alimentação ou a tomada.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Não utilizar utensílios de plástico.
- Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça para não prejudicar a vedação do forno.
- O forno deve ser limpo regularmente e qualquer depósito de comida deve ser retirado.
- Não utilize jato de água para a limpeza (**ver o capítulo de instruções de limpeza na página 36**).
- O excesso de gordura deve ser removido durante a cocção/assamento/processamento e antes de levantar recipientes pesados do forno.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de papel, preste atenção ao forno devido à possibilidade de combustão/ignição.
- Em caso de quebra de vidros dentro do forno descarte os alimentos que estavam no forno no momento da quebra.
- Esse equipamento destina-se ao uso em aplicações comerciais - não na produção em massa contínua de alimentos.

RESTRIÇÕES DE USO

- **ATENÇÃO:** Não use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno é especificamente projetado para aquecer, assar ou gratinar alimentos que já passaram por algum processo de cocção. Não sendo indicado para a cocção de alimentos ou produtos em geral. Não é projetado para uso industrial ou de laboratório.
- Nunca use o aparelho para aquecer álcool, conhaque, rum, etc.
- O álcool pode pegar fogo mais facilmente se superaquecido. Tenha cuidado e não deixe o aparelho sem vigiância.
- Se for observada fumaça: desligue o aparelho. Desconecte ou isole-o da alimentação elétrica e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- A câmara de cocção do aparelho deve ser limpa diariamente. A falha em manter o aparelho em condições de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.
- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica durante a manutenção e substituição de peças. Não é necessário desligar o aparelho da fonte de alimentação durante a higienização diária do equipamento.

RISCO DE SEGURANÇA: PRODUTOS QUÍMICOS DE LIMPEZA

PERIGO	ONDE OU EM QUE SITUAÇÕES O PERIGO SURGE?	AÇÃO PREVENTIVA
Risco de queimaduras químicas ou irritação da pele, olhos e sistema respiratório devido ao contato com produtos químicos de limpeza e seus fumos.	Para todas as ações de limpeza.	• Não deixe que produtos químicos de limpeza entrem em contato com sua pele ou olhos. • Não aqueça o aparelho se houver produtos químicos de limpeza dentro. • Não respire o spray de produtos químicos. • Use equipamento de proteção individual (EPI's).
	Quando produtos químicos de limpeza corrosivos são usados.	• Siga rigorosamente os passos para higienização da página 63.

RISCO DE SEGURANÇA: AQUECIMENTO

PERIGO	ONDE OU EM QUE SITUAÇÕES O PERIGO SURGE?	AÇÃO PREVENTIVA
Risco de queimaduras por superfícies quentes.	Dentro de toda a cavidade, incluindo todas as partes que estão ou estiveram dentro durante o cozimento, como: • Racks; • Recipientes; • Assadeiras.	• Antes de iniciar as tarefas de limpeza, espere até que a cavidade tenha esfriado abaixo de 50°C.
	Do lado de dentro da porta do equipamento.	Use roupas e equipamentos de proteção individual (EPI's) conforme a página 06.

RISCO DE SEGURANÇA: ENERGIA ELÉTRICA

PERIGO	ONDE OU EM QUE SITUAÇÕES O PERIGO SURGE?	AÇÃO PREVENTIVA
Risco de choque elétrico por peças energizadas.	• Sob as tampas; • No painel de operação; • Ao longo do cabo de alimentação.	• O trabalho no sistema elétrico deve ser realizado apenas por eletricitas qualificados de uma empresa de serviços autorizada. • Trabalho Profissional. • Certifique-se de que todas as conexões elétricas estão em perfeitas condições e fixas com segurança antes de colocar o aparelho em uso.
	No aparelho e nas peças de metal adjacentes.	• Antes de preparar o aparelho para uso, certifique-se de que o aparelho está conectado a um sistema de compensação equipotencial (UE).
	Se os aparelhos em suportes com rodas começarem a se mover acidentalmente e a fonte de alimentação for desligada.	• Ao operar os aparelhos, sempre engate a trava de segurança nas rodas. • Verifique diariamente se as travas das rodas estão acionadas antes de iniciar a operação.
Risco de choque elétrico causado por um curto-circuito.	Se o aparelho entrar em contato com água.	• Não lave a caixa externa com água. • Sempre mantenha a tampa USB fechada durante a limpeza.

UTENSÍLIOS ADEQUADOS

Verifique as instruções do fabricante e a classificação de temperatura para determinar a adequação de recipientes individuais e acessórios para serem utilizados com o forno. A tabela abaixo fornece as diretrizes gerais:

UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS	PERMITIDO	AÇÃO PREVENTIVA
RECIPIENTES DE PLÁSTICO		
Recipientes de plástico	NÃO	
DESCARTÁVEIS		
Combustíveis (papel, cartão, etc.)	SIM	Use apenas descartáveis compatíveis com as temperaturas alcançadas pelo forno(360°C).
OUTROS UTENSÍLIOS		
Amarras e etiquetas	NÃO	Durante o processo de cocção nenhum utensílio como sondas, talheres, amarras e etiquetas devem estar dentro do forno.
Talheres		
Sondas de temperatura		

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

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



- Não utilize o puxador do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas suas laterais.



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



- A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.

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.
- A instalação dos fornos Prática deve ser feita com os cuidados necessários para evitar problemas, danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.
- Este equipamento deve ser instalado por um técnico autorizado.



- O aterramento da coifa é obrigatório.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.

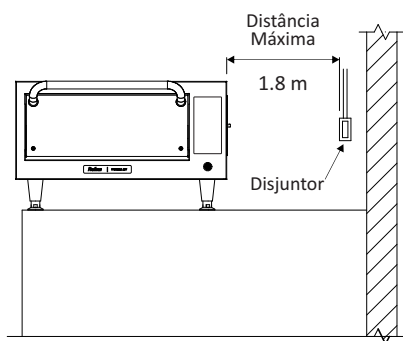
Força ST	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo	Tomada	
Brasil	220	Mono	60	6.2	32	3x4mm ²	32A (2P+T)	

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Obs: O equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira do equipamento é identificado com o símbolo ao lado:



- Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação.
- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).



- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,8 m do equipamento.

INSTRUÇÕES GERAIS

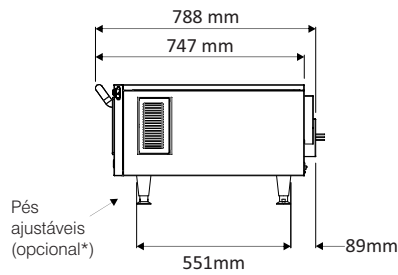
- O forno deve ser instalado sobre uma base ou um balcão que suporte seu peso, aproximadamente 67 Kg.
- Não obstrua a entrada de ar lateral e saída de ar traseira.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras, chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor. É necessário que saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados destas fontes de calor, a fim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado.
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

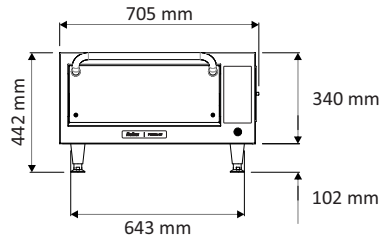
DIMENSÕES

FORZA ST

VISTA LATERAL

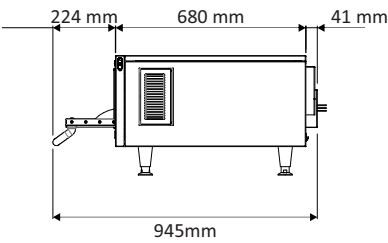


VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
COM A PORTA ABERTA

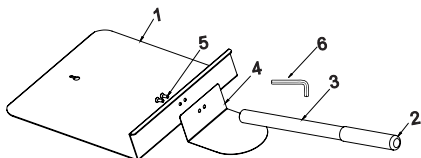
Dimensões da Câmara	
Capacidade	18,6 Litros
Altura	93 mm
Largura	460 mm
Profundidade	435 mm



MONTAGEM PÁ DE UTILIZAÇÃO

Utilize a chave Allen que acompanha a pá para realizar a montagem.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE.
1	BASE PÁ	1
2	MANOPLA	1
3	CABO DE 400 MM	1
4	PROTETOR DE MÃO	1
5	PARAFUSO CAB. CHATA M5 X 15 MM	2
6	CHAVE ALLEN	1



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.



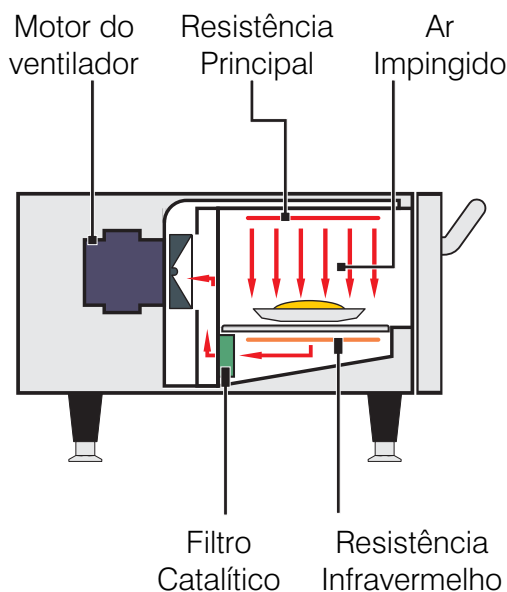
- Se a porta do forno estiver danificada, o mesmo não deve ser operado até que seja reparado por uma pessoa qualificada
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.
- Ao acionar o disjuntor do forno, aguarde dez segundos para ligar o equipamento.

TECNOLOGIA FORZA ST

O forno **Forza ST** usa uma combinação de aquecimento por convecção de ar forçado em alta velocidade para aquecer alimentos mais rapidamente do que os métodos convencionais.

A figura abaixo ilustra as etapas que envolvem a tecnologia:

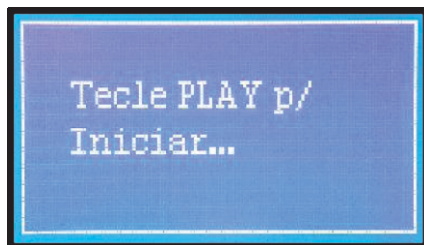
- *Resistências aquecedoras internas transferem energia térmica ao ar circulante;*
- *O fluxo de ar circulante, em alta velocidade, desce e envolve o alimento;*
- *O ar circulante passa por um filtro, no qual a gordura e os odores são retidos;*
- *As resistências inferiores auxiliam na transferência de calor dentro câmara.*



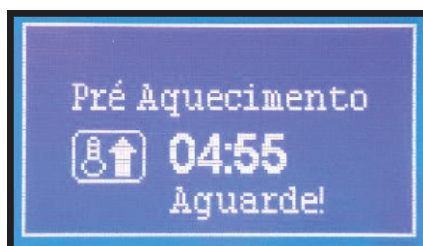
OPERAÇÃO

PRÉ-AQUECIMENTO

a) Ao ligar o forno pressione o  para iniciar o pré-aquecimento:



b) Ao atingir 280°C uma mensagem aparecerá na tela mostrando que restam 5 minutos para equalização de temperatura de pré-aquecimento.



EXECUTAR RECEITAS

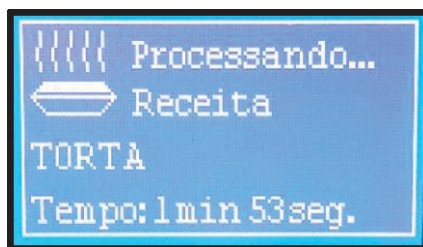
Observação: A resistência inferior utiliza um corte eletrônico de 360°C de acordo com a configuração de receita:

- *Caso a receita tenha sido configurada com a porcentagem da resistência em 100%, ela ficará acionada durante toda a execução da receita até atingir 360°C.*
- *Caso a receita tenha sido configurada com a porcentagem da resistência inferior a 100%, ela irá funcionar de forma cíclica até atingir a temperatura de 360°C.*

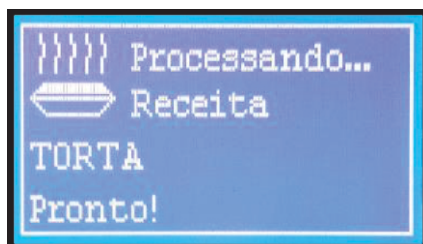
a) Para seleccionar uma receita pressione as teclas  e  ou digite no teclado alfanumérico mostrado abaixo o número da receita desejada. Em seguida, aperte a tecla  para executar a receita;



b) Durante o processo, a tela mostrará o tempo de cozimento e o nome da receita;



c) Ao final do cozimento, o alarme irá soar e o display mostrará a mensagem **"Pronto"**;

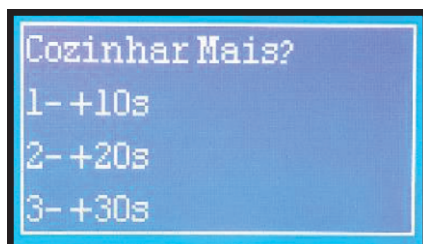


d) A opção **“Cozinhar Mais”** é dada quando a porta é aberta depois da receita pronta. Feche a porta e pressione:

1 ABC para mas 10 segundos;

2 DEF para mais 20 segundos;

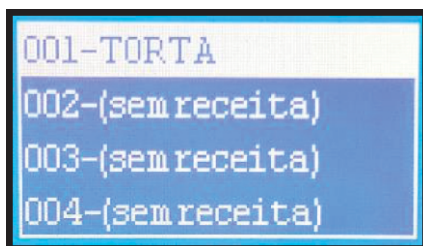
3 GHI para mais 30 segundos de cozimento.



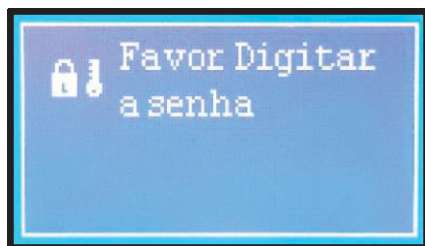
e) A opção fica disponível durante 10 segundos após o fechamento da porta.

CRIAR, EDITAR E DELETAR RECEITAS

a) Na tela de receitas, utilizando  e  ou digitando o número da receita por meio do teclado alfanumérico, selecione o número o qual se deseja fazer as alterações, então aperte .



b) Digite a senha 123 (senha padrão) usando o teclado alfanumérico e pressione  para entrar o modo de programação.



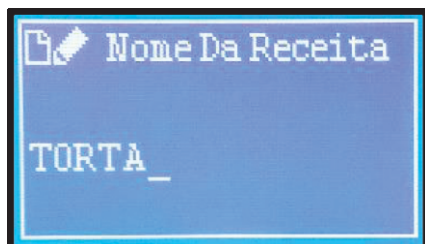
c) Em seguida, aparecerá a seguinte tela, pressione:

2 DEF para criar ou editar receitas.

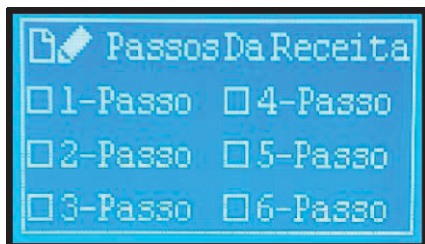
3 GHI para excluir a receita.



d) Selecionando a opção **2 DEF** primeiro, será permitido editar/criar o nome da receita, em seguida, os passos. Utilize o teclado alfanumérico para o criar o nome da receita.



e) Após editar/criar o nome da receita pressione  para editar os passos.
Observação: a receita pode conter no máximo 6 passos;



f) Usar o teclado alfanumérico para selecionar o passo que será adicionado ou editado;

g) Os seguintes parâmetros serão mostrados: *tempo, temperatura da câmara, temperatura da resistência e velocidade do ar quente*;



h) Pressione  ou  para navegar pelos parâmetros, e em seguida pressione  para selecionar e editar;

i) Utilize o teclado alfanumérico para ajustar os parâmetros e pressione  para confirmar a alteração;

j) Após editar o passo, pressione  para ter acesso a edição dos outros passos da receita;

k) Repita os 3 últimos passos para ajustar os parâmetros de cada passo;

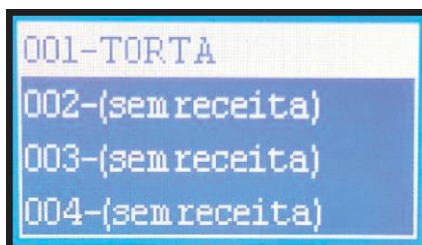
l) Para **DELETAR UM PASSO** configure o valor do tempo para zero;



m) Pressione  para salvar e  para retornar.

MODO MANUAL

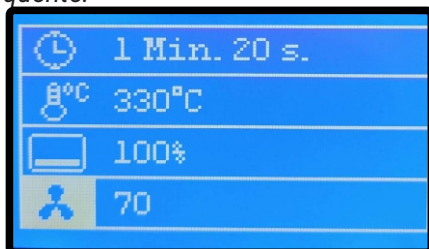
a) O equipamento deve estar na seguinte tela:



b) Pressione  para entrar no modo manual;

c) As configurações dos parâmetros serão mostradas:

- *tempo;*
- *temperatura da câmara;*
- *temperatura da resistência;*
- *velocidade do ar quente.*

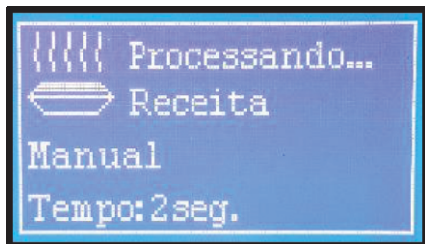


d) Utilize  e  para navegar pelos parâmetros e  para selecionar e editar;

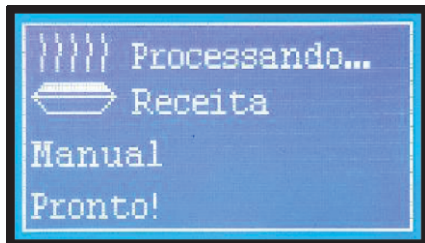


e) Com o teclado alfanumérico ajuste os valores dos parâmetros e pressione  para confirmar;

f) Repita para todos os outros parâmetros e pressione  para iniciar o processo;



h) Ao final do cozimento, um alarme irá soar e o display mostrará a mensagem "**Pronto!**".



IMPORTANDO E EXPORTANDO RECEITAS



Acesso para a entrada USB.

a) Pressione  .

b) No teclado alfanumérico pressione:

 (Exportar Receitas): as receitas são copiadas do forno para o Pen Drive.

 (Importar Receitas): as receitas são copiadas do Pen Drive para o forno.



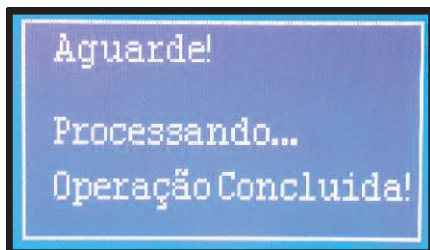
c) No teclado alfanumérico pressione:

 para exportar todas.



EXPORTAR TODAS

- Pressione **1 ABC** para que todas as receitas sejam copiadas do forno para o pen drive.
- Aguarde até que a mensagem **"Operação Concluída"** apareça para retirar o pen drive.



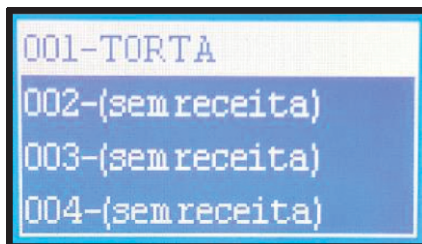
Observação: caso deseje importar receitas, siga a mesma lógica dos passos anteriores.

IMPORTANTE:

- Quando a função **IMPORTAR** é executada, todas as receitas do forno são substituídas.
- Quando a função **EXPORTAR** é executada, todas as receitas do Pen Drive são substituídas.

INSPEÇÃO DE TEMPERATURA

- a) Na tela de receitas, pressione **8 °C** ;



- b) A seguinte tela aparecerá mostrando a temperatura interna da câmara e a temperatura das resistências inferiores;

c) Pressione  para retornar para a tela de receitas.



GUIA LIMPEZA DIÁRIA

a) Pressione  e abra a porta do equipamento;



- Caso o equipamento esteja acima de 50°C o forno irá fazer o esfriamento (é necessário abrir a porta do equipamento).
- Caso o equipamento esteja abaixo de 50°C o equipamento fará o aquecimento até a temperatura (é necessário manter a porta do equipamento fechada).

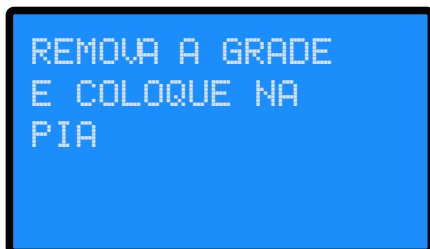
b) A tela indicará que o esfriamento está em andamento, espere até a temperatura desejada.

Observação: a função de esfriamento pode ser ativada a qualquer momento.

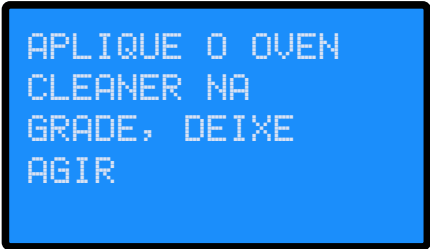
ATENÇÃO:

**DURANTE ESSA FUNÇÃO O VENTILADOR PERMANECE LIGADO
MESMO COM A PORTA ABERTA.**

c) Remova a grade e coloque na pia. prossiga pressionando .



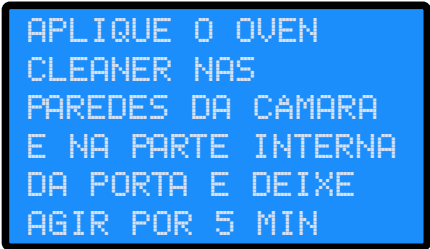
d) Aplique o Oven Cleaner na grade e deixe agir. Prossiga pressionando  .



APLIQUE O OVEN
CLEANER NA
GRADE, DEIXE
AGIR

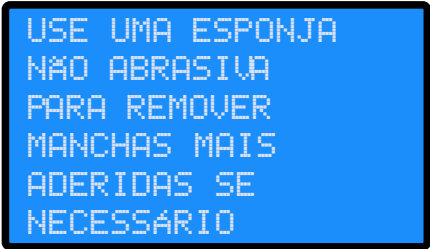
e) Aplique o Oven Cleaner nas paredes da câmara e na parte interna da porta e deixe agir por 5 minutos.

Observação: ao final da contagem um alarme soará indicando a necessidade de avançar para o próximo passo. Prossiga pressionando  .



APLIQUE O OVEN
CLEANER NAS
PAREDES DA CAMARA
E NA PARTE INTERNA
DA PORTA E DEIXE
AGIR POR 5 MIN

f) Use uma esponja não abrasiva para remover manchas mais aderidas se necessário. Prossiga pressionando  .



USE UMA ESPONJA
NÃO ABRASIVA
PARA REMOVER
MANCHAS MAIS
ADERIDAS SE
NECESSARIO

g) Limpe/Enxágue a cavidade com um pano úmido para remover o excesso. Prossiga pressionando .

LIMPE/ENXAGUE A
CAVIDADE COM UM
PANO ÚMIDO PARA
REMOVER O EXCESSO

h) Aplique vinagre nas paredes da câmara e na porta do forno para neutralizar o produto de limpeza. Prossiga pressionando .

APLIQUE VINAGRE
NAS PAREDES DA
CAMARA E NA PORTA
DO FORNO PARA
NEUTRALIZAR O
PRODUTO DE LIMPEZA

i) Limpe/Enxágue a cavidade com um pano úmido. Prossiga pressionando .

LIMPE/ENXAGUE
A CAVIDADE COM
UM PANO ÚMIDO

j) Enxugue a cavidade do forno com uma toalha. Prossiga pressionando .

ENXUGUE A
CAVIDADE DO FORNO
COM UMA TOALHA

k) Use uma esponja não abrasiva para remover manchas mais aderentes na grade se necessário. prossiga pressionando .

USE UMA ESPONJA NAO
ABRASIVA PARA
REMOVER MANCHAS
MAIS ADERENTES NA
GRADE SE NECESSARIO

l) Verifique se o conversor catalítico está devidamente encaixado. prossiga pressionando .

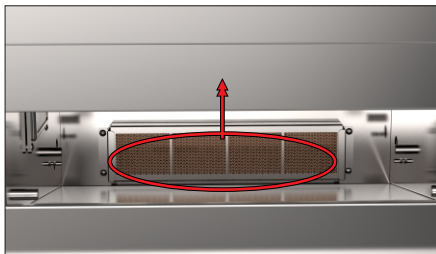
VERIFIQUE SE O
CONVERSOR
CATALITICO ESTÁ
DEVIDAMENTE
ENCAIXADO

m) Enxágue e seque a grade e reinstale no forno. Finalize pressionando .

ENXAGUE E SEQUE
A GRADE E REINSTELE
NO FORNO

GUIA DE LIMPEZA DO CONVERSOR CATALÍTICO

- a) Para acesso ao conversor catalítico, retire a grelha e a bandeja inferior removível do forno.
- b) Em seguida, remova o conversor catalítico fazendo movimento vertical para cima, conforme imagem:



- c) Para higienizar de forma correta, coloque o conversor catalítico de molho em água morna com detergente neutro.
- d) Após 15 minutos na solução, enxágue bem e instale novamente.

GUIA DE LIMPEZA DO FILTRO DE AR

- a) Para acesso ao filtro de ar, puxe-o do lado do forno.
- b) Em seguida, remova o filtro fazendo movimento para trás, conforme imagem:



- c) O filtro deve ser substituído no máximo a cada 3 meses, sendo este prazo reduzido de acordo a utilização e condições do ambiente em que o forno está instalado. Recomendamos uma verificação semanal.

GUIA DE LIMPEZA DOS VIDROS DA PORTA



4. COM OS POLEGARES PRESSIONE CUIDADOSAMENTE MOVIMENTANDO A ESPONJA NO SENTIDOS DAS SETAS ATÉ QUE ELA ESTEJA COM AS DUAS FACES FIXADAS NA ESPÁTULA

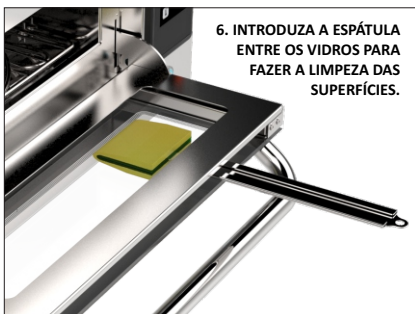


⚠ CUIDADO COM AS PONTAS DE FIXAÇÃO DA ESPÁTULA

5. COM A ESPONJA FIXADA NA ESPÁTULA UMEDEÇA COM DETERGENTE NEUTRO E ÁGUA PARA A LIMPEZA DA FACE INTERNA DOS VIDROS.



6. INTRODUZA A ESPÁTULA ENTRE OS VIDROS PARA FAZER A LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES.



ATENÇÃO: Utilize sempre a superfície macia da esponja. A superfície mais grossa causará riscos nos vidros.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

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

FORZA ST LINUX PORTUGUÊS
CÓDIGO: 742717
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
Fevereiro 2025 - REVISÃO 01



PRÁTICA

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

