



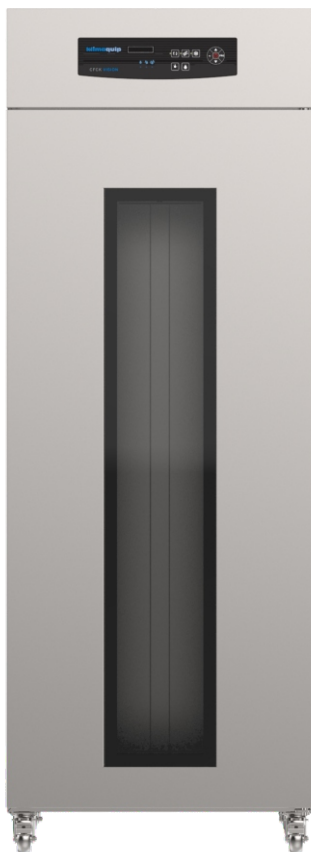
EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO

Prática

EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO

CFCK

VISION E COMPACT



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

1. TERMO DE GARANTIA

1.1. Prazo e detalhamento.....	06
1.2. Razões de exclusão da garantia.....	07
1.3. Observações e recomendações.....	09

2. NORMAS DE SEGURANÇA

2.1. Movimentação, levantamento e embalagem.....	10
2.2. Regulagens, manutenção e procura de defeitos.....	11
2.3. Recomendações de utilização.....	11

3. INSTALAÇÃO

3.1. Recebimento, movimentação e embalagem do produto.....	12
3.2. Preparação do local.....	13
3.3. Ligação elétrica.....	13
3.4. Entrada de água.....	14
3.5. Posicionamento do produto.....	15

4. DIMENSÕES

4.1. CFCK Compact.....	16
4.2. CFCK Vision.....	17

5. PAINEL DE COMANDO

5.1. CFCK Compact.....	18
5.2. CFCK Vision.....	19

6. FUNCIONAMENTO

6.1. Display.....	20
6.2. Funções.....	20
6.3. Umidade.....	21
6.4. Modo programação.....	21

7. HIGIENIZAÇÃO.....24

8. ANOTAÇÕES.....26

1. TERMO DE GARANTIA

1.1. 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.

1.2. 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 sujidade 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.

1.3. 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: _____

2. NORMAS DE SEGURANÇA

- a)** Proibir a manutenção da máquina para pessoas não autorizadas pelo fabricante.
- b)** A operação e manutenção da máquina devem ser reservadas a pessoas que tenham uma adequada preparação técnica, conhecimento da máquina, requisitos físicos e psíquicos necessários para agir com segurança.
- c)** As máquinas estão destinadas ao uso para o qual foram projetados e não devem ser utilizadas de modo impróprio.
- d)** Não operar o painel de controle com objetos de qualquer natureza, como facas, garfos, espátulas, entre outros.

2.1. NORMAS DE SEGURANÇA PARA MOVIMENTAÇÃO, LEVANTAMENTO E EMBALAGEM

- a)** A responsabilidade da recepção do material deverá ser atribuída a uma pessoa competente no local de trabalho. Cada reenvio deverá ser cuidadosamente verificado junto ao conhecimento de embarque ou nota fiscal de entrega. A recepção da mercadoria não deverá ser assinada até que todos os itens contidos nos documentos de entrega sejam verificados;
- b)** Não retirar a embalagem do equipamento sem a presença de um técnico autorizado da Klimaquip;
- c)** Solicitar ao Serviço de Assistência Técnica Klimaquip um técnico autorizado para a instalação do equipamento;
- d)** A lista de embalagem anexa a cada embarque deverá ser cuidadosamente verificada para determinar se todas as peças e equipamentos foram recebidos;
- e)** Acessórios deverão estar presos à unidade básica, para evitar perda;
- f)** Verifique cuidadosamente eventuais avarias ao desembalar o equipamento. Caso haja qualquer defeito, por favor, comunique a Klimaquip através do telefone: (35) 3449-1200 – Opção 2.

2.2. NORMAS DE SEGURANÇA PARA REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS

- a) Inspeções minuciosas, realizadas a intervalos regulares são necessárias para prevenir defeitos e para garantir um rendimento contínuo e eficiente da máquina.
- b) As operações de regulagem, manutenção e procura de defeitos devem ser realizadas por pessoal autorizado de fábrica.
- c) Salvo em casos onde forem expressamente indicadas, todas as demais intervenções de manutenção ou regulagem na máquina ou em partes dela, devem ser realizadas com total ausência de alimentação elétrica, pneumática e hidráulica.
- d) Qualquer manutenção deve ser feita com o interior do equipamento vazio, limpo e seco.
- e) No fim da manutenção, ligar a máquina e efetuar a verificação do funcionamento com os devidos cuidados.

Somente abra o dreno após o equipamento estar fora de operação por 12 horas.



O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos a pessoas ou fatores causados pelo não cumprimento das normas de segurança indicadas neste manual.

2.3. RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Não armazene substâncias explosivas como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste equipamento.



Este aparelho destina-se ao uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.



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.



Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.



Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.



Deve ser respeitado o limite de carga máxima do equipamento:

Produto	Máximo (kg)	Quantidade de produto por níveis de bandeja
CFCK20	47	20 bandejas = 2,35kg por bandeja

3. INSTALAÇÃO

3.1. RECEBIMENTO, MOVIMENTAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO

- a) Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se não sofreu nenhum dano durante o transporte;
- b) A instalação, manutenção e outras intervenções devem ser efetuadas por técnicos especializados e autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade e não se encontra obrigado a cobrir a garantia, no caso destas condições não serem respeitadas;
- c) Depois de desembalado (somente desembalar com a presença de um técnico autorizado), confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado correspondem às especificações da ordem de compra;
- d) O aparelho deve ser utilizado segundo este manual e apenas para fins indicados pelo fabricante. O uso incorreto pode causar danos no equipamento e aos utilizadores;
- e) Utilize o croqui de instalação e o esquema elétrico para a preparação do local a ser instalado o equipamento;

f) Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos devem ser utilizados e os conjuntos de mangueiras velhas não devem ser reutilizados;

g) Buscamos constantemente aprimoramentos tecnológicos, podendo acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos referidos neste manual.

3.2.PREPARAÇÃO DO LOCAL

a) Sempre seguir as recomendações de instalação do croqui de instalação em nosso site (www.praticabr.com). Em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: +55 (35) 3449-1200 - Opção 3.

b) Devendo ser posicionada sobre superfícies perfeitamente plana e com dimensões adequadas para o peso e as dimensões do produto.

3.3. LIGAÇÃO ELÉTRICA



- 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.

a) Na parte traseira do equipamento existe um parafuso M6 indicado pelo símbolo IEC60417-5021(2002-10) abaixo:



b) Tal parafuso é destinado a equipotencialização do seu equipamento e deve ser utilizado com a finalidade de evitar descargas elétricas ao operador do equipamento, caso toque em máquinas com cargas elétricas diferentes. A não utilização do mesmo poderá acarretar choques elétricos e danos terceiros, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.



ADVERTÊNCIA

Perigo de choques elétricos.

Para alimentar o equipamento, utilizar cabo elétrico de secção adequada à potência total instalada.



ATENÇÃO

No ponto de ligação à rede elétrica devem ser preparados dispositivos de proteção adequados à potência total do equipamento. A Klimaquip aconselha a utilização de fusíveis de proteção: seguir as indicações presentes no esquema elétrico anexo. Colocar também um interruptor geral entre a linha elétrica e o cabo de alimentação do equipamento; esse deve ser instalado numa posição de fácil acesso.

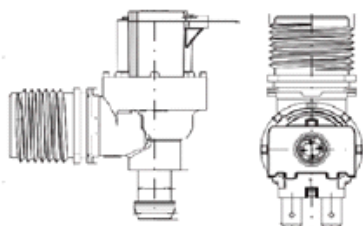
3.4. ENTRADA DE ÁGUA

O equipamento deverá ser ligado a uma canalização de água, utilizando a mangueira que acompanha o equipamento.



Cuidado! entrada de água controlada por eletroválvula, trabalhando com tensões acima da extra-baixa tensão.

ROSCA DE ENTRADA DE ÁGUA



- Controla a entrada do fluxo de água automaticamente através do nível.
- Manutenções devem ser realizadas por pessoas autorizadas.
- Em verificações e manutenções, certifique que o equipamento esteja desenergizado.

Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos de água ao lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

- Deverá estar disponível um registro de $\frac{3}{4}$ " com rosca externa para conexão da mangueira de entrada de água.
- A boa qualidade da água é essencial para o bom funcionamento da Câmara de Fermentação.
- É de responsabilidade do cliente o uso de filtro para reduzir a dureza da água.

- Para esta aplicação recomendamos filtro original 3M (não incluso).
- O filtro precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

Alcalinidade: 50-100ppm	Pressão: 3-60psi
Dureza: 50-100ppm (3<6gpg)	Fator pH: 7.0-8.5
Cloreto < 25 ppm	TDS: 50-125ppm
Cloreto Livre < 0.1ppm	Sílica < 13ppm

Observar a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
mca	2.05	80.10
kPa	20	785



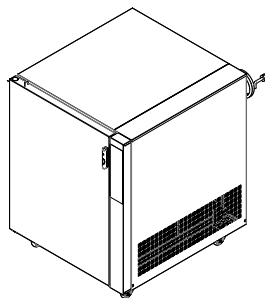
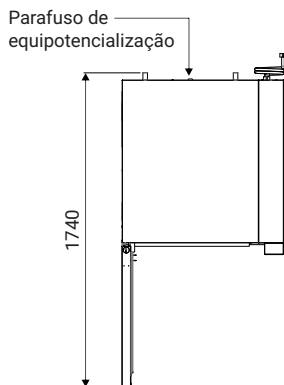
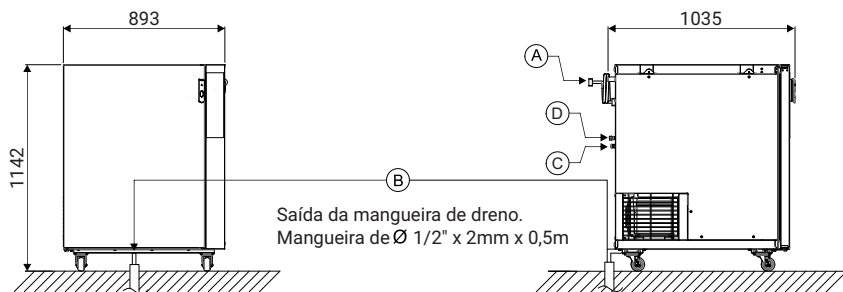
Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água. Não deve ser reutilizado nenhum outro tipo de mangueira como: mangueiras já existentes, velhas ou de outros produtos.

3.5. POSICIONAMENTO DO PRODUTO

- Retirar com cuidado da embalagem e do palete para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película de PVC de proteção;
- Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar direta;
- Para assegurar um bom funcionamento, o equipamento deve ser instalado sempre em um local com piso nivelado, permitindo que as portas fechem perfeitamente.
- A temperatura ambiente deve se encontrar menor ou igual a 40°C para o desempenho correto do produto;

4. DIMENSÕES

4.1. CFCK COMPACT



A - Entrada de água com mangueira de 1,5m e saída de máquina de lavar de 1".

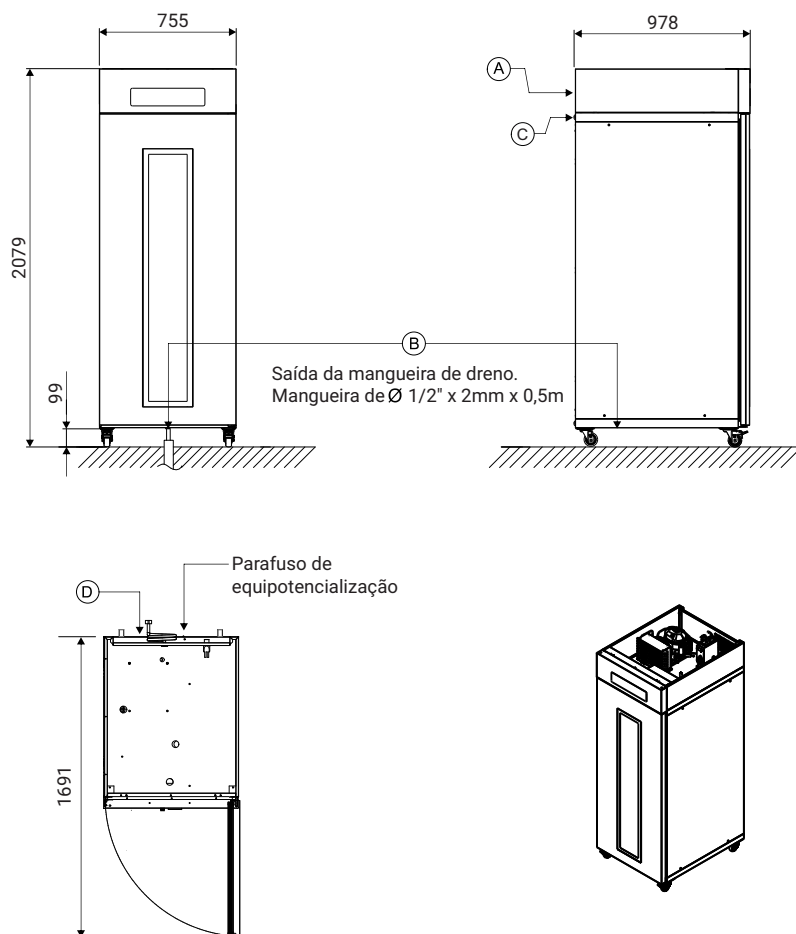
B - Saída de mangueira de dreno.
Deve ser ligada a uma entrada de esgoto.

C - Cabo de alimentação 3,0m com 2F+1T.

D - Atenção - Somente abra o dreno após o equipamento estar fora de operação por 12 horas.

Observação: Cotas em milímetros.

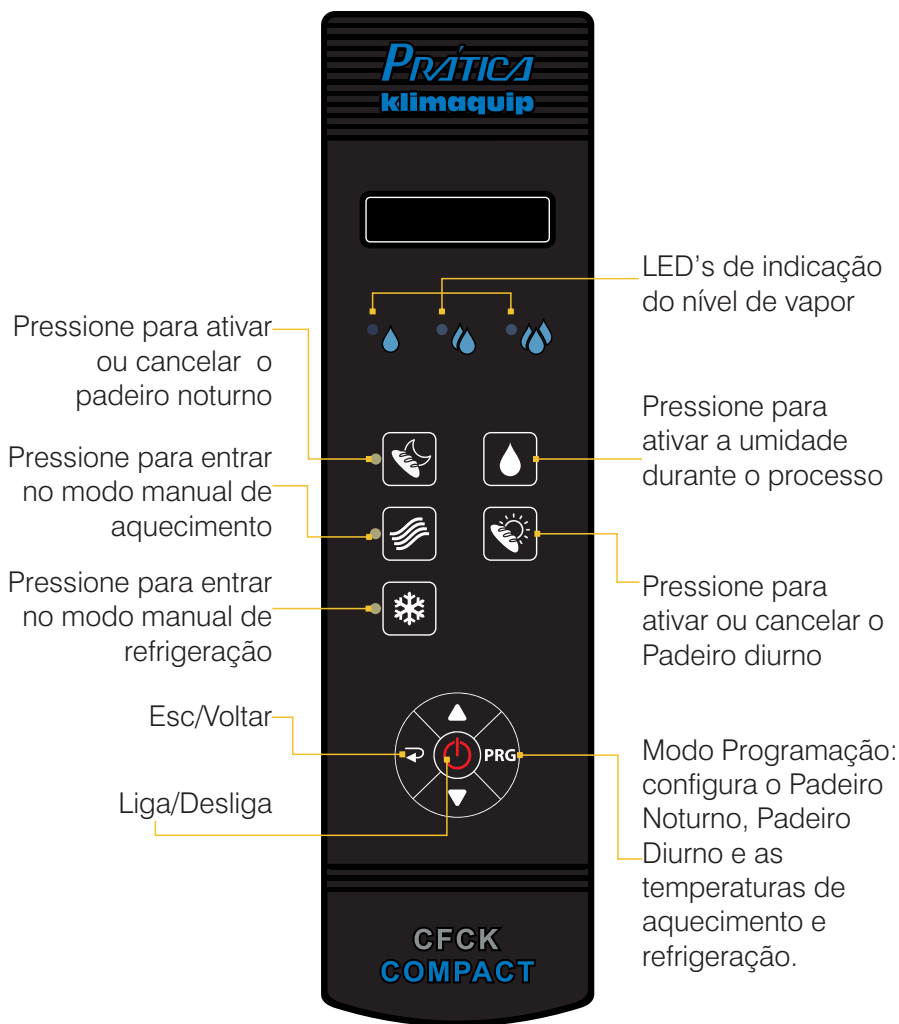
4.2. CFCK VISION



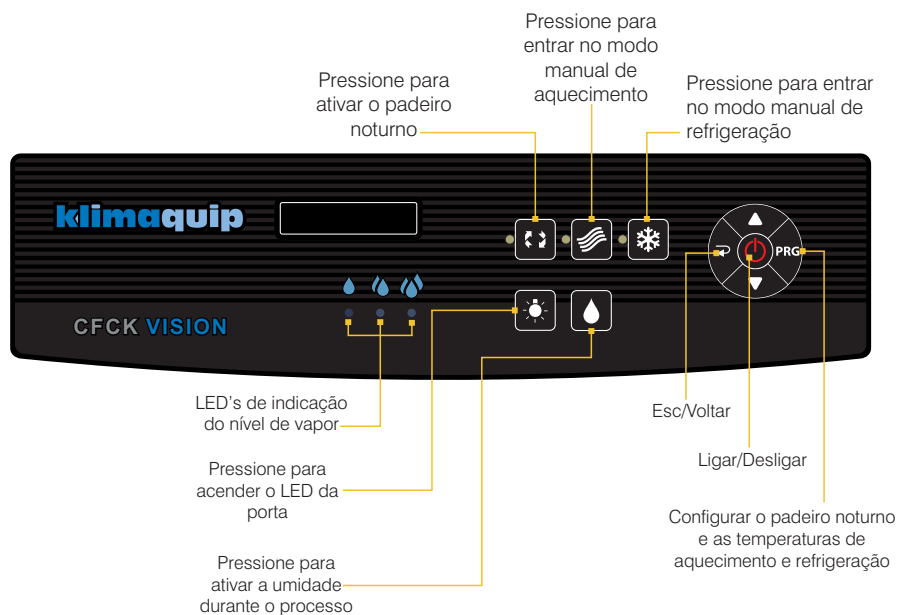
Observação: Cotas em milímetros.

5. PAINEL DE COMANDO

5.1. CFCK COMPACT



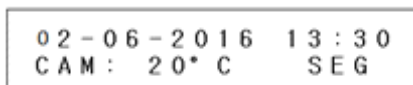
5.2. CFCK VISION



6. FUNCIONAMENTO

6.1. DISPLAY

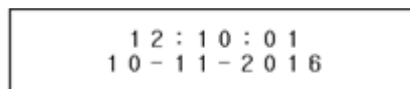
- ⑩ Ao ligar o equipamento na tecla  , o display apresentará o dia da semana, o horário e a temperatura atual da câmara.



02-06-2016 13:30
CAM: 20°C SEG

Ajuste de Data e Hora

- ⑩ Com o equipamento desligado porem energizado, pressione a tecla  ;



12:10:01
10-11-2016

- ⑩ Pressione  ou  para configurar as horas e **PRG** para confirmar e ir para o próximo passo.



DIA DA SEMANA
QUINTA-FEIRA

- ⑩ Pressione  ou  para selecionar o dia da semana e **PRG** para confirmar.

6.2. FUNÇÕES

- ⑩ **Padeiro Diurno** – Quando habilitado, o processo de fermentação inicia imediatamente, respeitando tempo e temperatura definidos pelos parâmetros pré programados, após a finalização do tempo de duração o equipamento entra em resfriamento para conservação do produto.
Observação: essa função está disponível apenas para o moledo CFCK COMPACT.

- ⑩ **Padeiro Noturno** – Quando habilitado, o processo de refrigeração inicia imediatamente, a função retardará a fermentação do produto, até o tempo predeterminado pelo parâmetro de início da fermentação.

6.3. UMIDADE

Controle de umidade



- ⑩ Pressione  para selecionar o nível desejado de vapor. O led equivalente ao nível selecionado ficará acesso.

6.4. MODO PROGRAMAÇÃO

Padeiro Noturno e Ajuste de Temperaturas (o ajuste de temperatura é tanto para o modo manual quanto para o modo automático):

- ⑩ Pressione **PRG** para entrar no modo de programação e configure conforme os passos a seguir.

Passo 1: Selecione as horas e os minutos que o equipamento deverá entrar em aquecimento.



- ⑩ Pressione  ou  para configurar as horas ou minutos e **PRG** para confirmar e ir para o próximo passo.

Passo 2: Selecione as horas e os minutos do fim de aquecimento (após o término o equipamento voltará ao modo refrigeração, caso seu equipamento possua tal função).



- ⑩ Pressione  ou  para configurar as horas ou minutos e **PRG** para confirmar e ir para o próximo passo.

- ⑩ **Passo 3:** Selecione o dia da semana que o Padeiro Noturno, quando ativado, entrará em aquecimento.

CONFIGURA O DIA

TIPO DO CICLO
TODOS OS DIAS

- ⑩ Pressione  ou  para selecionar o modo de trabalho e **PRG** para confirmar e ir para o próximo passo.

Passo 4: Selecione a temperatura de refrigeração do equipamento.

ATENÇÃO: Este modo está habilitado somente nos modelos CFCK.

SPT REFRIGERACAO
4° C

- ⑩ Pressione  ou  para configurar a temperatura desejada e **PRG** para confirmar e ir para o próximo passo.

Passo 5: Selecione se a refrigeração terá umidade ou não.

UMIDADE REFRIG.
DESABILITADA

- ⑩ Pressione  ou  para habilitar ou desabilitar a umidade e **PRG** para confirmar e ir para o próximo passo.

Passo 6: Selecione a temperatura de aquecimento do equipamento.

SPT AQUECIMENTO
35° C

- ⑩ Pressione  ou  para configurar a temperatura desejada e **PRG** para confirmar e ir para o próximo passo.

Passo 7: Selecione se a fermentação terá umidade ou não, se habilitada seleciona qual o nível de umidade.

UMIDADE AQUECIM.
DESABILITADA

- ⑩ Pressione  ou  para habilitar a umidade e selecionar o nível de umidade e **PRG** para confirmar e ir para o próximo passo.

Os próximos passos são de configurações do Padeiro Diurno, exclusivos para o equipamento CFCK COMPACT.

Passo 8: Selecione o tempo que o Padeiro Diurno terá de fermentação.

TEMPO PAD. DIURNO
60 MINUTOS

⑩ Pressione  ou  para definir o tempo desejado e **PRG** para confirmar.

Passo 9: Selecione a temperatura que o Padeiro Diurno terá na fermentação.

TEMP. PAD. DIURNO
30°C

⑩ Pressione  ou  para definir a temperatura desejada e **PRG** para confirmar.

Passo 10: Selecione se o padeiro diurno terá umidade.

UMID. PAD. DIURNO
DESABILITADA

⑩ Pressione  ou  para habilitar ou desabilitar a umidade e **PRG** para confirmar.

⑩ **Observação:** caso sua CFCK COMPACT não esteja com a função Padeiro Diurno habilitado, entre em contato com o suporte técnico.

7. HIGIENIZAÇÃO

Para que a **CFCK** opere com sua eficiência máxima, recomendamos que o equipamento seja higienizado regularmente. Essa rotina de limpeza garantirá o aumento da vida útil do seu equipamento, reduzindo despesas e mantendo a eficácia do funcionamento.

Para realizar a higienização, atente-se aos seguintes cuidados:



Antes de iniciar a limpeza da **CFCK** certifique-se de que o mesmo deve-se estar desligado da tomada.



Para realizar o processo de higienização é necessário a utilização dos seguintes equipamentos de proteção individual:



Luvas de proteção



Máscara de proteção



Óculos de proteção



Avental



Sapatos de segurança

Os melhores produtos para conservar o aço inox são água e sabão neutro, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon.



Depois, basta enxaguar abundantemente para retirar todo acúmulo de sabão e deixar secar bem. A secagem é um dos passos mais importantes para evitar o aparecimento de manchas na superfície do equipamento;



Nunca utilize esponja de aço comum, isso pode riscar e deixar partículas prejudiciais ao inox. Não raspe a superfície com lâminas, espátulas ou qualquer objeto perfurante;



Antes de reenergizar o equipamento após a limpeza, certifique-se de que todo o excesso de produto de limpeza foi retirado



Para limpeza evite esfregar em movimentos circulares. O recomendado é efetuar a ação no sentido do escovado.



As marcas de dedos devem ser removidas com um pano macio ou toalha de papel umedecida em álcool isopropílico (encontrado em farmácias).



A limpeza do controlador deve ser feita com pano macio para evitar riscos e danos a o display.



Cuidado com uso de desincrustantes caso seja necessário deve ser utilizado apenas desincrustantes alcalinos e de coloração transparente. Somente aplicá-lo nas superfícies de inox, nunca utilizar para limpeza do perfil de vedação da porta, estes produtos podem danificar o material de vedação.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

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

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 sheet 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.

CFCK COMPACT E VISION - PORTUGUÊS
CÓDIGO: 760251
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
DEZEMBRO 2022 - REVISÃO 10



Prática

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

