



FORNOS COMBINADOS
HORNOS COMBINADOS

Prática

LINHA FORNOS COMBINADOS
LÍNEA DE HORNOS COMBINADOS

C-MAX GOURMET



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

TERMO DE GARANTIA

Prazo e Detalhamento.....	09
Razões de Exclusão da Garantia.....	10
Observações e Recomendações.....	12

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....	13
Instalação Hidráulica.....	14
Dreno.....	15
Guia de Fixação da Base a Superfície.....	16
Dimensões.....	17
Recomendações Gerais.....	19

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Tecnologia STEAM POWER.....	20
Painel C-MAX 3 Gourmet.....	21
Painel C-MAX 6 Gourmet.....	22
Funções Disponíveis.....	23
<i>Ar Quente</i>	23
<i>Vapor Combinado</i>	23
<i>Cozinhar no Vapor</i>	24
<i>Regenerar</i>	24
<i>Grill (apenas C-MAX Gourmet)</i>	24
<i>Minhas Receitas</i>	25
<i>Dumper (Extrator de Vapor)</i>	26
<i>Esfriar</i>	26
<i>Importar e exportar receitas</i>	27

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....28

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES.....34

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.
- Gns com alças: O uso de GNs com alças requer cuidados especiais, este tipo de GN pode enroscar nas guias do forno.

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.**

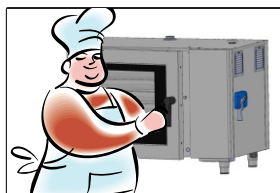


- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta 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.

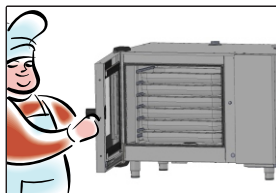
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

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 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 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.



- Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA DE RISCO QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES OU MORTE



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

TERMO DE GARANTIA

PRAZO E DETALHAMENTO

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se, por quaisquer motivos, a nota fiscal não for localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independentemente da instalação efetiva ou do período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda.

c) Para a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio, sendo exceções os equipamentos listados no parágrafo “i”. Caso seja(m) necessária(s) nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função da não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, os respectivos custos de visita e instalação serão de responsabilidade do cliente.

d) Para os equipamentos que necessitam de instalação técnica, a execução deve ser feita pela Prática, por meio de um representante Prática ou por um assistente técnico autorizado. Para a execução da instalação o (s) equipamento (s) deverá (ão) estar em seu local de utilização, com os pontos prediais preparados. A Prática não realiza movimentações dos equipamentos até o local de instalação. Em locais onde a Prática não possui assistência técnica, o cliente será responsável pelas despesas de transporte, estadia e alimentação da equipe técnica.

e) A logística de descarregamento é de responsabilidade do cliente. Não fazemos movimentações internas ou verticais dos equipamentos. As entregas são efetuadas de segunda-feira a sexta-feira, no horário comercial. Não entregamos nem realizamos instalações nos finais de semana e feriados. Para instalações após o horário comercial, o valor deve ser negociado com a Prática ou técnico autorizado.

f) Os equipamentos a gás não podem ser instalados em locais que não possuem equipamentos ou sistemas de extração de gases para fora do ambiente. A queima de gás GLP ou NATURAL em locais confinados sem essa condição de extração reduz o oxigênio do ambiente e gera gases nocivos, que podem ocasionar intoxicação, desmaio ou até risco de morte.

g) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada rede de Serviço Técnico Autorizado. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço técnico autorizado mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

h) Para a instalação dos equipamentos, o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, aterramento e exaustão) descritos na ficha técnica de instalação. O agendamento para a instalação do (s) equipamento (s) só deverá ser acionada após a confirmação de que todos os pontos prediais estão de acordo com a ficha técnica fornecida pela Prática.

i) Os equipamentos a seguir não possuem instalação nem visita técnica gratuita. Caso haja solicitação nesse sentido, os custos serão por conta do cliente: Toda linha de fornos MINICONV VP e SV, MOINHO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, fatiadeira de pão FR12, FMF 12, toda linha de fornos micro-ondas FINISHER, ultracongeladores UK E BCF (05, 07 e 14), gela caneca UCK 170, fermentadoras (10, 16 e 20), estufa ES9 GOURMET e todos os modelos de fatiadores de frios.

No caso dos fornos de pequenas dimensões, como os modelos: linha MINICONV VP, MINICONV SV e MICRO-ONDAS FINISHER, o atendimento da garantia deverá ocorrer no serviço técnico mais próximo ou, caso o cliente prefira fazê-los em seu estabelecimento, o deslocamento será cobrado.

j) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

k) A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

l) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico autorizado deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação e Operação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros.

e) Danos e falhas em componentes, decorrentes da falta de higienização ou de uma higienização inadequada, como por exemplo: molhar ou respingar água nos componentes elétricos internos do equipamento ou manter acúmulo de sujeira no interior da câmara do equipamento.

f) Mudança das condições originais de instalação executadas por técnicos não autorizados, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação etc.

g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais, decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas, decorrentes da ação da natureza ou de picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou em seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados, pedras refratárias e outros; em consequência de acidentes, operação ou manuseio incorretos, falta de higienização ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados ou a utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.

l) Estão excluídos da garantia os componentes de consumo e desgaste, como: lâmpadas, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, perfis de vedação da porta, pedras refratárias, vidros e plásticos.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados, ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instalação e Operação do equipamento.

b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.

c) Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.

d) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.

e) Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor no telefone: (35) 3449-1200 (opção 3).

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____

Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____

Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Sempre seguir as recomendações de instalação do manual de instruções ou da ficha técnica do produto. Essa ficha vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticabr.com), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.

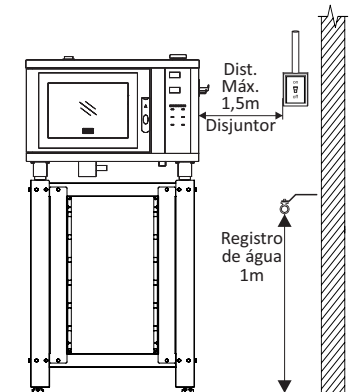


- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados, a fim de evitar riscos.
- 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 e 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 1,5m do equipamento.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.
- Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.
- Recomendamos filtro original 3M para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

Fator pH: 7.0 - 8.5	Cloreto < 25ppm	Alcalinidade: 50 - 100ppm
TDS: 50 - 125ppm	Cloreto Livre < 0.1ppm	Dureza: 50 - 100ppm (3<6 gpg)
Sílica < 13ppm	Pressão: 5 a 15 m/H2O	

- A saída da água deve ser descarregada em ralo ou ligação a rede de esgoto.
- A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C. Utilize tubulação adequada.
- O forno deverá ser conectado a uma canalização de água fria.
- **Importante:** antes de instalar a água, descarregar os condutos do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).
- Para desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

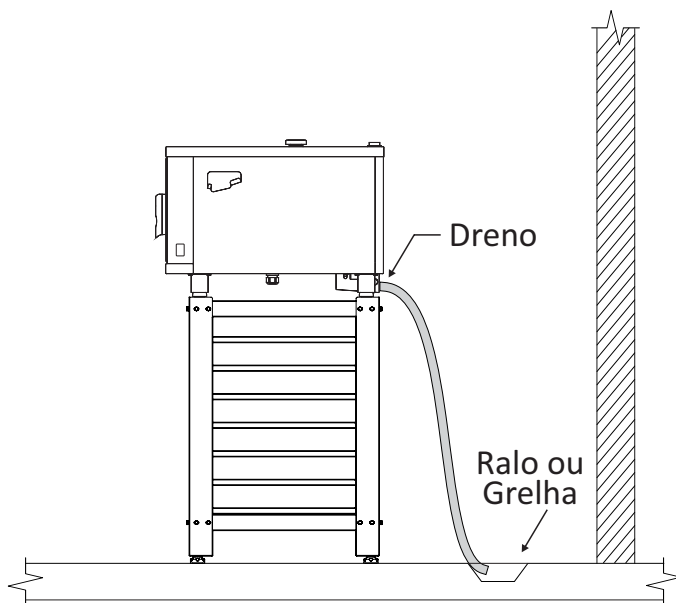
Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.

DRENO

- A saída dos drenos devem ser descarregadas em um ralo ou grelha, sem conexão fechada com a rede de esgoto, para evitar retorno de odores.
- Para o dreno principal aplica-se a mangueira em uma tubulação de no mínimo $\varnothing 30\text{mm}$. Não reduzir o diâmetro da tubulação.
- A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C . Utilize uma tubulação adequada.
- A mangueira de deságue deve ser colocada de modo que não permita dobras e nem curvas que possam reter gorduras ou partículas sólidas.

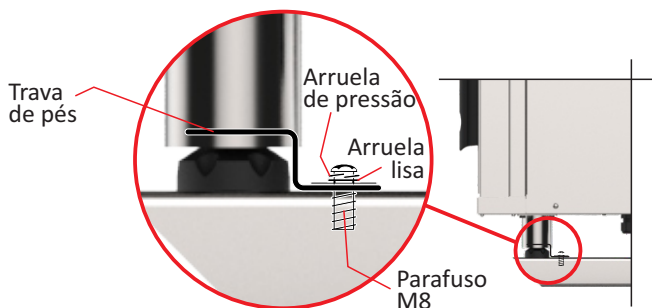


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

GUIA DE FIXAÇÃO DA BASE A SUPERFÍCIE

- Siga os passos abaixo para manter o equipamento fixo no suporte, esta etapa deve ser realizada para ambos os pés frontais. Utilize os itens a seguir:

- 2 *Travas de pés*;
- 2 *Arruelas M6 lisas*;
- 2 *Arruelas M6 de pressão*;
- 2 *Parafusos M6*.



- Para instalação das travas, é necessário desrosquear os pés, colocar a trava e rosqueá-los novamente.

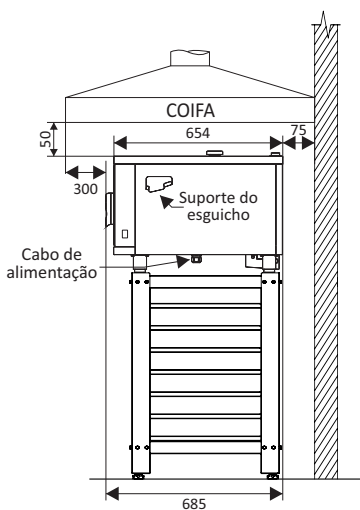


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

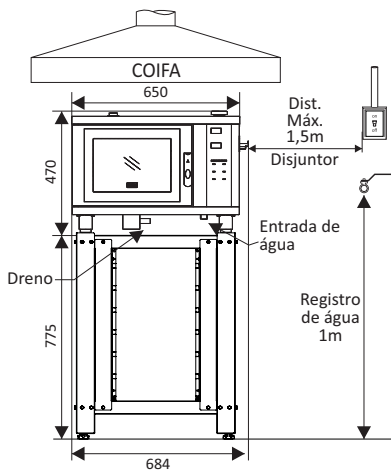
DIMENSÕES

MODELO C-MAX 3 GOURMET

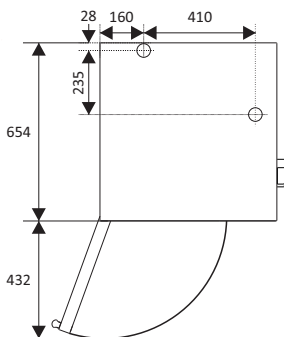
Vista Lateral



Vista Frontal



Vista Superior com a porta aberta



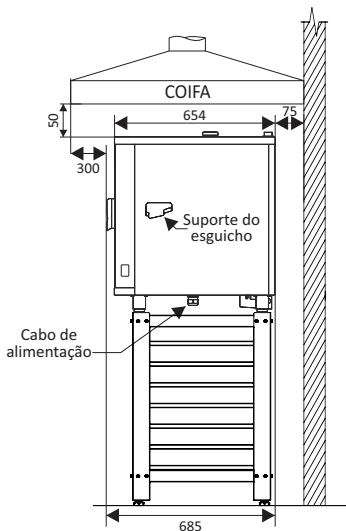
Saída de Vapor: Ø40mm
Dumper Ø90mm

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

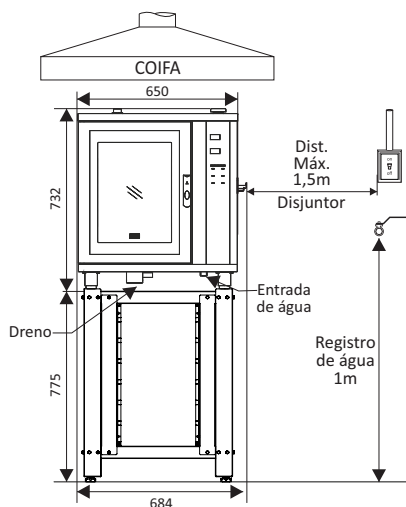
DIMENSÕES

MODELO C-MAX 6 GOURMET

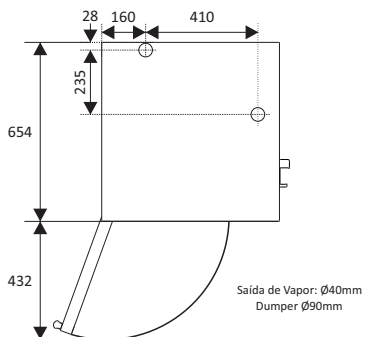
Vista Lateral



Vista Frontal



Vista Superior com a porta aberta



RECOMENDAÇÕES GERAIS



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



- Caso houver queda de energia durante a higienização um novo processo de higienização deverá ser obrigatoriamente ativado para remover os resíduos de desincrustantes ou produtos de limpeza.



- 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.

- 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.
- Para utilizar a água do forno para cocção, recomendamos a instalação de um filtro purificador na entrada de água do equipamento.
- Devem ser respeitados os limites de carga máxima de cada equipamento conforme a tabela:

Modelo	Capacidade - kg
C-MAX 3 Gourmet	15
C-MAX 6 Gourmet	30

TECNOLOGIA STEAM POWER

A tecnologia STEAM POWER é mais robusta e eficiente, pois permite a geração do vapor de forma precisa sem utilização de caldeira. Através da combinação de sensores de vazão, software com algoritmos que calculam a quantidade de água conforme o momento do preparo e por fim um conjunto mecânico exclusivo de dispersão de água na câmara. Sua associação com o sistema ECOPOWER de aproveitamento de energia do forno garante maior eficiência energética, desempenho e precisão na geração de vapor.



Imagem meramente ilustrativa

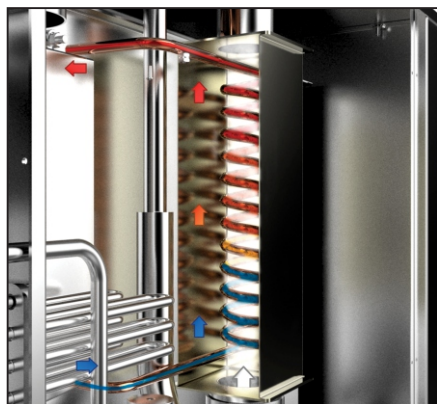


Imagem meramente ilustrativa

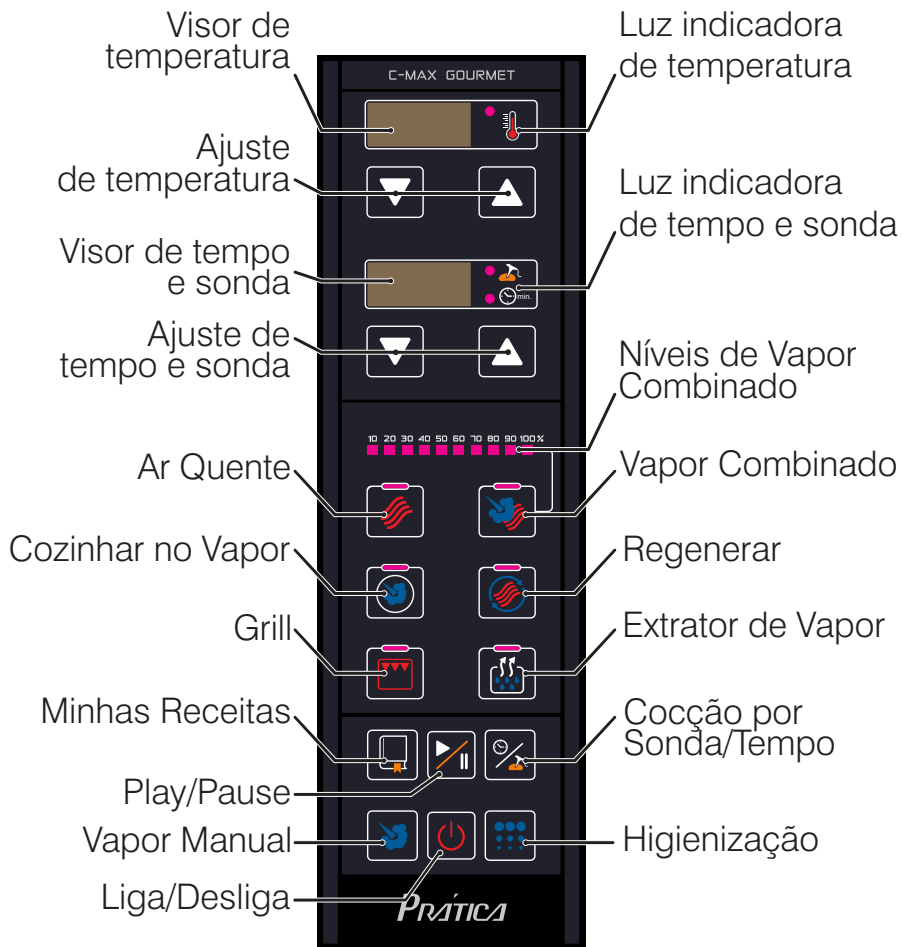
STEAM POWER

Exclusiva tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético.

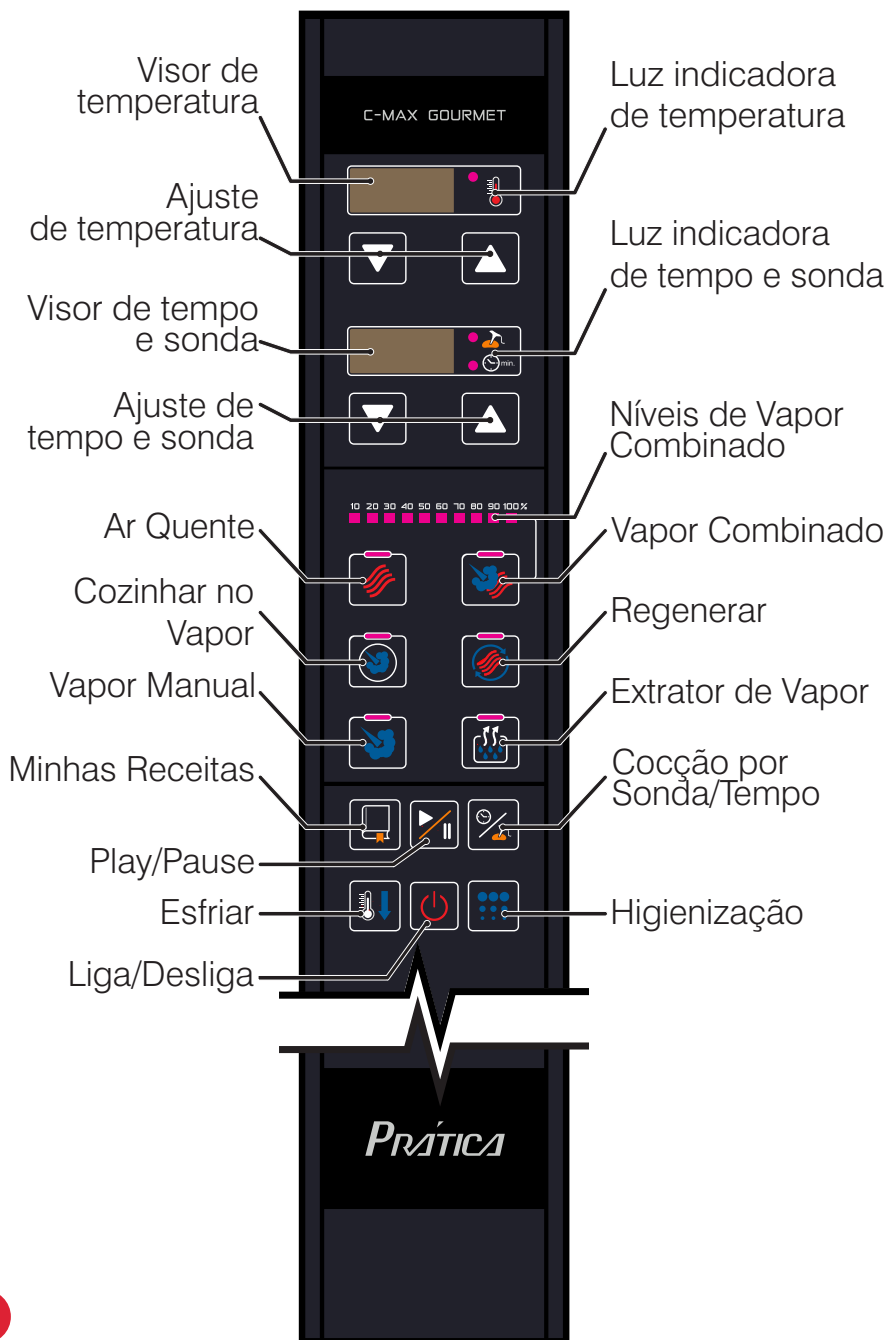
ECOPOWER

Sistema de reaproveitamento da câmara para aquecimento de água e geração de vapor.

PAINEL C-MAX 3 GOURMET



PAINEL C-MAX 6 GOURMET



FUNÇÕES DISPONÍVEIS






AR QUENTE



Temperatura Variável: de 30°C até 260°C.

Observações: Utiliza apenas ar seco - sem vapor.

A função Ar Quente pode ser utilizada para selar carnes, desidratar, grelhar, fritar e dourar alimentos em geral, assar massas e pães.

- *Pressione a tecla Ar Quente;*
- *Defina a temperatura desejada com as teclas  e .*
- *Escolha entre definir tempo ou temperatura de sonda com a tecla .*
- *Defina o tempo / temperatura de sonda com as teclas  e .*

VAPOR COMBINADO



Temperatura Variável: de 30°C até 260°C

Observações: Níveis de vapor disponível de 10% até 100%.

Vapor Combinado possui várias utilidades, veja algumas a seguir:

- *Assar no vapor: Temperatura sugerida de 130°C até 190°C com vapor acima de 50%.*
- *Cozer alimentos delicados como vegetais e legumes: Temperatura sugerida até 98°C.*
- *Cozer alimentos em baixa temperatura: Temperatura sugerida 93°C.*
- *Cozer alimentos duros como fava e grão-de-bico: Temperatura sugerida 98°C com nível de vapor em 100%.*
- *Descongelamento: Temperatura sugerida de 60°C com nível de vapor em 100%.*
- *Pressione a tecla Vapor Combinado;*
- *Defina a temperatura desejada com as teclas  e .*
- *Escolha entre definir tempo ou temperatura de sonda com a tecla .*
- *Defina o tempo / temperatura de sonda com as teclas  e .*
- *Pressione repetidas vezes  para incrementar o nível de vapor em 10%. Por exemplo, pressionar a tecla 2 vezes, garante 20% de nível de vapor.*




COZINHAR NO VAPOR



Temperatura Fixa: de 98°C, não é possível alterar.

Observações: Vapor fixo em 100%, não é possível alterar.

Função utilizada exclusivamente para cozinhar alimentos no vapor que comumente seriam preparados em uma panela com água fervente. Legumes por exemplo.

- Pressione a tecla Cozinhar no Vapor;
- Temperatura e Vapor não podem ser alterados;
- Escolha entre definir tempo ou temperatura de sonda com a tecla  ;
- Defina o tempo / temperatura de sonda com as teclas  e .






REGENERAR



Temperatura Variável: de 80°C até 120°C.

Observações: Níveis de vapor variável de 0% até 100%.

Utilize a função para regenerar alimentos congelados ou resfriados. Utilize esta função com Sonda para garantir a temperatura interna do alimento. Para regenerar alimentos secos, utilize Ar Quente.

- Pressione a tecla Regenerar;
- Defina a temperatura desejada com as teclas  e  ;
- Escolha entre definir tempo ou temperatura de sonda com a tecla  ;
- Defina o tempo / temperatura de sonda com as teclas  e .

GRILL (Somente no modelo C-MAX 3 Gourmet)



Essa função permite gratinar ou dourar qualquer tipo de alimento. Possui um limite de tempo de 10 minutos e funciona com a porta do forno aberta ou fechada (apenas na função Grill). Quando a porta estiver fechada o sistema ativa a função Grill e a circulação de ar forçado. Para selecionar apenas a função Grill, deve pressionar a tecla por 3 segundos.

A função Grill também pode ser selecionada em conjunto com a função Ar Quente, basta selecionar primeiramente a função Ar Quente e posterior a função Grill com um único toque.









- **DICA:** Para obter um melhor resultado ao gratinar ou dourar produtos, coloque os alimentos mais próximos possível da resistência instalada no teto do forno.

MINHAS RECEITAS







Utilize a Função Minhas Receitas para executar ou gravar uma receita. É possível gravar até 500 receitas de 4 passos cada uma.

Programação de Receita

- Pressione e segure a tecla  durante 5 segundos.
- No visor superior aparecerá o texto: **“PAS/PrE”** (passo de pré-aquecimento).
- Utilize as teclas  /  até o texto ‘On’ aparecer no visor inferior, pressione .
- Defina a temperatura de pré-aquecimento com as teclas  /  no visor inferior.
- Pressione  para concluir o passo de pré-aquecimento.
- Para definir o passo 002, pressione a tecla  do visor superior e repita os passos acima.

Execução de Receita

- Pressione a tecla Minhas Receitas  ;
- Escolha a receita que deseja executar com as teclas  /  ;
- Pressione a tecla  para iniciar ou pausar a execução.


Observação: o primeiro passo sempre será definido como o de Pré-aquecimento e no visor será chamado de **“PAS/PrE”**, o segundo passo será o 002, o terceiro 003 e o quarto passo será o 004.

- Ao finalizar o passo de pré-aquecimento, o forno irá soar o alarme e no display será mostrado a palavra **“CAR”** para carregar o forno. Abra a porta, carregue e feche a porta, a receita seguirá o processo automaticamente.

Observação: se o forno estiver na temperatura de set point do pré-aquecimento, a receita vai direto para o Passo 002.

As opções abaixo estão disponíveis para a programação dos passos 002, 003 e 004:

- *Ar Quente / Vapor Combinado;*
- *Dumper Aberto ou Fechado;*
- *Vapor: Para criar um passo nessa função, selecione a função combinado, ajuste para 98°C com 100% de Vapor;*
- *Vapor Manual;*
- *Execução por Tempo.*

Após definir as opções do Passo 002, pressione  . Em seguida, defina os passos 003 e 004 repetindo os dois itens anteriores.

DUMPER (Extrator de Vapor)




Acione a tecla para extrair o vapor da câmara. Acioná-la uma vez irá abrir o Extrator de Vapor, acioná-la uma segunda vez irá fechar o Extrator. Essa função só pode ser utilizada em conjunto com a função ar seco.

ESFRIAR



Utilize essa tecla para esfriar o forno rapidamente entre as preparações ou para início do processo de higienização. Após pressionar a tecla esfriar, abra a porta do forno até que o alarme sonoro de término do processo seja acionado.




IMPORTAR E EXPORTAR RECEITAS

- Com o forno energizado (*cabo de alimentação conectado a uma rede elétrica*), porém com o equipamento desligado, pressione a tecla  durante 5 segundos.
- No visor superior aparecerá o texto “USB” e no inferior aparecerá o texto: “PLG” (*plugue o pen drive*).



- Insira o pen drive na porta USB do forno.



- Com o pen drive inserido na porta USB, no visor inferior será liberado as opções “EXP” (*exportar receitas do forno para o pen drive*) e “IMP” (*importar receitas do pen drive para o forno*). Utilize as teclas  /  para selecionar a opção desejada e pressione a tecla  para confirmar.



- Ao final do processo no visor inferior aparecerá o texto: “END” (*finalizado*), remova o pen drive para finalizar o processo (*o visor se apagará*).

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

PRODUTOS INDICADOS PARA HIGIENIZAÇÃO



*O MODELO **C-MAX GOURMET** FOI DESENVOLVIDO PARA SER HIGIENIZADO COM PRODUTOS EM SUA FORMA LÍQUIDA.*



O USO DE PRODUTOS QUÍMICOS NÃO INDICADO NESSE MANUAL OCASIONARÁ E PERDA DA GARANTIA. EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE O FABRICANTE.

- Os produtos químicos abaixo estão dentro da composição adequada e recomendada para a limpeza do seu forno combinado:

FABRICANTE	SKILL	DIVERSEY	ECOLAB
PRODUTO	D-SCALE	SUMA GRILL	GREASE STRIP

PRODUTOS QUE NUNCA DEVEM SER UTILIZADO EM FORNOS COMBINADOS:

- Produtos a base de solventes de petróleo: Xileno, Xilol, Tolueno, Toluol, Butilglicol, entre outros e derivados do Álcool de Metanol, deterioram peças plásticas e borrachas;
- Ácidos: Sulfúricos, Fluorídricos, Muriáticos, Oxálicos, Anidro sulfuroso que podem ocasionar o aparecimento de manchas muito escuras como se fossem queimadas;

- Produtos que contenham Amoníaco: oxidação;
- Produtos que contenham ácido Peracético em altas concentrações: oxidação;
- Produtos com excesso de Hidróxido de Sódio, Potássio (Soda Caustica) com ph acima de 13;
- Produtos à base de hipoclorito de sódio (cloro e água sanitária);
- Produtos que em sua composição contenham cloreto de sódio, podem ocasionar pontos de oxidação se não removidos corretamente no final da limpeza (ex: detergente de cozinha).

PROGRAMANDO A HIGIENIZAÇÃO DO FORNO C-MAX GOURMET

PREPARAÇÃO



Caso o forno esteja acima de 50°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização.



Para isso, certifique-se que o protetor de turbina esteja montado e travado (**NUNCA ACIONE A FUNÇÃO ESFRIAR SE O PROTETOR DE TURBINA NÃO ESTIVER MONTADO E TRAVADO CORRETAMENTE**).





Pressione a tecla Esfriar  e mantenha a porta aberta. Ao término do resfriamento o forno soará um alarme.

COM O FORNO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 50°C EXECUTE OS PASSOS A SEGUIR:

- Borrifrar o líquido desengordurante em todas as superfícies internas da câmara.



IMPORTANTE, o operador deve usar equipamento de proteção individual como avental, óculos, máscara, sapatos de segurança e luva de borracha para o manuseio do líquido desengordurante.

- Feche a porta do forno.
- Pressione a tecla  e em seguida pressione a tecla .

PROGRAMAÇÃO

Durante a Higienização o forno executará algumas etapas mostradas no display e terá duração total de 20 minutos.

- Após a indicação (END) e o sinal sonoro é obrigatório finalizar a higienização enxaguando a câmara com o esguicho de água para garantir que todos os resíduos de alimentos e de produtos de limpeza tenham sido removidos e escoados para fora da câmara.



IMPORTANTE: Caso ainda haja pequenos resíduos soltos, podem ser removidos com uma esponja macia e água. Caso persista algum resíduo incrustado nas paredes da câmara ou dos componentes internos, o processo de higienização deverá ser executado novamente.



ATENÇÃO

A higienização não deve ser interrompida nem a porta deve ser aberta durante o processo. Caso haja queda de energia ou desligamento do forno durante a higienização, um novo processo de higienização deve ser feito para garantir a retirada total dos produtos químicos. A correta higienização do equipamento é de total responsabilidade do operador.

PÓS HIGIENIZAÇÃO C-MAX GOURMET



Ao término da higienização use apenas uma esponja macia com água morna para a limpeza do **Perfil de Silicone**. Passe a esponja por toda extensão do perfil de silicone para remover os resíduos de sujidade e resquícios de produtos químicos que possam ter ficado.

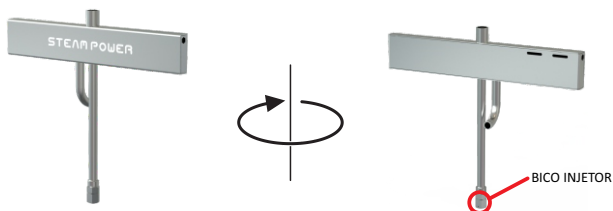


É necessário limpar o interior do ralo central do forno. Para isso basta retirar o a tampa do ralo que é encaixada, puxando a mesma para ter acesso ao cesto no interior do ralo.



HIGIENIZAÇÃO DO BICO INJETOR (STEAM POWER)

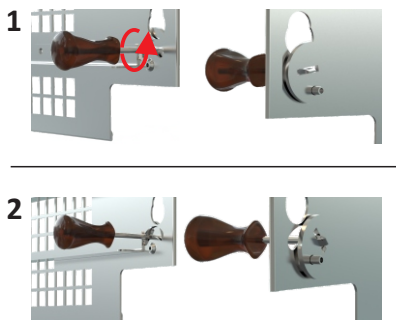
- Recomenda-se a limpeza do bico injetor do STEAM POWER sempre que executar a higienização diária do forno para evitar seu entupimento. O bico injetor está fixado no protetor de turbina no interior da câmara do forno.



Para fazer a higienização do bico injetor siga as orientações a seguir:



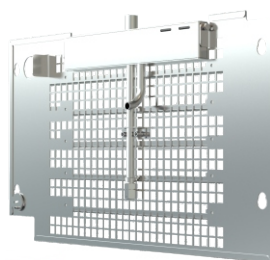
- O protetor de turbina deverá ser removido, para isso o FORNO DEVE ESTAR OBRIGATORIAMENTE DESLIGADO para evitar risco de grave acidente.
 - Para qualquer outra utilização do forno (ex: operação, higienização, esfriar e demais funções) o protetor de turbina deve estar instalado e travado.
 - Em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: (35) 3449 1200 – Opção 3.
-
- Não é comum ocorrer o entupimento do Bico Injetor, porém, a não higienização acarreta em restos de alimentos ou gorduras que se acumulam na saída de água do Bico Injetor, proceda conforme segue para o desentupimento.
 - É necessário liberar a trava para retirar o protetor de turbina da lateral direita, para isso, utilize uma chave de fenda e prossiga conforme as orientações seguintes:



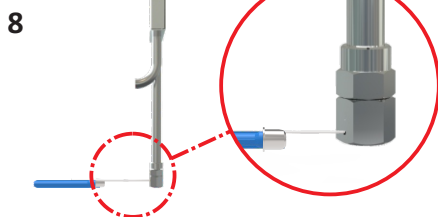
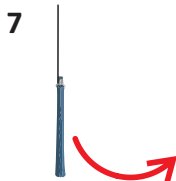
- Após liberar a trava, suspenha o protetor de turbina (3) e mova a parte inferior para o centro do forno (4).



- Remova o protetor de turbina.



- Observe que o há um pequeno orifício no Bico Injetor (6). Com uma Agulha de Limpeza de Fogão (7), desobstrua este orifício (8).



PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Forno não liga. (Sem nenhum sinal no painel)	Queda de fase ou disjuntor desarmado.	Verifique se há tensão na entrada do disjuntor de alimentação e se está corretamente dimensionado conforme o croqui de instalação.
Forno não está aquecendo	Queda de fase ou disjuntor desarmado.	Verifique se há tensão na entrada do disjuntor de alimentação.
Forno demora a aquecer ou retomar a temperatura	Forno sujo ou falta de fase.	1) Limpe o forno; 2) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.
Turbina não está girando	Erro de inversor.	Desligue e ligue o equipamento.
Disjuntor de proteção desarmado		Verifique se o disjuntor está dimensionado conforme o croqui de instalação.
Assamento desuniforme	Temperatura muito alta, forno desnivelado, forno sujo ou carregamento excessivo.	1) Verifique a temperatura; 2) Nivele o equipamento; 3) Limpe o forno; 4) Carregue o forno com a capacidade adequada.
Forno causando choque elétrico	Falta de aterramento.	Verifique se o forno está corretamente aterrado.
Alimento Queimado	Temperatura alta ou tempo excessivo de assamento.	1) Verifique a temperatura; 2) Verifique o tempo.
Forno passando cheiro ao alimento	Forno sujo.	Limpe o forno.
Forno aquece em excesso externamente	Ventilação deficiente do ambiente.	Verifique a ventilação do ambiente.
Alimento demora para assar	Temperatura muito baixa, forno sujo ou carregamento excessivo.	1) Verifique a temperatura; 2) Limpe o forno; 3) Carregue com a capacidade adequada.
Forno não gera vapor	Falta de água, erro de sensor de vapor ou falta de fase.	1) Verifique o registro de água e se há água; 2) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência Técnica Prática:

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

Para dúvidas operacionais e materiais complementares:

Canal Chef

+55 (11) 2526-1200 opção 5

CARTA AL CLIENTE

Para nosotros, su elección por un producto Práctica es motivo de gran satisfacción.

Esto refuerza el sentido de nuestra misión, que es llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos con el propósito de ofrecer condiciones para la preparación de comida buena, de calidad y sin desperdicio.

Para ello nuestros productos ofrecen alta tecnología y los mejores estándares de calidad. Son desarrollados por un equipo experimentado y altamente calificado y producido en un parque fabril con los más avanzados procesos y equipamientos.

La Práctica 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.....	40
-------------------------------------	----

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL..... 42

TÉRMINO DE GARANTÍA

Plazo y Detalle.....	43
Razones de Exclusión de La Garantía.....	44
Observaciones y Recomendaciones.....	46

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación Eléctrica.....	47
Instalación Hidráulica.....	48
Drenaje.....	49
Guía de Fijación de la Base a la Superficie.....	50
Dimensiones.....	51
Recomendaciones Generales.....	53

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Tecnología STEAM POWER.....	54
Panel C-MAX 3 Gourmet.....	55
Panel C-MAX 6 Gourmet.....	56
Funciones Disponibles.....	57
<i>Aire Caliente</i>	57
<i>Vapor Combinado</i>	57
<i>Cocinar en el Vapor</i>	58
<i>Regenerar</i>	58
<i>Grill</i>	58
<i>Mis Recetas</i>	59
<i>Dumper (Extractor de Vapor)</i>	60
<i>Enfriar</i>	60
Importar y exportar recetas.....	61

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA..... 62

PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES..... 68

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.
- Sonda de temperatura: utilice guantes de protección térmica para manipular la sonda de temperatura durante el uso del horno, ya que existe riesgo de quemaduras. No cuelgue la sonda hacia fuera de la puerta, esto puede dañar el cable del sensor y el perfil de silicona.
- GNs con tirantes: El uso de GNs con tirantes requiere cuidados especiales, este tipo de GN puede enroscar en las guías del horno.

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 la figura al lado) viene adjunto al manual y debe ser instalado en la parte frontal en el acto de la instalación del equipo, a una altura mínima de 1,60 m sobre el piso.**

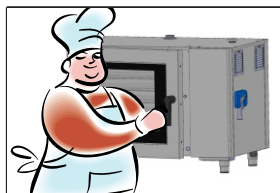


- Retire alambres usados para sellar sacos de papel o de plástico que serán introducidos en el horno.
- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el horno.
- No opere el horno si el mismo está dañado o si la puerta del horno no se cierra adecuadamente.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parada del horno.
- Utilice este horno sólo para las funciones descritas en este manual.

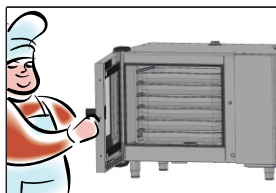
RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN (continuación)

CUIDADO!

Para evitar quemaduras de vapor, abra la puerta en dos pasos:



1°) Deje la puerta entreabierta para la salida de calor y vapor del horno.



2°) Abra completamente la puerta.

- Este horno no se destina para la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del horno o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.



- *No utilice el tirador del horno para realizar el movimiento del equipo. El movimiento del horno deberá efectuarse exclusivamente por sus laterales.*



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



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



- *No realizar la limpieza del equipo con chorros de agua.*

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



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



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAMES DE CARGA CALIENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMIENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



CONSEJOS DE USO E INFORMACIÓN

TÉRMINO DE GARANTÍA

PLAZO Y DETALLE

a) Los equipos Práctica tienen garantía legal de 3 (tres) meses y garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando 1 (un) año, a partir de la fecha de emisión de la nota fiscal de venta, exclusivamente para el primer comprador. Si, por cualquier motivo, la factura no se encuentra, prevalecerá como fecha de inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo, que figura en la etiqueta indicativa.

b) Independientemente de la instalación real o del período de utilización del equipo, el período de garantía se iniciará con arreglo a la fecha de emisión de la factura de venta.

c) Para la instalación y entrega técnica de los equipos, la Práctica Productos pondrá a disposición, sin costos al cliente, una visita única de un técnico autorizado y/o propio, siendo excepciones los equipos listados en el párrafo "i". En caso de que sea(n) necesaria(s) nueva(s) visita(s) para la finalización de la instalación/entrega técnica, en función de la no disposición de los puntos prediales, ya sean eléctricos, de gas, hidráulicos o de extracción, los respectivos costos de visita e instalación serán de responsabilidad del cliente.

d) Para los equipos que requieren instalación técnica, la ejecución debe ser hecha por la Práctica, por medio de un representante Práctica o por un asistente técnico autorizado. Para la ejecución de la instalación el (los) equipo (s) deberá (n) estar en su lugar de utilización, con los puntos predios preparados. La Práctica no realiza movimientos de los equipos hasta el lugar de instalación. En lugares donde la práctica no tiene asistencia técnica, el cliente será responsable de los gastos de transporte, estancia y alimentación del personal técnico.

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

f) Los equipos de gas no se pueden instalar en lugares que no tengan equipos o sistemas de extracción de gases fuera del medio ambiente. La quema de gas GLP o NATURAL en lugares confinados sin esa condición de extracción reduce el oxígeno del ambiente y genera gases nocivos, que pueden ocasionar intoxicación, desmayo o hasta riesgo de muerte.

g) La Práctica Productos cuenta con una extensa y calificada red de Servicio Técnico Autorizado. Sin embargo, si en la ciudad de instalación del equipo aún no hay un técnico autorizado, se activará el servicio técnico autorizado más cercano y el desplazamiento y otros gastos serán de responsabilidad del cliente.

h) Para la instalación de los equipos, el cliente deberá proveer todos los puntos prediales (agua, energía eléctrica, gas, puesta a tierra y extracción) descritos en la ficha técnica de instalación. La programación para la instalación del (de los) equipo (s) solo debe ser activada después de la confirmación de que todos los puntos de propiedad están de acuerdo con la ficha técnica proporcionada por la práctica.

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

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

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

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

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

RAZONES DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

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

b) Irregularidades en el edificio.

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

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

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

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

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

h) Daños y fallas operacionales, resultantes de agua con gran contenido de calcio, gas de baja calidad o suministro de energía eléctrica con oscilación de voltaje o ruidos/interferencia en la línea de alimentación.

i) Descargas eléctricas resultantes de la acción de la naturaleza o de picos de suministro originados por generadores o empresas de suministro.

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

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

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

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

NOTAS Y RECOMENDACIONES

- a) Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el Manual de Instalación y Operación del equipo.
- b) Asegúrese de que las instalaciones hidráulicas, eléctricas, de gas y de escape en el lugar donde se instalará el equipo sean realizadas por una empresa o técnico especializado.
- c) Antes de accionar el servicio técnico autorizado, en el Manual de Instalación y Operación constan algunas incidencias que pueden ser sanadas sin la interferencia de un técnico.
- d) El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y prolongar la vida útil de su equipo, es fundamental higienizarlo adecuadamente. La práctica ofrece y recomienda adicionalmente un contrato de mantenimiento preventivo.
- e) Para activar el servicio técnico autorizado de la Práctica o incluso para cualquier queja, sugerencia o comentario sobre los servicios prestados por técnicos autorizados, llame a nuestro servicio de atención al cliente al teléfono: (35) 3449-1235.

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO (complete para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAJE: _____
Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº FACTURA DE VENTA: _____ FECHA DE COMPRA: _____

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Siempre siga las recomendaciones de instalación del manual de instrucciones o de la hoja técnica del producto. Esta hoja se adjunta al manual, además de ser enviado por correo electrónico en el acto de la aprobación del pedido, también está disponible en nuestro sitio (www.praticabr.com). En caso de dudas entrar en contacto con la Asistencia Técnica Práctica: +55 35 3449 1235.

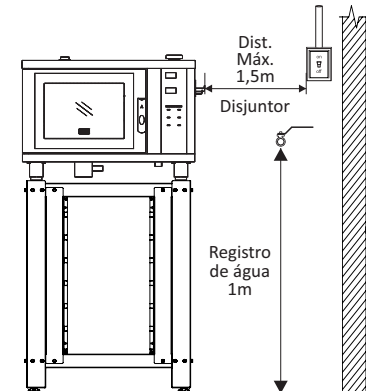


- La conexión a la tierra del horno es obligatorio.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se daña, este deberá ser cambiado solamente por técnicos autorizados, a fin de 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 signo al lado:



- Uso del prensaestopas para evitar el movimiento del cable de alimentación.
- En caso de que el voltaje del horno sea 380 voltios, deberá estar disponible un cable neutro (independiente de la puesta a tierra).



- Asegúrese de que las características eléctricas de la construcción cumplen las especificaciones de la etiqueta que se encuentra en la parte trasera del equipo. La instalación eléctrica de la construcción es responsabilidad del cliente.
- Esta unidad debe estar debidamente conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
- El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5m del equipo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN HIDRÁULICA

- Conexión de entrada de agua de 3/4" BSP.
- Apriete manualmente las conexiones hidráulicas, no utilice herramienta.
- Recomendamos el filtro original 3M para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y necesita estar de acuerdo con las siguientes especificaciones:

Factor pH: 7.0 - 8.5	Cloruro < 25ppm	Alcalinidad: 50 - 100ppm
TDS: 50 - 125ppm	Cloruro Libre < 0.1ppm	Dureza: 50 - 100ppm (3<6 gpg)
Sílice < 13ppm	Presión: 5 a 15 m/H2O	

- La salida del agua debe ser descargada en la red de desagüe.
- La temperatura media del agua de salida en el desagüe puede llegar hasta los 85°C. Utilice tubos adecuados.
- El horno debe conectarse a una canalización de agua fría.
- **Importante:** antes de instalar el agua, descargar los conductos al lado del local de instalación para retirar eventuales suciedades de la tubería (purga).
- Para un rendimiento adecuado, observe la presión de la red hidráulica:

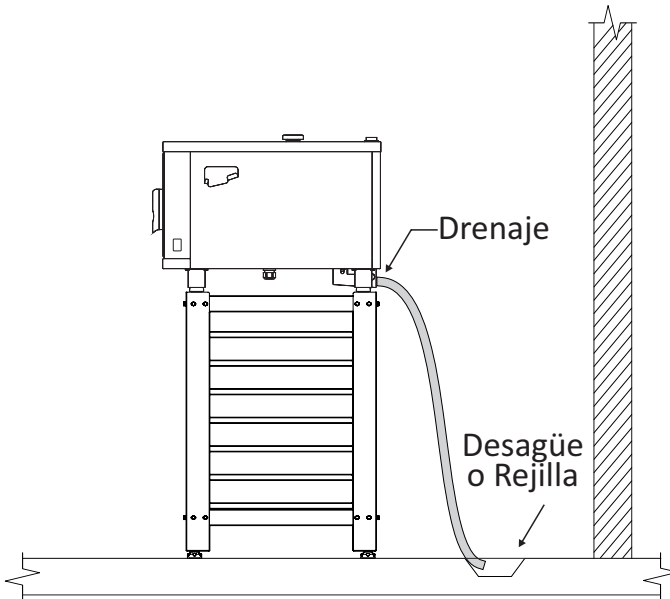
Unidad de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (columna metros de agua)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua.

DRENAJE

- La salida de drenaje debe ser descargada en un desagüe o rejilla, sin conexión cerrada con la red de acantarillado, para evitar regreso de olores.
- Para el drenaje principal se aplica la manguera en una tubería de por lo menos $\varnothing 30\text{mm}$. No reducir el diámetro de la tubería.
- La temperatura media de salida del agua en el drenaje puede alcanzar hasta 85°C . Utilice una tubería adecuada.
- La manguera de desagüe debe ser colocada de modo que no permita dobleces ni curvas que puedan retener grasas o partículas sólidas.

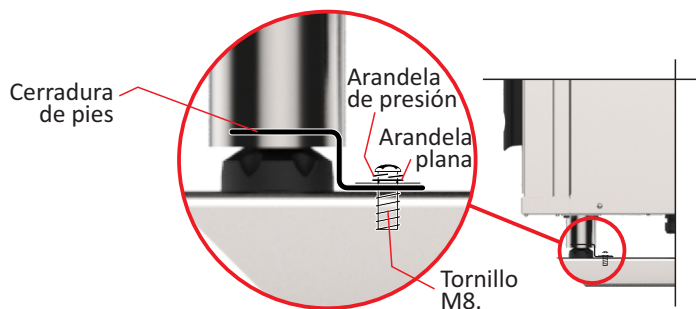


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

- Siga los pasos a continuación para mantener el equipo fijo en el soporte, este paso debe realizarse para ambos pies delanteros. Utilice los siguientes artículos:

- 2 Cerraduras de pies;
- 2 Arandelas planas M6;
- 2 Arandelas M6 de presión;
- 2 Tornillos M6.



- Para instalar las cerraduras es necesario desatornillar las patas, colocar la cerradura y volver a atornillarlas.

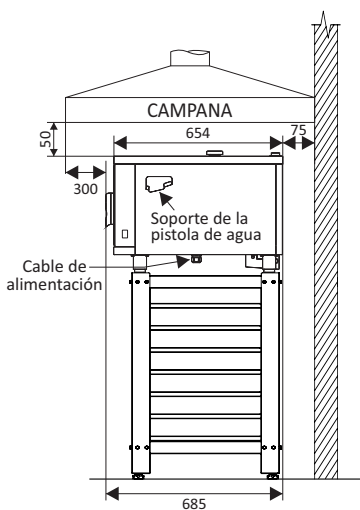


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

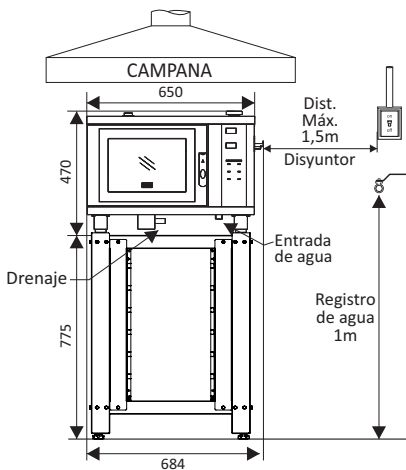
DIMENSIONES

MODELO C-MAX 3 GOURMET

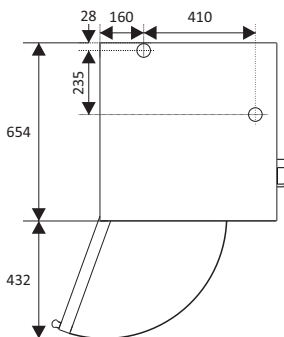
Vista Lateral



Vista Frontal



Vista Superior con puerta abierta



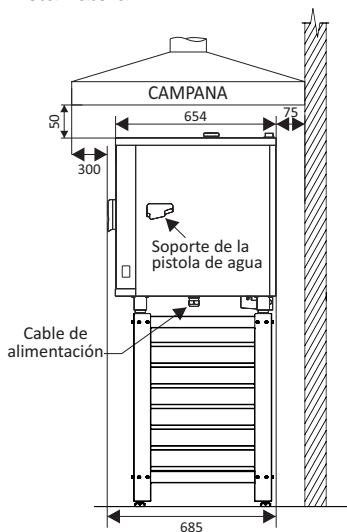
Salida de Vapor: Ø40mm
Extractor de Vapor: Ø90mm

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

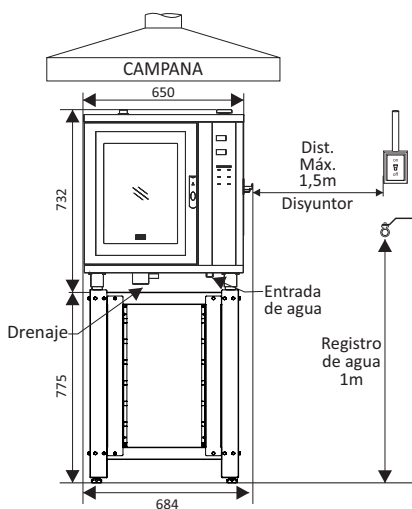
DIMENSIONES

MODELO C-MAX 6 GOURMET

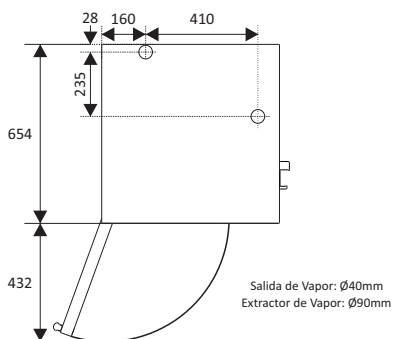
Vista Lateral



Vista Frontal



Vista Superior con
puerta abierta



RECOMENDACIONES GENERALES



- No utilice este producto cerca del agua, como lavabos, piscinas o lugares muy húmedos.



- Si haya un corte de energía durante la limpieza, se debe activar un nuevo proceso de limpieza para eliminar los residuos de desincrustantes o productos de limpieza.



- Si los residuos acumulados dentro del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la electricidad en el disyuntor exclusivo del horno y desconecte el horno de la toma de corriente.



- No utilice el interior del horno para secar ropa o guardar utensilios.



- Si la puerta o el perfil del sello de la puerta están dañados, el horno no debe operarse hasta que se hayan reparado estos por una persona calificada.

- Si hay un corte de energía durante un proceso de horno en curso, esta operación se perderá (las recetas guardadas no se perderán).
- No cubra ni bloquee las aperturas del dispositivo
- No utilice el horno en ambientes externos (o al aire libre).
- No almacene alimentos dentro del horno cuando no esté en funcionamiento.
- Al activar el disyuntor del horno, espere diez segundos para encender el equipo.
- Para utilizar el agua del horno para cocinar, recomendamos la instalación de un filtro purificador en la entrada de agua del equipo.
- Se deben respetar los límites de carga máxima de cada equipo según la tabla:

Modelo	Capacidad - kg
C-MAX 3 Gourmet	15
C-MAX 6 Gourmet	30

TECNOLOGÍA STEAM POWER

La tecnología STEAM POWER es más robusta y eficiente, ya que permite generar vapor de forma precisa sin el uso de una caldera. A través de la combinación de sensores de flujo, software con algoritmos que calculan la cantidad de agua según el tiempo de preparación y finalmente un conjunto mecánico exclusivo de dispersión de agua en la cámara. Su asociación con el sistema ECOPOWER para el aprovechamiento de la energía del horno asegura una mayor eficiencia energética, rendimiento y precisión en la generación de vapor.



Imagen puramente ilustrativa

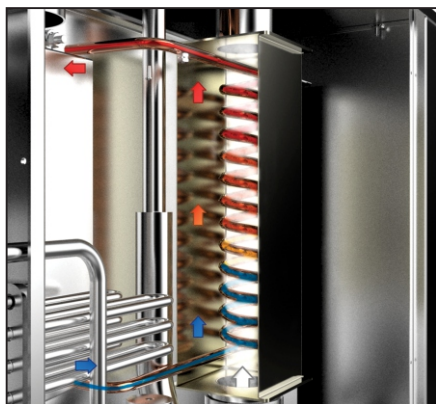


Imagen puramente ilustrativa

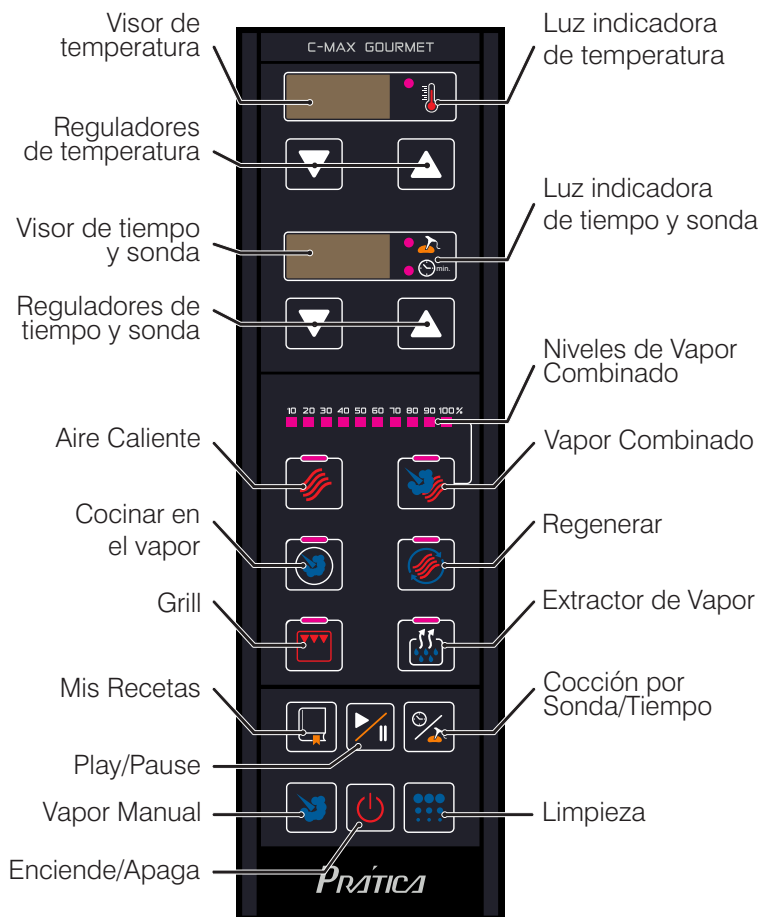
STEAM POWER

Tecnología exclusiva para el control preciso de la generación de vapor con bajo consumo

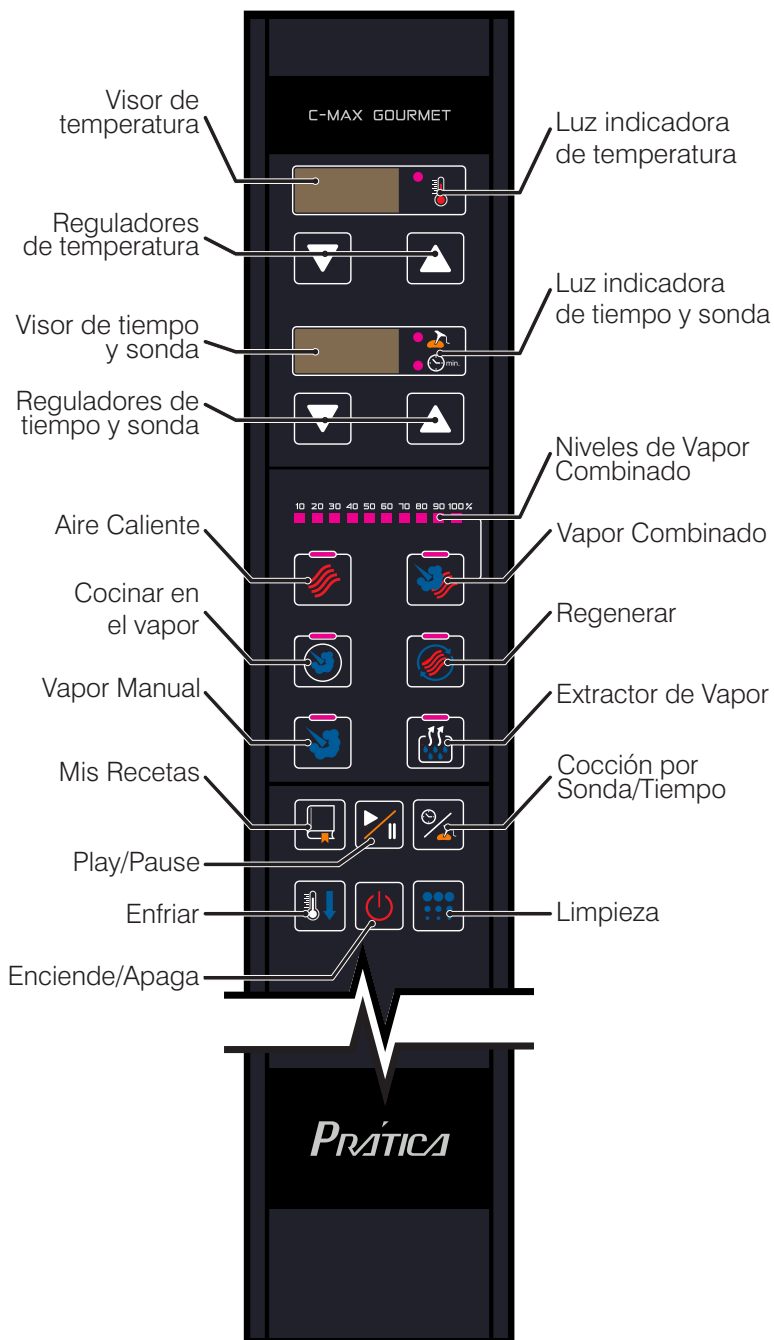
ECOPOWER

Sistema de reutilización de la cámara para calentamiento de agua y generación de vapor.

PAINEL C-MAX 3 GOURMET



PANEL C-MAX 6 GOURMET



FUNCIONES DISPONIBLES






AIRE CALIENTE



Temperatura Variable: de 30°C a 260°C.

Observaciones: Utilice solo aire seco, sin vapor.

La función Aire Caliente se puede utilizar para sellar carnes, deshidratar, asar, freír y dorar alimentos en general, asar pastas y panes.

- Presione la tecla de Aire Caliente;
- Programar la temperatura deseada con las teclas  y  ;
- Elija entre configurar el tiempo o la temperatura de la sonda con la tecla  ;
- Defina el tiempo / temperatura de la sonda con las teclas  y  ;



VAPOR COMBINADO



Temperatura Variable: de 30°C a 260°C

Observaciones: Niveles de vapor disponibles desde 10% hasta 100%.

Vapor combinado tiene varios usos, véase algunos a continuación:

- Asar en el vapor: Temperatura sugerida de 130°C a 190°C con vapor por encima del 50%.
 - Cocinar alimentos delicados como verduras y legumbres: Temperatura sugerida hasta 98°C.
 - Cocinar alimentos en baja temperatura: Temperatura sugerida 93°C.
 - Cocinar alimentos duros como haba y garbanzo: Temperatura sugerida 98°C con nivel de vapor al 100%.
 - Descongelación: Temperatura sugerida 60°C con nivel de vapor al 100%.
- Pulse la tecla Vapor Combinado;
 - Programar la temperatura deseada con las teclas  y  ;
 - Elija entre configurar el tiempo o la temperatura de la sonda con la tecla  ;
 - Defina el tiempo / temperatura de la sonda con las teclas  y  ;
 - Presione repetidamente varias veces  para incrementar o nivel de vapor en 10%. Por ejemplo, presionar la tecla 2 veces garantiza un nivel de vapor del 20%.




COCINAR EN EL VAPOR



Temperatura Fija: 98 °C, no se puede cambiar.

Observaciones: Vapor fijo al 100%, no se puede cambiar.

Función utilizada exclusivamente para cocinar alimentos al vapor que normalmente se prepararían en una olla con agua hirviendo. Legumbres por ejemplo.

- Presione la tecla Cocinar en el Vapor
- La temperatura y el vapor no se pueden cambiar
- Elija entre configurar el tiempo o la temperatura de la sonda con la tecla  ;
- Defina el tiempo / temperatura de la sonda con las teclas  y  .






REGENERAR



Temperatura Variable: de 80°C a 120°C.

Observaciones: Niveles de vapor variable desde 0% hasta 100%.

Utilice la función para regenerar alimentos congelados o refrigerados. Utilice esta función con Sonda para asegurar la temperatura interna de los alimentos. Para regenerar alimentos secos, utilice Aire Caliente.

- Presione la tecla Regenerar
- Defina la temperatura deseada con las teclas  y  ;
- Elija entre configurar el tiempo o la temperatura de la sonda con la tecla  ;
- Defina el tiempo / temperatura de la sonda con las teclas  y  .

GRILL (PARRILLA) (solo modelo C-MAX 3 Gourmet)



Esta función le permite gratinar o dorar cualquier tipo de alimento. Tiene un tiempo límite de 10 minutos y funciona con la puerta del horno abierta o cerrada (solo función Grill). Cuando la puerta está cerrada, el sistema activa la función Grill y la circulación de aire forzado. Para seleccionar solo la función Grill, presione la tecla durante 3 segundos.

La función Grill también se puede seleccionar junto con la función Aire Caliente, basta con seleccionar primero la función Aire Caliente y luego la función Grill con un solo toque.









- **CONSEJO:** Para obtener un mejor resultado al gratinar o dorar productos, coloque los alimentos lo más cerca posible de la resistencia instalada en el techo del horno.

MIS RECETAS







Utilice la función Mis Recetas para ejecutar o guardar una receta. Es posible grabar hasta 500 recetas de 4 pasos cada una.

Programación de Receta

- Mantenga presionada la tecla  durante 5 segundos.
- El texto aparecerá en la pantalla superior: **“PAS/PrE”** (paso de precalentamiento)..
- Use las teclas  /  hasta que aparezca el texto 'On' en la pantalla inferior, presione  .
- Defina la temperatura de precalentamiento con las teclas  /  en la pantalla inferior.
- Presione  para completar el paso de precalentamiento.
- Para configurar el paso 002, presione la tecla  de la pantalla superior y repita los pasos anteriores.

Ejecución de Receta

- Presione la tecla Mis Recetas  ;
- Elija la receta que desea ejecutar con las teclas  /  ;
- Presione la tecla  para iniciar o pausar la ejecución.


Observación: el primer paso siempre estará definido como Precalentamiento y en la pantalla se llamará **“PAS/PrE”**, el segundo paso será 002, el tercero 003 y el cuarto paso será 004.

- Al final del paso de precalentamiento, el horno hará sonar la alarma y la pantalla mostrará la palabra **“CAR”** para cargar el horno. Abra la puerta, cargue y cierre la puerta, la receta seguirá el proceso automáticamente.

Observación: si el horno está en la temperatura del punto de ajuste de precalentamiento, la receta va directamente al Paso 002.

Las siguientes opciones están disponibles para programar los pasos 002, 003 y 004:

- **Aire Caliente/Vapor Combinado;**
- **Dumper (Volquete) Abierto o Cerrado;**
- **Vapor:** Para crear un paso en esta función, seleccione la función combinada, configurada a 98°C con 100% Vapor;
- **Vapor Manual;**
- **Ejecución por Tiempo.**

Después de configurar las opciones en el Paso 002, presione  . Luego, establezca los pasos 003 y 004 repitiendo los dos artículos anteriores.

DUMPER (Extractor de Vapor)




Pulse la tecla para extraer el vapor de la cámara. Púlsela una vez se abrirá el Extractor de Vapor, Púlsela una segunda vez se cerrará el extractor. Esta función solo se puede utilizar junto con la función de aire seco.

ENFRIAR



Utilice esta tecla para enfriar rápidamente el horno entre preparaciones o para iniciar el proceso de limpieza. Después de presionar la tecla enfriar, abra la puerta del horno hasta que se active la alarma sonora de conclusión del proceso.




IMPORTAR Y EXPORTAR RECETAS

- Con el horno energizado (cable de alimentación conectado a una red eléctrica), pero con el equipo apagado, presione la tecla  durante 5 segundos.
- Aparecerá el texto “USB” en la pantalla superior y el texto aparecerá en la inferior: “PLG” (Enchufe el pen drive).



- Inserte la memoria USB en el puerto USB del horno.



- Con el pen drive insertado en el puerto USB, en la pantalla inferior aparecerán las opciones “EXP” (exportar recetas del horno al pen drive) e “IMP” (importar recetas del pen drive al horno). Use las teclas  /  para seleccionar la opción deseada y presione la tecla  para confirmar.



- Al final del proceso, aparecerá el texto en la pantalla inferior: “END (FIN)” (concluido), extraiga el pen drive para concluir el proceso (la pantalla se apagará).

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

EQUIPOS DE SEGURIDAD

- Para la limpieza del horno es necesario el uso de los Equipos de Protección Individual (EPI).



Guantes de Protección



Máscara de Protección



Gafas de Protección



Delantal



Zapatos de Seguridad

PRODUCTOS INDICADOS PARA LA LIMPIEZA



*EL MODELO **C-MAX GOURMET** FUE DESARROLLADO PARA SER LIMPIADO CON PRODUCTOS EN SU FORMA LÍQUIDA.*



EL USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS NO INDICADOS EN ESTE MANUAL PROVOCARÁ LA PÉRDIDA DE LA GARANTÍA. EN CASO DE DUDA, CONSULTE AL FABRICANTE.

- Los productos químicos a continuación están dentro de la composición adecuada y recomendada para la limpieza de su horno combinado

FABRICANTE	SKILL	DIVERSEY	ECOLAB
PRODUCTO	D-SCALE	SUMA GRILL	GREASE STRIP

PRODUCTOS QUE NUNCA DEBEN UTILIZARSE EN HORNOS COMBINADOS:

- Productos a base de disolventes de petróleo: Xileno, Xilol, Tolueno, Toluol, Butilglicol, entre otros y derivados del Alcohol Metílico, deterioran las piezas de plástico y de caucho
- Ácidos: Sulfúrico, Fluórico, Muriático, Oxálico, Sulfuroso anhidro que puede provocar la aparición de manchas muy oscuras como si estuvieran quemadas

- Productos que contienen Amoniaco: oxidación;
- Productos que contienen ácido peracético en altas concentraciones: oxidación;
- Productos con exceso de Hidróxido de Sodio, Potasio (Sosa Cáustica) con pH por encima de 13;
- Productos a base de hipoclorito de sodio (cloro y lejía);
- Los productos que contienen cloruro de sodio en su composición pueden causar puntos de oxidación si no se eliminan correctamente al final del proceso de limpieza (por ejemplo, detergente de cocina).

PROGRAMANDO LA LIMPIEZA DEL HORNO C-MAX GOURMET

PREPARACIÓN




Si el horno está a más de 50°C, es obligatorio enfriarlo para que alcance la temperatura correcta de limpieza.



Para ello, asegúrese de que el protector de la turbina esté montado y bloqueado (**NUNCA ACTIVE LA FUNCIÓN DE REFRIGERACIÓN SI EL PROTECTOR DE LA TURBINA NO ESTÁ MONTADO Y BLOQUEADO CORRECTAMENTE**).





Pulse la tecla Enfriar  y mantenga la puerta abierta. A la conclusión del enfriamiento, el horno emitirá una alarma.

CON EL HORNO A TEMPERATURA INFERIOR A 50°C EJECUTE LOS SIGUIENTES PASOS:

- Rocíe el líquido desengrasante en todas las superficies internas de la cámara



IMPORTANTE: el operador debe utilizar equipo de protección individual como delantal, gafas, máscara, zapatos de seguridad y guantes de goma para manipular el líquido desengrasante.

- Cierre la puerta del horno.
- Presione La tecla  y luego presione la tecla .

PROGRAMACIÓN

Durante la limpieza, el horno realizará algunos pasos que se muestran en la pantalla y durará un total de 20 minutos

.Después de la indicación (END [FIN]) y la señal sonora, es obligatorio terminar la limpieza enjuagando la cámara con el chorro de agua para asegurarse de que todos los residuos de alimentos y productos de limpieza hayan sido eliminados y escurridos de la cámara.



IMPORTANTE: Si todavía quedan pequeños residuos sueltos, se pueden eliminar con una esponja suave y agua. Si persiste algún residuo incrustado en las paredes de la cámara o de los componentes internos, se debe ejecutar nuevamente el proceso de limpieza.



ATENCIÓN

No se debe interrumpir la limpieza ni abrir la puerta durante el proceso. Si durante la limpieza se produce un corte de suministro eléctrico o se apaga el horno, se debe realizar un nuevo proceso de limpieza para garantizar la eliminación completa de los productos químicos. La limpieza correcta del equipo es responsabilidad exclusiva del operador.

POSTERIOR A LA LIMPIEZA DE C-MAX GOURMET



A la conclusión de la limpieza, use solo una esponja suave con agua tibia para limpiar el perfil de silicona. Pase la esponja por todo el largo del perfil de silicona para eliminar los residuos de suciedad y restos de productos químicos que puedan haber quedado.

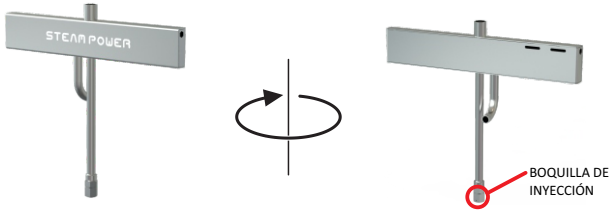


Es necesario limpiar el interior del desagüe central del horno. Para ello, basta con retirar la tapa del desagüe que lleva puesta, tirándola para tener acceso a la cesta en el interior del desagüe.



LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DE INYECCIÓN (STEAM POWER)

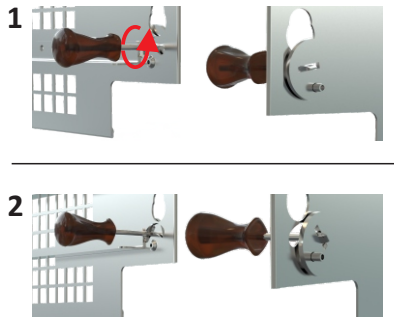
- Se recomienda la limpieza de la boquilla de inyección del STEAM POWER cada vez que realice la limpieza diaria del horno para evitar su obstrucción. La boquilla de inyección está unida al protector de turbina dentro de la cámara del horno



Para realizar la limpieza de la boquilla de inyección, siga las siguientes orientaciones:



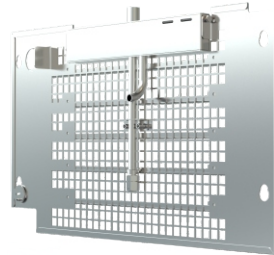
- Se debe quitar el protector de la turbina, para ello el HORNO DEBE ESTAR OBLIGATORIAMENTE APAGADO para evitar el riesgo de un accidente grave.
 - Para cualquier otro uso del horno (ej. operación, limpieza, enfriamiento y otras funciones) el protector de la turbina debe estar instalado y bloqueado
 - En caso de duda, póngase en contacto con la Asistencia Técnica Práctica: (35) 3449 1200 – Opción 3.
-
- No es común que ocurra la obstrucción de la Boquilla de Inyección, sin embargo, la falta de limpieza resulta en residuos de alimentos o grasas que se acumulan en la salida de agua de la Boquilla de Inyección, proceda de la siguiente manera para la obstrucción.
 - Es necesario liberar el bloqueo para quitar el protector de la turbina del lado derecho, para ello utilice un destornillador y proceda de acuerdo con las siguientes orientaciones



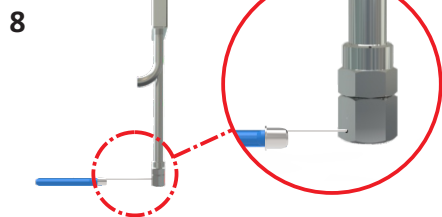
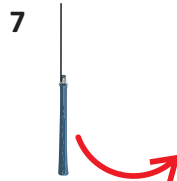
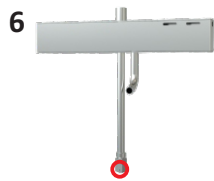
- Después de soltar el bloqueo, levante el protector de la turbina (3) y mueva la parte inferior hacia el centro del horno (4).



- Retire el protector de la turbina.



- Tenga en cuenta que hay un pequeño orificio en en la Boquilla de Inyección (6). Con una Aguja de Limpieza de Fogón (7), desobstruya este orificio (8).



PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES
El horno no enciende. (Sin ninguna señal en el panel)	Caída de fase o disyuntor disparado.	Compruebe si hay voltaje en la entrada del interruptor de alimentación y si está correctamente dimensionado según el esbozo de instalación.
El horno no se está calentando	Caída de fase o disyuntor disparado.	Verifique si hay voltaje en la entrada del interruptor de alimentación.
El horno tarda en calentarse o en volver a la temperatura	Horno sucio o falta de fase.	1) Limpie el horno; 2) Compruebe la instalación del edificio y el suministro eléctrico.
La turbina no está girando	Error del inversor.	Apague y encienda el equipo.
Disyuntor de protección disparado		Verifique que el disyuntor esté dimensionado de acuerdo con el esbozo de instalación.
Asado desigual	Temperatura demasiado alta, horno desnivelado, horno sucio o carga excesiva.	1) Verifique a temperatura; 2) Nivele o equipamento; 3) Limpe o forno; 4) Carregue o forno com a capacidade adequada.
Horno causando choque eléctrico	Falta de puesta a tierra.	Verifique si el horno está correctamente conectado a tierra.
Alimento Quemado	Temperatura alta o tiempo de horneado excesivo.	1) Verifique la temperatura; 2) Verifique el tiempo.
Horno pasando olor al alimento	Horno sucio.	Limpie el horno.
El horno se calienta en exceso externamente	Ventilación deficiente del ambiente.	Compruebe la ventilación del ambiente.
El alimento tarda para asar	Temperatura demasiado baja, horno sucio o carga excesiva.	1) Verifique la temperatura; 2) Limpie el horno; 3) Cargue con la capacidad adecuada.
El horno no genera vapor	Falta de agua, error del sensor de vapor o falta de fase.	1) Verifique el registro de agua y si hay agua; 2) Compruebe la instalación del edificio y el suministro eléctrico.

Cualquier duda entre en contacto con nuestra asistencia técnica.

Asistencia Técnica Prática:

+55 35 3449-1235 - comex@praticabr.com

Para consultas operacionales y materiales adicionales::

Canal Chef

comex@praticabr.com

C-MAX GOURMET - PORTUGUÊS/ESPAÑOL

CÓDIGO: 760451

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN
ABRIL 2023 - VERSÃO 07

PRÁTICA

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