



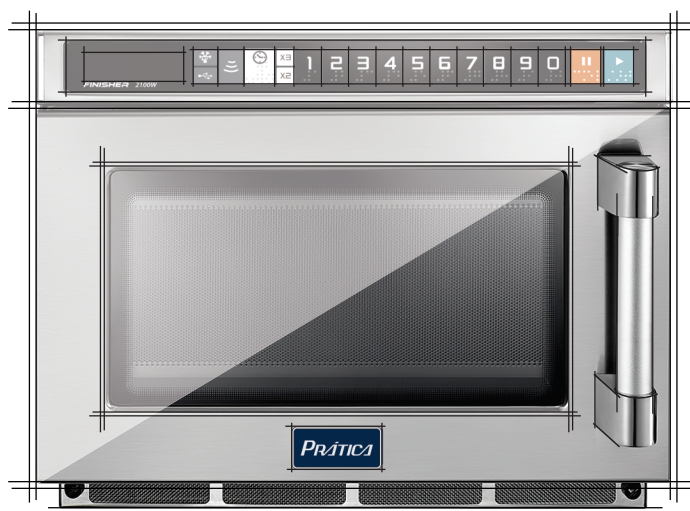
SPEED OVEN

Prática

MICRO-ONDAS

FINISHER

2100W



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 auxiliar no fornecimento de comida boa, de qualidade e sem desperdícios.

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.

Tudo graças à uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação, variadas linhas de fornos para panificação e gastronomia, fornos rápidos de finalização e 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
----------------------------------	----

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA DE

MICRO-ONDAS EXCESSIVA.....	09
-----------------------------------	-----------

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESTE MANUAL.....	10
--	-----------

TERMO DE GARANTIA

Prazo e detalhamento.....	12
Razões de exclusão da garantia.....	14
Observações e recomendações.....	15

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação elétrica.....	16
Instruções gerais.....	17
Dimensões.....	19
Recomendações gerais.....	20
Instalando seu forno.....	21
Instalação em bancada.....	22

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....	24
Operação.....	25

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

Higienização.....	39
Limpeza do filtro.....	40
Limpeza das proteções contra respingos.....	40

UTENSÍLIOS.....	41
------------------------	-----------

MATERIAIS QUE VOCÊ PODE USAR NO FORNO DE MICRO-ONDAS.....	42
--	-----------

MATERIAIS A SEREM EVITADOS EM UM FORNO DE MICRO-ONDAS.....	43
---	-----------

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES.....	44
--	-----------

ANOTAÇÕES.....	45
-----------------------	-----------

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Leia atentamente este manual antes mesmo de instalar o equipamento.

- Leia e siga as especificações "PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA (RAIOS) DE MICRO-ONDAS" na página 09.
- Este forno deve ser reparado apenas por pessoal qualificado, entre em contato com um revendedor autorizado para examinar, reparar ou ajustar.
- Não utilize a função micro-ondas sem alimento. Isto poderá danificar o equipamento.
- Não opere o produto com a porta aberta, pois pode resultar em exposição à energia de micro-ondas.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não utilize esse produto próximo a água (exemplo: próximo da pia da cozinha, em um porão molhado ou próximo da piscina).
- Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça, para não prejudicar a vedação do forno.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado. A porta do forno deverá fechar adequadamente.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas nesse manual.
- Não permitir que crianças usem esse aparelho.
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize jato de água para a limpeza .
- Ao aquecer alimentos em recipiente de plástico para microondas, verifique o forno constantemente devido à possibilidade de ignição.
- O equipamento não deve ser limpo com um aspirador de vapor.
- Utilizar somente utensílios adequados para uso em fornos de micro-ondas.

- Verifique a temperatura de alimentos aquecidos antes de serem servidos, para evitar queimaduras.
- Remover arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno.
- Agitar e verificar a temperatura do conteúdo de mamadeiras e potes de alimentação para bebês antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Caso o material dentro do forno entre em combustão, mantenha a porta do forno fechada e desligue ou desconecte o forno da tomada. A energia elétrica poderá ser desligada no disjuntor do forno.
- Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.
- O forno deve ser limpo regularmente e qualquer depósito de comida deve ser retirado.
- O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em erupção retardada, portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como: tomate, batata, salsicha, pimentão, devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno, pois poderão explodir.
- Ovos com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno micro-ondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas, para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Esse aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas nem 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.
- Líquidos como água, café ou chá podem ser superaquecidos, além do ponto de ferver, sem parecer que estão nessa temperatura. Nem sempre o borbulhar ou ferver são aparentes quando se remove o recipiente do forno. Isso pode resultar em líquidos superaquecidos que podem, de repente, ferver quando mexidos pelo movimento de uma colher ou outro utensílio colocado dentro do líquido.
- Este manual também está disponível em formato digital em nosso site: **(www.praticabr.com)**.

Para reduzir o risco de dano a pessoa:

- 1) *Não sobreaquecer o líquido.*
 - 2) *Mexa o líquido antes e no meio de seu aquecimento.*
 - 3) *Não use recipientes com gargalos estreitos.*
 - 4) *Após o aquecimento, mantenha o recipiente no interior do forno por um tempo curto antes de removê-lo.*
- 5) *Tome cuidado ao inserir uma colher ou outro utensílio no recipiente.*

- **Detalhes para limpeza de vedações de portas, cavidades e peças adjacentes:** ao limpar o forno, abra a porta do forno e espere esfriar. Utilize uma esponja não abrasiva com detergente neutro para limpar toda a câmara, teto, porta de vedações. Limpe/enxágue a cavidade, porta e vedações com um pano úmido para remover o excesso e enxugue-o com uma toalha seca.
- A falta de manutenção da limpeza do forno pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e, possivelmente, resultar em uma situação perigosa
- Utilize o forno apenas para o uso pretendido, conforme descrito nesse manual. Não utilize produtos químicos ou vapores corrosivos. Esse tipo de forno é projetado especificamente para aquecer e cozinhar, ele não foi projetado para uso industrial ou de laboratório.
- Certifique-se de que o forno esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.



- O conteúdo de mamadeiras de bebês e potes de alimentos devem ser agitados ou sacudidos e verificado a temperatura antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.



- Use somente um sensor de temperatura recomendado para esse forno (aplicado somente para fornos com sensor de temperatura opcional).



- Tocar em alguns dos componentes internos pode causar sérios danos pessoais ou morte. Não desmonte esse aparelho.



- 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 mau funcionamento do equipamento.
- A porta do forno destina-se unicamente para a vedação das micro-ondas geradas durante a cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins, não descritos nesse manual, poderá ocasionar a perda da garantia.
- O equipamento deve ser desligado da rede elétrica durante a manutenção equipamento e substituição de peças. Não é necessário desligar o equipamento da fonte de alimentação durante a higienização diária do equipamento.
- Se for observada fumaça: desligue o equipamento . Desconecte ou isole-o da alimentação elétrica e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- **AVISO: É perigoso para qualquer pessoa que não seja uma pessoa competente realizar qualquer operação de serviço ou reparo que envolva a remoção de qualquer tampa que ofereça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.**

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA DE MICRO-ONDA EXCESSIVA

(a) Não tente operar este forno com a porta aberta, uma vez que a operação da porta aberta pode resultar em exposição prejudicial à energia das micro-ondas. É importante não anular ou manipular os bloqueios de segurança.

(b) Não coloque nenhum objeto entre a face frontal do forno e a porta ou permita que sujeira ou resíduos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.

(c) Não utilize o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche adequadamente e que não haja danos na:

(1) Porta (inclinada);

(2) Dobradiças e fechos (quebrados ou afrouxados);

(3) Selos de porta e superfícies de vedação.

(d) O forno não deve ser ajustado ou reparado por ninguém exceto pessoal de serviço qualificado.

(e) AVISO: É perigoso para qualquer pessoa, exceto uma pessoa competente, realizar qualquer operação de serviço ou reparo que envolva a remoção de qualquer tampa que forneça proteção contra a exposição à energia de micro-ondas (IEC 60335-2-90.2015).

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESTE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA COM RISCO DE 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

MICRO-ONDAS

FINISHER

2100W

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 anexa ao manual, além de ser enviada por e-mail no ato da aprovação do pedido, essa também está disponível em nosso site (www.praticabr.com). Em caso de dúvidas entre em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.
- A instalação dos fornos Prática deve ser feita com os cuidados necessários, para evitar problemas, danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.
- Esse equipamento deve ser instalado por um técnico autorizado.



- O aterramento do forno é obrigatório.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados ou pessoa qualificada, 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.

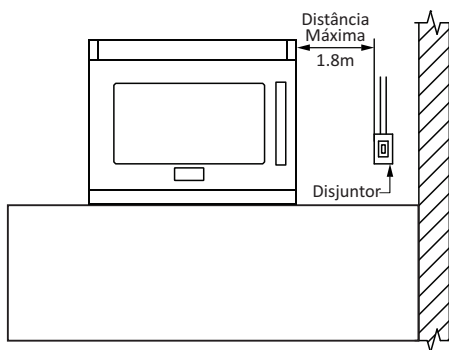
MODELO	FINISHER 2100W
TENSÃO NOMINAL	220V~ 60Hz
POTÊNCIA NOMINAL DE ENTRADA (Micro-ondas)	3200W
POTÊNCIA NOMINAL DE SAÍDA (Micro-ondas)	2100W

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

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



- 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.
- Essa unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,8 m do equipamento.



INSTRUÇÕES GERAIS

- O forno deve ser instalado sobre uma base ou um balcão que suporte seu peso, aproximadamente 31,6 kg.
- Não obstrua as entradas e saídas de ar na parte inferior do forno.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras, chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor. É necessário que saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados dessas fontes de calor, a fim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado.
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia.

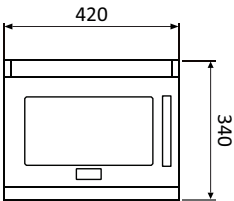
INSTRUÇÕES GERAIS

- O funcionamento deste forno de micro-ondas pode causar flutuações de tensão na linha de alimentação. A operação deste forno sob condições desfavoráveis de fornecimento de tensão pode ter efeitos adversos.
- Esse dispositivo é destinado à conexão a um sistema de alimentação com uma impedância máxima permitida Z_{max} de 0,3 Ohms no ponto de interface de alimentação do usuário. O usuário deve garantir que esse dispositivo seja conectado somente a um sistema de fornecimento de energia que cumpra a exigência acima.
- Se necessário, o usuário pode pedir à empresa pública de fornecimento de energia elétrica a impedância do sistema, no ponto de interface.

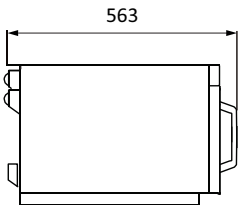
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

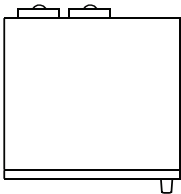
VISTA FRONTAL



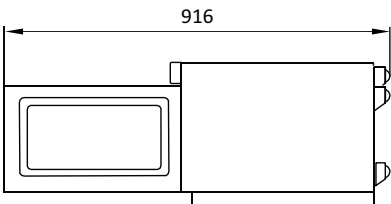
VISTA LATERAL ESQUERDA



VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL DIREITA
COM PORTA ABERTA



RECOMENDAÇÕES GERAIS



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



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



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



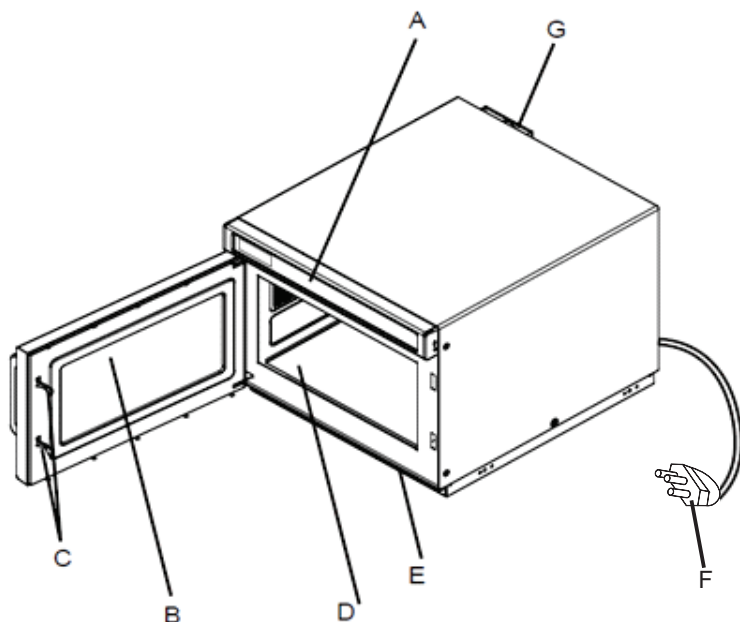
- Se a porta do forno estiver danificada, o mesmo não deve ser operado até que seja reparado por uma pessoa qualificada.
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, essa operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura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

Câmara	
Capacidade	17 Litros

Dimensões Externas	
Altura	420 mm
Largura	563 mm
Profundidade	340 mm

INSTALANDO SEU FORNO

- Remova o forno e todos os materiais da caixa de papelão e da parte interna do forno. Seu forno vem com os seguintes acessórios:



- A) Painel de controle
- B) Janela de observação
- C) Sistema de intertravamento de segurança
- D) Prato de cerâmica
- E) Filtro
- F) Cabo elétrico
- G) Ventilação

Notas:

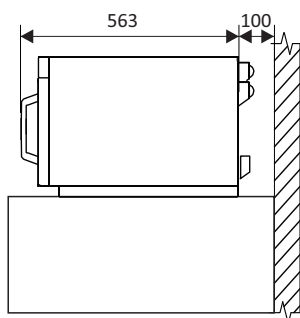
1) Não pressione o fundo da parte interna com excesso de força.

2) Pegue e coloque os utensílios suavemente durante a operação, a fim de evitar danos ao fundo.

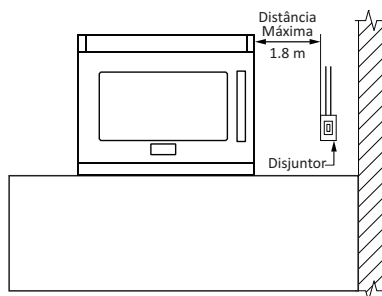
3) Após a utilização, não toque o fundo com a mão para evitar escaldamentos a altas temperaturas.

INSTALAÇÃO EM BANCADA

- Remova todo o material de embalagem e acessórios. Examine o forno para detectar qualquer dano, como amassados ou porta quebrada. Não instale se o forno estiver danificado.
- Gabinete: remova qualquer película protetora encontrada na superfície em volta do forno micro-ondas.
- Selecione uma superfície plana que ofereça espaço livre suficiente para o livre fluxo de ar pelas aberturas do forno.



Lateral



Frontal

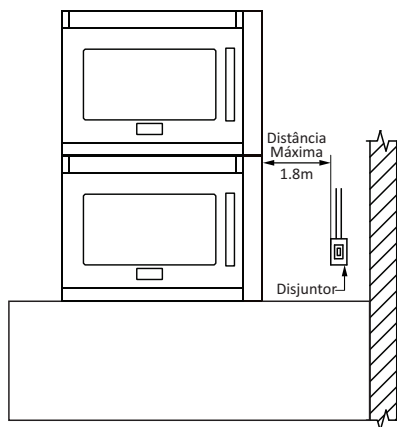
- É necessário manter uma distância mínima de 10 cm entre o forno e as paredes laterais direita e traseira e um mínimo de 30 cm de espaço acima do forno.
- Não remova os pés da parte de baixo do forno, nem bloqueie a entrada de ar e a abertura de exaustão. O lado esquerdo deve estar aberto.

1) O bloqueio das aberturas de entrada e/ou saída de ar pode danificar o forno. Coloque o forno o mais distante possível de rádios e TV. O funcionamento do forno de micro-ondas pode causar interferência em sua recepção de rádio ou TV.

2) Conecte seu forno em uma tomada doméstica padrão. Certifique-se de que a tensão e a frequência sejam as mesmas que a tensão e a frequência na etiqueta de classificação.

4) **Advertência:** os aparelhos elétricos ou os aparelhos que são geradores de calor e umidade, devem ser mantidos afastados de qualquer ventilação no forno.

- A altura máxima de sobreposição deve ser de duas camadas.

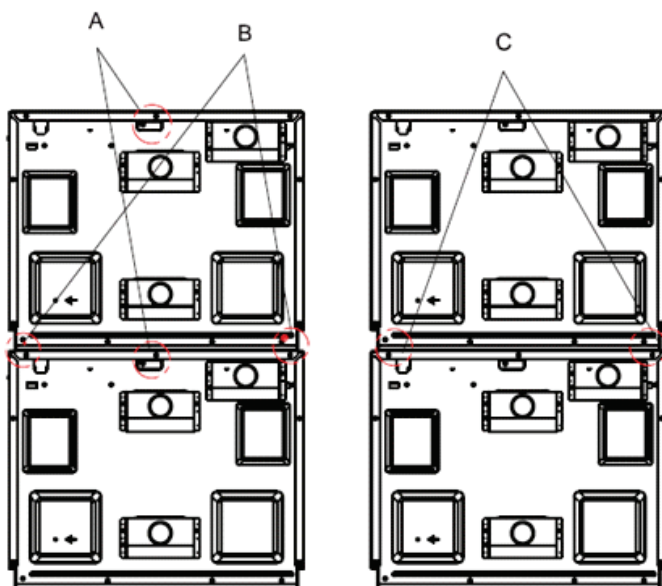


- Para fazer uma instalação com empilhamento siga os seguintes passos:

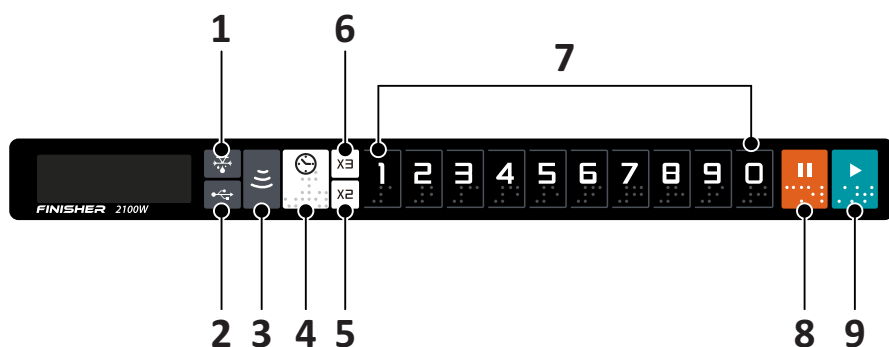
(A) Desaparafusar e remover a placa de montagem e depois apertar os parafusos.

(B) Remova os seis parafusos, como mostrado na figura.

(C) Montar a placa de montagem na posição inferior e fixar os parafusos que acabam de ser desapertados.



PAINEL



- (1) Descongelar
- (2) USB
- (3) Potência
- (4) Tempo
- (5) Cozimento duplo
- (6) Cozimento triplo
- (7) Teclado numérico
- (8) Pausar/cancelar
- (9) Iniciar/confirmar

OPERAÇÃO

LIGAR

- " __ __ " será exibido no visor quando o forno é eletrificado pela primeira vez.
- Pressionando a tecla  o forno mudará para o modo inativo.
- *Nota: no modo inativo, nenhuma tecla pode ser pressionada.*

MODO INATIVO

- O forno entrará em modo inativo após alguns segundos sem nada sendo pressionado no teclado ou sem abertura ou fechamento da porta.. O número de segundos é determinado pelo parâmetro "Tempo Inativo", definido pela opção 4 da lista de parâmetros.
- Durante o modo inativo, o visor estará desligado e não haverá atividade do forno.
- Abrindo e depois fechando a porta, o forno sairá do modo inativo e entrará no modo pronto.
- **Nota:** no modo inativo, qualquer tecla pressionada não terá resposta. Se a tecla  for pressionada, o alarme tocará uma vez e não haverá atividade de forno.

MODO PRONTO

- Nesse modo, o forno está pronto para iniciar um ciclo de cozimento manual ou pré-definido.
- O modo pronto é acionado quando o forno estiver no modo inativo e for aberta ou fechada a porta.
- Durante o modo pronto, é exibido "READY" no visor.
- Uma vez acessado o modo pronto, o forno pode ir para quase todos os outros modos.

MODO PORTA ABERTA

- Enquanto a porta do forno estiver aberta, o forno deverá estar no modo porta aberta.
- Durante esse modo, o visor está desligado. Se a porta do forno estiver aberta durante o cozimento, "DOOR" e "OPEN" aparecerão, o visor e será exibido o tempo restante de cozimento. O ventilador e a lâmpada do forno entram em funcionamento.
- Quando a porta é fechada, se a opção OP:60 do usuário for selecionada e o forno estiver operando no modo cozimento manual ou cozimento programado, o forno deve entrar no modo pausa.
- Em todos os outros casos, o forno será colocado no modo porta aberta com a opção do usuário OP:61 definida na lista de parâmetros.

MODO PAUSA

- Esse modo permite que os usuários interrompam temporariamente o ciclo e cozimento para inspecionar ou agitar o alimento.
- Enquanto estiver no modo cozimento manual ou no modo cozimento programado, se a porta for aberta e depois fechada ou se a tecla "  " for pressionada, o forno entrará no modo de pausa.
- Enquanto pausado, o forno exibirá o tempo de cozimento restante.
- O modo pausa expirará de volta ao modo inativo de acordo com o número de segundos determinado pelo parâmetro "Tempo Inativo", definida pela opção 4 do usuário. Se a tecla "  " for pressionada, o forno deverá entrar imediatamente no modo pronto ou se pressionar a tecla "  " o forno entrará novamente modo de trabalho anterior.

MODO AJUSTE COZIMENTO MANUAL

- Esse modo permite ao usuário selecionar o tempo de cozimento e o nível de potência desejado.
- Enquanto o forno estiver no modo pronto, pressione a tecla " TIME ENTRY" e o forno entrará no modo de ajuste "cozimento manual".

- Aparecerá no visor o valor "00:00". Utilizando o teclado numérico digite o tempo desejado.
- Pressione a tecla "  " e será exibido no visor "%POWER". Pressione as teclas numéricas para selecionar o nível de potência desejado e a potência correspondente aparecerá no visor. Para escolher o nível de potência total, pressione "1" e "0" sucessivamente, será exibido "%POWER" no visor.
- 3) Se nenhuma potência for escolhida, 100% é a potência padrão.
- 4) Após selecionada a potência, pressione a tecla "  " para entrar no modo cozimento manual ou pressione a tecla "  " para entrar no modo pronto.

MODO DE COZIMENTO MANUAL

- Esse modo permite o cozimento dos alimentos. Enquanto estiver no modo de ajuste cozimento manual, pressione a tecla "  ", que fará com que o forno inicie o modo de cozimento manual.
- Durante esse modo, o tempo de cozimento remanecente é exibido. O ventilador e a lâmpada do forno entram em funcionamento.
- Quando o programa de cozimento terminar, o forno entrará no modo fim do ciclo de cozimento. Pressionando a tecla "  " o forno entrará no modo pausa.

FIM DO CICLO DE COZIMENTO

- Após o tempo ter terminado no modo de cozimento manual ou no modo de cozimento programado, o forno deverá entrar no modo de fim do ciclo de cozimento.
- Durante esse modo, é exibido "DONE".
- Se a opção OP:11 ou OP:12 for selecionada, o forno deve continuar a soar o alarme até que a porta seja aberta e fechada ou até ser pressionada a tecla "  ". Se for selecionada a opção OP:10 do usuário, após o bip de 3 segundos, o forno exibirá "DONE" no visor. Após o bip, será exibido "READY" no visor o forno entrará em modo inativo, sem qualquer operação por um período de tempo

MODO COZIMENTO PROGRAMADO

- Esse modo permite o cozimento de alimentos por meio de uma operação de um único toque. Enquanto estiver no modo pronto, pressionar uma das teclas de dez dígitos no teclado fará com que o forno execute o programa pré-definido associado a essa tecla.
- O forno exibe no visor o tempo de cozimento restante. Se for selecionado o cozimento em várias etapas, o tempo total restante será exibido no visor.
- Quando o programa de cozimento terminar, o forno entrará no modo fim do ciclo de cozimento.
- Pressinando a tecla "  " durante esse modo, o forno entrará no modo pausa.

MODO COZIMENTO PRÉ-DEFINIDO

- Enquanto o forno estiver cozinhando ou no modo pausa, se a opção OP:51 estiver selecionada, pressione as teclas numéricas para ativar o programa de cozimento pré-definido. Ele começará automaticamente, de acordo com a tecla selecionada.
- O visor indica o tempo de cozimento restante.
- Quando o programa de cozimento terminar, o forno entrará no modo fim do ciclo de cozimento.
- Pressinando a tecla "  " durante esse modo, o forno entrará no modo pausa.

Tempos de Cozinheiro Padrão

O forno possui os seguintes tempos de cozimento pré-definidos, a menos que seja indicado o contrário na especificação do produto.

Tecla	Mostrador (Tempo)	Potência
1	0:10	100%
2	0:20	100%
3	0:30	100%
4	0:45	100%
5	1:00	100%

Tecla	Mostrador (Tempo)	Potência
6	1:30	100%
7	2:00	100%
8	2:30	100%
9	3:00	100%
0	3:30	100%

MODO DESCONGELAR

- No modo pronto, pressione a tecla "", o visor exibirá "00.00".
- Pressione as teclas numéricas para inserir o tempo de descongelamento desejado.
- O tempo máximo é de 99 minutos e 99 segundos. Pressione a tecla " " para começar o modo descongelamento. A potência padrão é o nível de potência 20%.
- O visor mostrará o tempo de descongelamento restante. Quando o modo descongelamento terminar, o forno entrará no modo fim do ciclo de cozimento.
- Pressionando a tecla " " nesse modo e o forno entrará no modo pausa.

MODO PROGRAMAÇÃO

- Esse modo permite que o usuário atribua tempos de cozimento e níveis de potência às teclas utilizadas no modo cozimento pré-definido.
- Abra a porta e pressione a tecla "1" por 5 segundos, o alarme soará uma vez e entrará no modo de programação.
- Será exibido "PROGRAMA" no visor.
- Pressione qualquer tecla de 0 a 9, o visor mostrará o tempo definido, por meio das teclas das teclas pode-se inserir o tempo desejado para essa programação.
- Pressione as teclas numéricas para inserir o tempo.
- Pressione a tecla " ", será exibido no visor "%POWER". Pressione as teclas numéricas para selecionar o nível de potência desejado e a potência correspondente aparecerá no visor. Para escolher o nível de potência total, pressione "1" e "0" sucessivamente, será exibido "%POWER" no visor.
- *Nota: selecione primeiro o tempo, depois escolha a potência.*
- Após definir o tempo e a potência, pressione " ", o programa de cozimento pré-definido será salvo. Quando o programa é salvo com sucesso, "PROGRAMA" será exibido no visor.

- Se o tempo de cozimento exceder o tempo máximo permitido, de acordo com a opção 7 da lista de parâmetros, ao pressionar a tecla "  " para salvar o programa, o alarme soará três vezes rapidamente, indicando que o tempo ajustado excedeu o tempo limite. O visor voltará a mostrar "PROGRAMA" e os parâmetros estabelecidos anteriormente não serão alterados.
- Fechando a porta, o forno voltará ao modo pronto. Se a tecla "  " for pressionada durante o processo de ajuste, o forno passa para o modo porta aberta. Se o programa em ajuste não tiver sido salvo, será perdido.
- Se houver algum programa salvo relacionado à tecla numérica pressionada, o programa salvo será iniciado. Se não houver um programa salvo, irá soar o alarme ao pressionar a tecla numérica e não irá funcionar.

EXEMPLO: Vamos demonstrar um programa de cozimento para o tempo de 1 minuto e 25 segundos com o nível de potência de 70%.

Passo 1: abra a porta, pressione a tecla de número "1" durante 5 segundos, o visor mostrará "PROGRAMA".

Passo 2: Aperte a tecla numérica "3", para salvar o programa na posição 3. O visor exibirá "P:03", após dois segundos, o visor exibirá o tempo relacionado ":30".

Passo 3: Pressione as teclas numéricas "1", "2" e "5" para inserir o tempo de cozimento.

Passo 4: Pressione a tecla "7" para definir a potência de 70%, será exibido no visor "1:25 70".

Passo 5: Pressione a tecla "  " para salvar. Quando usar o programa da próxima vez, basta pressionar "3", o programa relacionado será iniciado.

Nota:

- Se a eletricidade for cortada, o programa salvo não será perdido.
- Se o programa precisar ser reinicializado, basta repetir os passos acima.
- Pressinando a tecla "  " durante esse modo, o forno entrará no modo porta aberta.

MODO DUPLO/TRIPLO COZIMENTO

- No modo pronto, pressione as teclas "  " ou "  " e depois pressione as teclas numéricas 0-9 em 5 segundos, o forno começará a cozinhar com a quantidade de tempo de acordo com o modo cozimento pré-definido.
- Pressione a tecla "  " e será exibido "DOUBLE" no visor, já pressinando a tecla "  " aparecerá "TRIPLE" no visor. Ao pressionar as teclas numéricas, o visor exibirá o tempo pré-definido total.
- Por exemplo, ao pressionar a tecla "5", seu tempo pré-definido é de 1 minuto. Então pressione "  ", para mudar o tempo para 1:00*2=2 (2 minutos).
- Quando o programa de cozimento terminar, o forno entrará no modo fim de ciclo de cozimento.

PROGRAMAÇÃO DE COZIMENTO EM ETAPA

- Esse modo permite que o usuário cozinhe os alimentos no modo de cozimento manual e no modo de programação.
- Três estágios podem ser definidos no máximo, nos modos de cozimento ou de programação.
- Depois de definida a potência e o tempo para a primeira etapa, pressione "  " para definir a segunda etapa e pressione novamente para definir a terceira etapa.
- Ao definir a segunda e terceira etapa, pressione "  ", aparecerá respectivamente no visor "STAGE-2" e "STAGE-3".
- Pressione a tecla "  " para começar a cozinhar.

Exemplo:

No modo de programação, pressione a tecla numérica "3" para definir dois estágios de cozimento.

A primeira etapa é PL7 e o tempo é de 1 minuto e 25 segundos.

A segunda etapa é o PL5 e 5 minutos e 40 segundos.

- Os passos são os seguintes.

a) Abra a porta, pressione a tecla de número "1" durante 5 segundos, aparecerá "PROGRAMA" no visor.

b) Pressione a tecla numérica "3", o visor exibirá "P:03". Após dois segundos, o visor exibirá o tempo relacionado ":30".

c) Pressione "1", "2", "5" para inserir o tempo de cozimento.

d) Pressione "Med-Hi 70%" para selecionar a potência, será exibido "1:25 70" no visor.

A primeira etapa está concluída.

e) Pressione "  " e será exibido "STAGE-2" no visor.

f) Pressione as teclas numéricas "5", "4", "0", será exibido "5:40" no visor.

g) Pressione "Médio 50%" para selecionar a potência, será exibido "5:40 50" no visor.

A segunda etapa está concluída.

h) Pressione a tecla "  " para começar a cozinhar.

i) O tempo total remanescente é mostrado no visor, de forma decrescente.

MODO LIMPEZA DO FILTRO

- Se a opção OP:01 da lista de parâmetros estiver selecionada, o forno lembrará o usuário de limpar o filtro, após decorrido o tempo selecionado.

Nota: O forno deve estar ligado.

- Será exibido no visor "CLEAN FILTER". Neste momento, pressionar a tecla "  " ou abrir a porta colocará o forno no modo pronto.
- Caso o filtro não precise ser limpo, pressione a tecla "  " e segure por 3 segundos para deletar a informação do lembrete. Caso contrário, o forno irá lembrá-lo o tempo todo, durante o modo ocioso.

FUNÇÃO USB

- No modo pronto, insira o pendrive com o arquivo "UTABLE" salvo.
- Pressione a tecla "  " para atualizar os dados no controlador do forno.
- Se a atualização for bem sucedida, o visor exibirá "SUCESSO". Caso contrário, será exibido "FAIL" no visor.
- Pressione "  " ou abra a porta para terminá-la.

MODO CONFIGURAÇÃO DE PARÂMETROS

- Esse modo permite ao usuário escolher entre várias formas de funcionamento do forno.
- Abra a porta do forno e pressione "2" por 5 segundos. O alarme soa uma vez e entra nesse modo.
- Aparecerá no visor "OP:--".
- Pressione qualquer tecla numérica para entrar na configuração do modo relacionado.

Por exemplo: para ajustar o volume médio do alarme. Pressione "2" e aparecerá no visor "OP:22".

- Se for necessário mudar, continue pressionando "2", o LED exibe "OP:20", "OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20" em ciclo.
- Pressione "  " para salvar a configuração atual. Depois de salvo, "OP:--" será novamente exibido no visor.
- Durante o processo de configuração, pressione "  " para entrar no modo porta aberta. Ao fechar a porta, entrará no modo pronto.
- Se a tecla "  " não for pressionada no último passo, o programa não poderá ser salvo, mas permanecerá com os parâmetros anteriores.

Lista de parâmetros

Os itens em negrito são os valores padrão definidos de fábrica.

Opção	Configuração	Descrição
1 Alarme do fim de ciclo	OP:10	Bip de 3 segundos
	OP:11	Bip contínuo
	OP:12	5 bips rápidos, repetindo
2 Volume do alarme	OP:20	Alarme desligado
	OP:21	Baixo
	OP:22	Médio
	OP:23	Alto
3 Bip On/Off	OP:30	Bip da tecla desligado
	OP:31	Bip da tecla ligado
4 Tempo inativo	OP:40	15 segundos
	OP:41	30 segundos
	OP:42	60 segundos
	OP:43	120 segundos
5 Cozimento pré-definido	OP:50	Desativar cozimento pré-definido
	OP:51	Habilitar cozimento pré-definido
6 Reinicialização das portas	OP:60	Desativação do reset de porta
	OP:61	Habilitação de reinicialização de portas
7 Tempo máximo	OP:70	60 minutos tempo máximo de cozimento
	OP:71	10 minutos tempo máximo de cozimento
8 Manual programação	OP:80	Programação manual desativada
	OP:81	Programação manual ativada
9 Dois dígitos	OP:90	Programas com um único dígito - 10 programas
	OP:91	Programas Double Digit Mode - 100
0 Filtro limpo	OP:01	Exibição semanal a cada 7 dias
	OP:02	Exibição mensal a cada 30 dias
	OP:03	Exibição trimestral a cada 30 dias

CONFIGURAÇÃO DE FÁBRICA (RESET)

- Com o forno no modo pronto, pressione a tecla "  " e a tecla "0", simultaneamente, para entrar no modo configuração de fábrica.
- Pressione a tecla "  " e a tecla "0", simultaneamente, será emitido um bip e o visor exibirá "CHECK". O forno entrará no modo configuração de fábrica e será exibido "11" no visor. Após três segundos, o forno voltará ao modo pronto.
- Pressione "  " para cancelar e voltar ao modo pronto.
- Se não estiver no modo configuração de fábrica, o visor exibirá "00". Pressione a tecla "  " para entrar no modo configuração de fábrica. O visor exibirá "CLEAR" e será emitido um bip. Após o autoteste, o visor exibirá "11" ou "00".
- Se a tecla "  " não for pressionada quando o visor exibir "00", a configuração será cancelada.

Nota: tenha cuidado na operação, pois ela restaurará toda a configuração para a configuração original de fábrica.

COMO CONFIGURAR O PEN DRIVE

- Insira o pen drive no computador e abra o arquivo de nome "Setup_AutoMenuV1.10".



- Dê dois cliques em "MenuEdit_V1.10" para entrar na interface editável.

(Recomendação: clique com o botão direito do mouse e escolha "Executar como administrador".)

Uninstall	2016/6/7 8:28
asycfilt.dll	2010/3/5 22:37
comcat.dll	2004/8/17 12:00
config	2016/5/12 17:45
FLXGDCHS.DLL	1998/7/7 0:00
lua5.1.dll	2016/6/7 8:28
MenuEdit_V1.10	2016/5/12 17:24
Msflxgrd.ocx	2003/4/10 21:29
MSHFGCHS.DLL	1998/6/9 0:00
MSHFLXGD.OCX	1998/6/24 0:00
MSSTDFMT.DLL	2006/7/24 10:50
msvbvm60.dll	2008/4/14 10:13
oleaut32.dll	2013/1/26 11:55
olepro32.dll	2008/4/14 10:13
uninstall	2016/6/7 8:28
vb6chs.dll	2006/4/21 16:00
VB6STKIT.DLL	1998/7/6 0:00

- Selecione o tempo máximo de cozimento de um único menu.

AutoMenu

File

-Setting

Total Max Time: **10** (minutes)

Export File

Clear

Load Data

New Line

Menu Code	Stage 1			Stage 2			Total Time	
	Minute	Second	PowerLevel	Minute	Second	PowerLevel	Minute	Second
1								

- Selecione o primeiro menu, duas etapas de cozimento podem ser definidas ao máximo e você pode definir o tempo e a potência de cozimento.

AutoMenu

File

Setting

Total Max Time: 10 (minutes)

Export File

Clear

Load Data

New Line

Menu Code	Stage 1			Stage 2			Total Time	
	Minute	Second	PowerLeve	Minute	Second	PowerLeve	Minute	Second
1								

- Clique em "New Line" para criar mais menus, com o máximo de até 20 menus.

AutoMenu

File

Setting

Total Max Time: 10 (minutes)

Export File

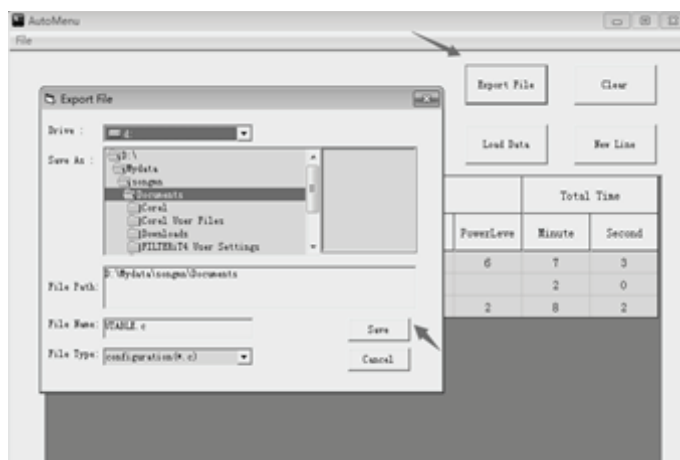
Clear

Load Data

New Line

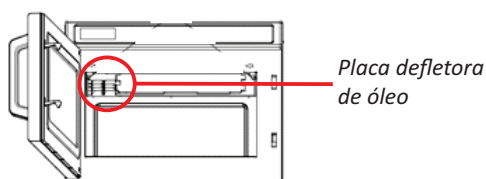
Menu Code	Stage 1			Stage 2			Total Time	
	Minute	Second	PowerLeve	Minute	Second	PowerLeve	Minute	Second
1	2						2	0
2								
3								
4								

- Clique em "Export File" para salvar o arquivo na pen drive. O arquivo será denominado "UTABLE.C". Clique em "Save" para terminar.



HIGIENIZAÇÃO

- **Limpeza da janela de vidro, da parte interna da porta e da face frontal do forno:** Para ter melhor desempenho e para manter o alto grau de segurança, a parte interna da porta e a face frontal do forno devem estar livres de alimentos ou acúmulo de óleo. Limpe essas partes com um detergente neutro, enxagüe e seque. Nunca utilize esponjas abrasivas.
- **Limpeza do painel de controle e das peças plásticas:** não utilize detergente ou spray líquido alcalino no painel de controle e nas peças plásticas, pois isso pode causar danos à essas peças. Use um pano seco (não um pano embebido) para limpá-las.
- **Limpeza do interior do forno:** após o uso, certifique-se de limpar os líquidos e óleo derramados e restos de alimentos o mais rápido possível. Se o forno for usado sujo, a eficiência cai e a sujeira presa na superfície do forno pode causar maus odores. Limpe o interior com um pano embebido em água morna e detergente neutro e depois remova o sabão com um pano úmido.
- Limpe o filtro de ar regularmente, mantendo-o limpo. O aparelho poderá sobreaquecer se o filtro estiver sujo.
- Quando o forno estiver ligado, a placa defletora de óleo deve estar devidamente encaixada para não danificar outras partes (verificar instalação).



- Limpe a placa defletora de óleo regularmente, mantendo-a limpa. Caso contrário, o acúmulo de sujeira cairá sobre os alimentos.



- Não limpe as partes plásticas e pintadas do forno com esponja abrasiva, diluentes ou outros agentes de limpeza, pois isso pode causar avarias ou mudança brusca de tonalidade dessas partes.



- Mantenha seu forno sempre limpo.

LIMPEZA DO FILTRO

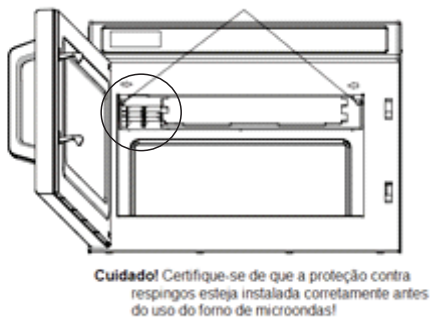
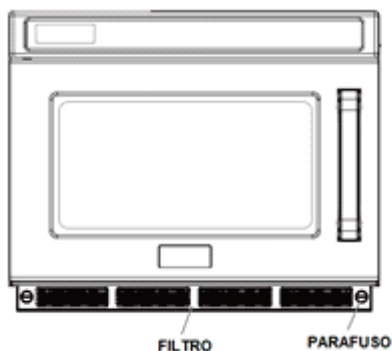
- O filtro frontal serve como entrada de ar e deve ser limpo periodicamente para manter a câmara interna limpa.

1 - Gire no sentido anti-horário para desencaixar e retirar o filtro e lave-o com água morna e sabão;

2 - Para instalar a tela do filtro, gire os parafusos no sentido horário para fixar o filtro;

3 - Certifique-se de que o filtro esteja instalado antes de começar a utilizar o forno micro-ondas;

4 - A configuração de fábrica tem a função programada de lembrar ao usuário de limpar o filtro a cada 30 dias.



LIMPEZA DAS PROTEÇÕES CONTRA RESPINGOS

- Desencaixe: segure com as mãos nas duas posições da alça na frente da proteção contra respingos (como mostrado pelas setas). Movimente as mãos no sentido das setas e puxe para baixo depois de ter puxado as alças.
- Lave a proteção contra respingos.
- Instalação: segure a proteção contra respingos e coloque-a obliquamente dentro da câmara inserindo o primeiro pino na parte traseira, no orifício de posicionamento da placa traseira da câmara. Depois empurre o outro lado para inserir todos os pinos de posicionamento em seus orifícios de posicionamento.

UTENSÍLIOS

- Os utensílios bem fechados podem explodir. Os recipientes fechados devem ser abertos e as bolsas de plástico devem ser perfuradas antes do cozimento.
- Veja as instruções em "Materiais que você pode usar em forno micro-ondas ou a serem evitados em forno micro-ondas".
- Pode haver certos utensílios não metálicos que não são seguros para uso em fornos micro-ondas. Em caso de dúvida, você pode testar o utensílio em questão seguindo o procedimento abaixo.

Teste de utensílios:

1 - Encha um recipiente seguro, apropriado para micro-ondas, com 1 copo de água fria (250ml) e coloque-o ao lado do utensílio vazio em teste.

2 - Coloque-o para cozinhar em potência máxima por 1 minuto.

3 - Cuidadosamente, sinta o utensílio. Se o utensílio vazio estiver quente, não o utilize para cozinhar no micro-ondas.

4 - Não deixe exceder 1 minuto de tempo de cozimento.

MATERIAIS QUE VOCÊ PODE USAR NO FORNO DE MICRO-ONDAS

Utensílio	Observações
Prato de cerâmica	Siga as instruções do fabricante. O fundo do prato de cerâmica deve ficar a pelo menos, 5 mm do prato giratório. O uso incorreto pode resultar na quebra do prato giratório.
Prato de louça	Use apenas os que forem apropriados para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não use pratos trincados ou lascados, pois podem quebrar.
Jarras de vidro	Remova sempre a tampa. Use sempre até que o alimento fique morno. A maioria das jarras de vidro não resistem à altas temperaturas e podem quebrar.
Recipientes de vidro	Use apenas os que forem resistentes à altas temperaturas. Certifique-se que não há objetos metálicos acoplados ao recipiente. Não use nada trincado ou lascado.
Sacos para cozimento	Siga as instruções do fabricante. Não feche com fios de metal. Faça furos para permitir a saída do vapor.
Copos e pratos de papel	Use apenas a função para cozimento rápido/pouco aquecimento. Observe a operação.
Toalhas de papel	Essas são usadas para cobrir os alimentos no reaquecimento ou para absorção de gordura. Use apenas quando supervisionado e por um período curto de tempo.
Papel anti-aderente	Use como cobertura para evitar respingos ou um envoltório para cozinhar.
Plástico	Siga as instruções do fabricante. Deve ser rotulado como "Seguro para Micro-ondas". Alguns recipientes plásticos amolecem, à medida que os alimentos ficam quentes no interior. "Sacos fervendo" e sacos plásticos bem fechados devem ser cortados, perfurados ou ventilados conforme as instruções da embalagem.
Tampas de plástico	Use somente tampas apropriadas para micro-ondas. Utilize-as para cobrir os alimentos durante o cozimento para reter a umidade. Não permita que o invólucro plástico toque os alimentos.
Termômetros	Utilize somente termômetros compatíveis com forno micro-ondas. (termômetros de carne e doces).
Papel de cera	Use papel de cera como cobertura, para evitar respingos.

MATERIAIS A SEREM EVITADOS EM FORNOS DE MICRO-ONDAS

Utensílio	Observações
Bandeja de alumínio	Pode curvar-se, soltar faíscas e derramar o alimento no interior do forno.
Embalagem de papelão com alças em metal	Pode curvar-se, soltar faíscas e derramar o alimento no interior do forno.
Utensílios de metal ou com bordas de metal	O metal protege o alimento das micro-ondas. As bordas de metal podem curvar-se, soltar faíscas e provocar incêndio no interior do forno.
Fios de metal para fechar embalagem	Podem curvar-se, soltar faíscas e provocar incêndio no interior do forno.
Sacos de papel	Sacos de papel podem provocar incêndio no interior do forno.
Espuma de plástico	Pode derreter e contaminar o alimento, se exposto à alta temperatura.
Madeira	Pode secar dentro do forno, rachar ou quebrar.

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

ROTINAS	
Interferência do forno em receptores de TV e rádio.	Os receptores de rádio e TV podem sofrer interferência quando o forno estiver em operação. É similar a outros aparelhos como liquidificador, aspirador de pó e ventiladores.
Luz fraca do forno.	Na potência baixa é normal a luz ficar fraca.
Acúmulo de vapor na parte interna do forno.	Durante o cozimento é normal o alimento soltar vapor, ele será retirado pelas janelas de ventilação.
Ligar o forno sem alimento dentro.	É proibido o funcionamento do forno sem nenhum alimento dentro. É muito perigoso.

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O forno não inicia.	Cabo de alimentação não está ligado na tomada.	Desligue da tomada espere 10 segundos e religue novamente.
	Fusível queimado ou disjuntor desarmado.	Troque o fusível ou religue o disjuntor (somente técnico especializado).
	Problemas com a tomada	Teste a tomada ligando outro aparelho.
O forno não aquece.	A porta não está fechada corretamente.	Feche corretamente a porta.



De acordo com a diretiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE), os REEE devem ser coletados e tratados separadamente. Se a qualquer momento no futuro você precisar descartar esse produto, por favor, NÃO descartar esse produto com o lixo doméstico. Favor enviá-lo para os pontos de coleta de REEE, quando disponíveis.

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.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

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

FINISHER 2100W

CODE: 760500

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

JANEIRO 2026 - REVISÃO 06



SPEED OVEN

Prática

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