



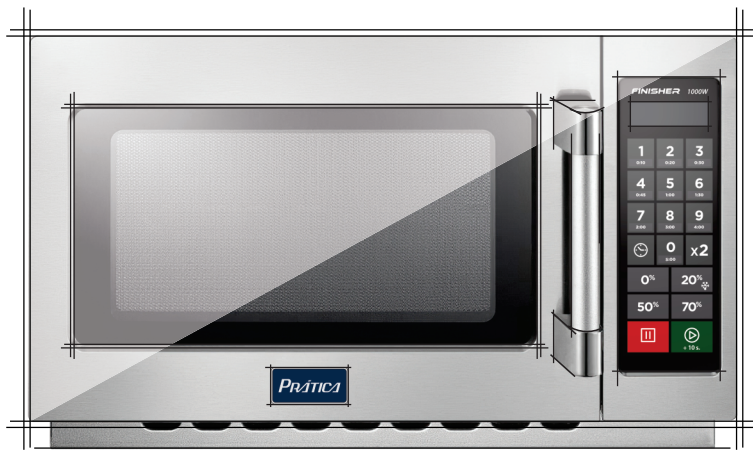
SPEED OVEN

Prática

MICRO-ONDAS

FINISHER

1000W



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

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

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

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

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

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

Muito obrigado.

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

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

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendações de Utilização.....	06
----------------------------------	----

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

09

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESTE MANUAL.....

10

TERMO DE GARANTIA

Prazo e Detalhamento.....	12
Razões de Exclusão da Garantia.....	13
Observações e Recomendações.....	15

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....	16
Instruções Gerais.....	17
Instruções de Aterramento.....	18
Interferência de Rádio.....	19
Dimensões.....	20
Recomendações Gerais.....	21
Instalando Seu Forno.....	22
Instalação em Bancada.....	23

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....	25
Operação.....	26

GUIA DE LIMPEZA DIÁRIA.....

34

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

35

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

36

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES.....

37

ANOTAÇÕES.....

39

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Leia atentamente este manual antes 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 utilizar 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 de 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 neste 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 ou papel para micro-ondas, verifique o forno constantemente devido à possibilidade de ignição.
- O equipamento não deve ser limpo com um limpador a 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, 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.
- No aquecimento de bebidas por microondas 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 microondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por microondas ter cessado.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 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.
- Líquidos como água, café ou chá podem ser superaquecidos, além do ponto de fervura, 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 neste manual. Não utilize produtos químicos ou vapores corrosivos. Este tipo de forno é projetado especificamente para aquecer e cozinhar. Ele não foi projetado para uso industrial ou de laboratório.



- 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 das microondas 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 do 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

1000W

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. Além disso, as instruções também estão disponíveis em em nosso site (www.praticabr.com) ou mediante solicitação do usuário. Em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.
- A instalação dos fornos Prática deve ser feita com os cuidados necessários para evitar problemas, danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.
- Este equipamento deve ser instalado por um técnico autorizado.



- O aterramento do forno é obrigatório.
- Não molhe o cabo 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.

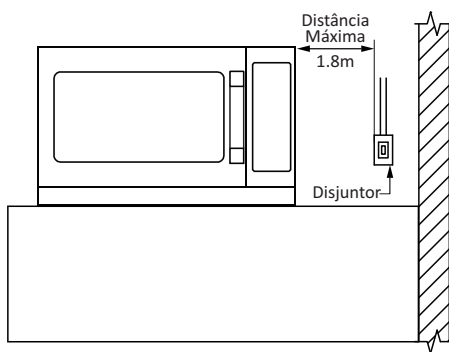
MODELO	FINISHER 1000W
TENSÃO NOMINAL	220V~ 60hZ
POTÊNCIA NOMINAL DE ENTRADA (Microondas)	1600W
POTÊNCIA NOMINAL DE SAÍDA (Microondas)	1000W

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

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



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



INSTRUÇÕES GERAIS

- O forno deve ser instalado sobre uma base ou um balcão que suporte seu peso, aproximadamente 18,4 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 destas fontes de calor, a fim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado.
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

- Este aparelho deve ser aterrado. No caso de um curto-circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico, proporcionando a fuga da corrente elétrica através do cabo terra. Este aparelho está equipado com um cabo e um conector de aterramento. O conector deve ser conectado à uma tomada que esteja devidamente instalada e aterrada (3 pinos).



O uso inadequado do aterramento pode resultar em um risco de choque elétrico e danos ao forno.

- Consulte a assistência técnica ou um técnico qualificado para sanar dúvidas sobre o aterramento e garantir que o forno esteja devidamente aterrado. Se for necessário usar um cabo de extensão, use apenas um cabo de extensão com plugue de 3 pinos e uma tomada 3 pinos com aterramento, que vai encaixar no plugue do forno. A capacidade elétrica cabo de extensão deve ser igual ou maior do que a tensão elétrica e corrente consumida pelo forno.



Tocar em alguns dos componentes internos pode causar sérios danos físicos ou morte. Não desmonte este aparelho.

O uso inadequado do aterramento pode resultar em choque elétrico. Não conecte em uma tomada até que o forno esteja devidamente instalado e aterrado.

1- É fornecido um cabo de energia curto para reduzir os riscos resultantes de emaranhados ou de tropeçar em um cabo mais longo.

2- Para uso de cabos de extensão mais longos deve-se tomar os devidos cuidados.

3- Se for utilizado um cabo longo ou uma extensão:

a) Para uso de cabo de extensão, certifique-se que a mesma possui as características elétricas necessárias para atender o forno.

b) O cabo de extensão deve ser um cabo de 3 fios, com aterramento.

c) Cabo de extensão longo deve ser organizado de modo que não fique pendurado sobre o balcão ou mesa, onde possa ser puxado por crianças ou tropeçado involuntariamente.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INTERFERÊNCIA DE RÁDIO

1- O funcionamento do forno de micro-ondas pode causar interferência em seu rádio, TV ou equipamento similar.

2- Quando há interferência, ela pode ser reduzida ou eliminada tomando as seguintes medidas:

a) Manter a porta limpa e superfície de vedação do forno em bom estado.

b) Reposicionar a antena de recepção de rádio ou televisão.

c) Deslocar o forno de micro-ondas distante em relação ao receptor.

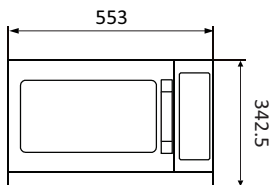
d) Afastar o forno de micro-ondas do receptor.

3- Conecte o forno de micro-ondas em uma tomada diferente para que o forno de micro-ondas e o receptor estejam em circuitos elétricos de ramificação diferentes.

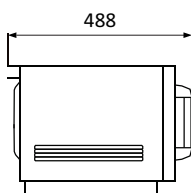
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

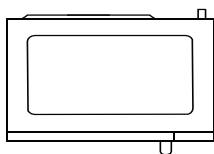
VISTA FRONTAL



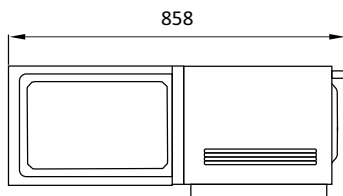
VISTA LATERAL ESQUERDA



VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL DIREITA
COM PORTA ABERTA



RECOMENDAÇÕES GERAIS



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



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



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



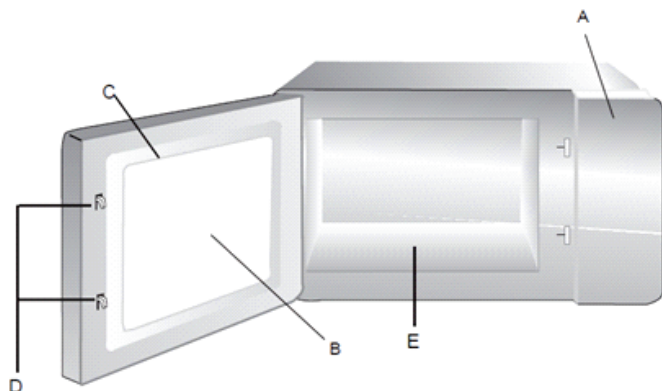
- Se a porta do forno estiver danificada, o mesmo não deve ser operado até que seja reparado por uma pessoa qualificada
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura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

Câmara	
Capacidade	34 Litros

Dimensões Externas	
Altura	343 mm
Largura	553 mm
Profundidade	488 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:



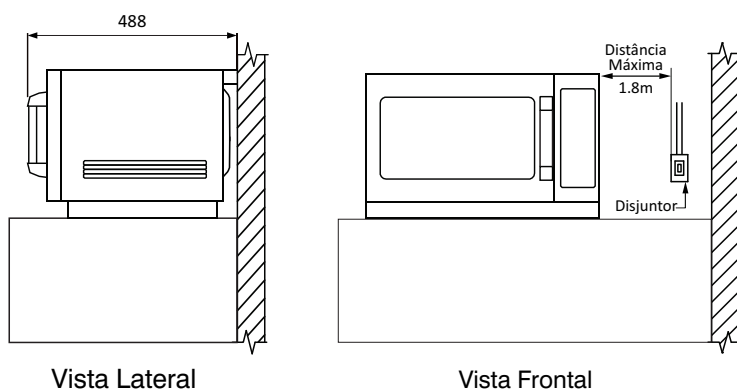
- A) Painel de controle.
- B) Janela de observação.
- C) Vedação das portas.
- D) Sistema de intertravamento de segurança.
- E) Parte interna.

NOTA:

- 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 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.



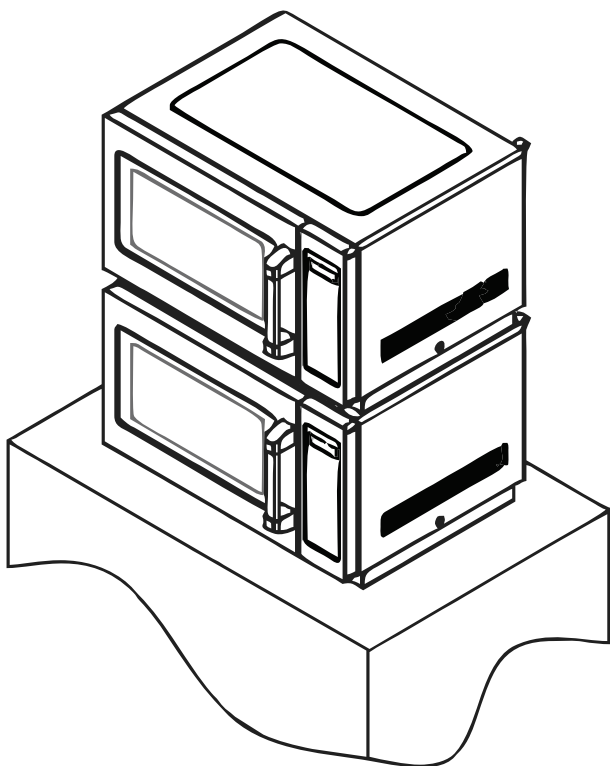
- É necessário manter uma distância mínima de 10 cm entre o forno e as paredes laterais direita e traseira e um mínimo de 30 cm de espaço acima do forno.
- Não remova os pés da parte de baixo do forno, nem bloqueie a entrada de ar e a abertura de exaustão. O lado esquerdo deve estar aberto.

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.

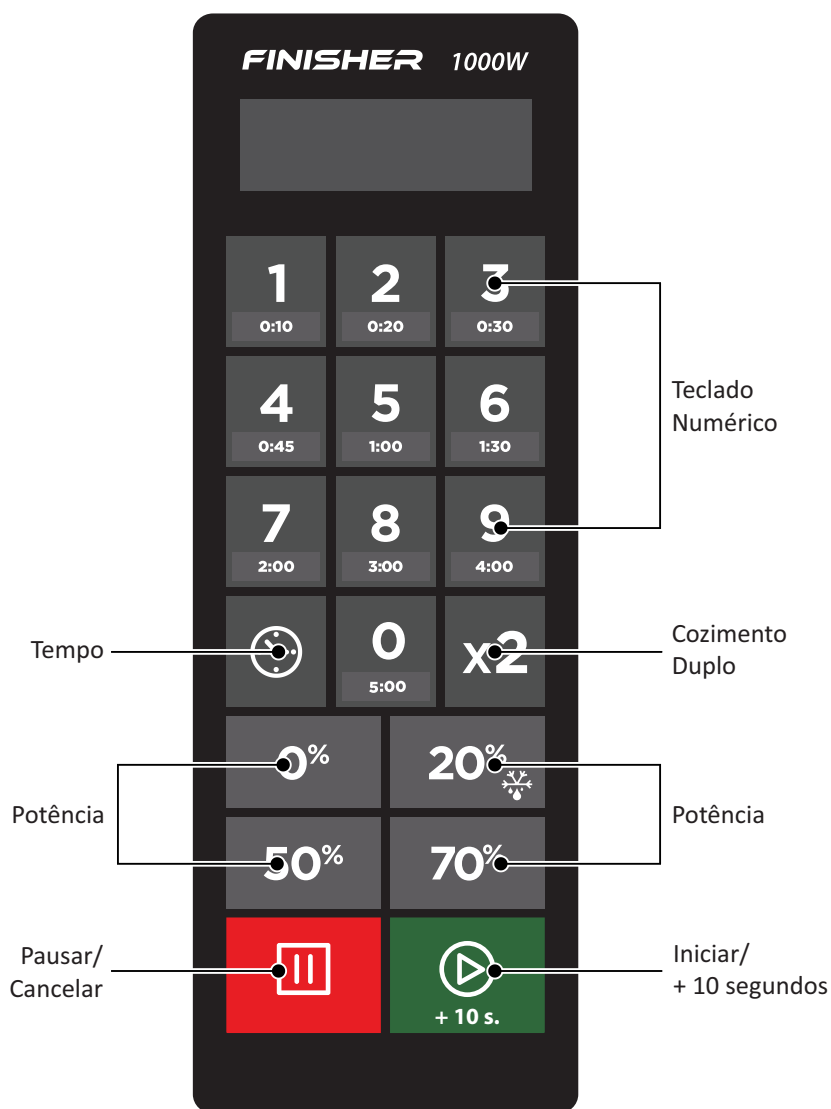
2) Conecte seu forno em uma tomada doméstica padrão. Certifique-se de que a tensão e a frequência sejam as mesmas que a tensão e a frequência na etiqueta de classificação.

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

- O forno pode ser instalado sobreposto a outro forno. A altura máxima de sobreposição é de duas camadas.



PAINEL



OPERAÇÃO

ESTÃO DISPONÍVEIS 5 NÍVEIS DE POTÊNCIA.

Nível	Alto	Méd. Alto	Méd.	Descongelamento	Modo Pronto
Potência	100%	70%	50%	20%	0%
Visor		70	50	20	00

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 pressionado.*

MODO INATIVO

- O forno entrará em modo inativo após alguns segundos sem que o teclado tenha sido pressionado ou a porta tenha sido aberta ou fechada. O número de segundos é determinado pelo parâmetro "Tempo Inativo", definida 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.

MODO PRONTO

- 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.
- Somente o ventilador e a lâmpada entram em funcionamento.

MODO PORTA ABERTA

- Enquanto a porta do forno estiver aberta, o forno deverá estar no modo porta aberta.
- Durante este modo, o visor está desligado. Se a porta do forno estiver aberta durante o cozimento, "DOOR" e "OPEN" aparecerão, por sua vez no visor.
- 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 selecionada.

MODO PAUSA

- Enquanto estiver no modo cozimento manual, ou no modo cozimento programado, se a porta for aberta e depois fechada, ou se a tecla "  " for pressionado, o forno entrará no modo de pausa.
- Enquanto pausado, o forno exibirá o tempo de cozimento restante.
- Somente o ventilador e a lâmpada entram em funcionamento.
- O modo pausa expirará e voltará 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 pressionado, o forno deverá entrar imediatamente no modo pronto, ou se pressionar a tecla "  " o forno entrará em modo de trabalho.

MODO AJUSTE COZIMENTO MANUAL

- Enquanto o forno estiver no modo pronto, pressione a tecla "Time Entry" o forno entrará no modo de ajuste cozimento manual.
- Aparecerá no visor o valor "00:00".

- Pressionar a tecla    ou  para selecionar o nível de potência, o forno exibirá a potência relacionada. Se a mesma tecla for pressionada duas vezes, a potência mudará para PL10. Se nenhuma potência for escolhida, "PL10" é o padrão.
- Somente o ventilador e a lâmpada entram em funcionamento.
- Após selecionado a potência, pressione "  " para entrar no modo cozimento manual.
- Pressione "  " para entrar no modo pronto.

MODO DE COZIMENTO MANUAL

- Pressionando a tecla "  " fará com que o forno inicie o modo de cozimento manual.
- Durante este modo, o tempo de cozimento remanecente é exibido. O ventilador e a lâmpada do forno funcionarão.
- 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 este 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 pressionado a tecla "  ".
- Se for selecionada a opção OP:10 do usuário, após o bip de 3 segundos, o forno deve entrar no modo inativo.

MODO COZIMENTO PROGRAMADO

- Este modo permite o cozimento de alimentos através 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 visor exibe 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 este 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, o programa de cozimento pré-definido 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 este modo, o forno entrará no modo pausa.

MODO PROGRAMAÇÃO

- Este 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, através das teclas pode-se inserir o tempo desejado para esta programação.
- Pressione    ou  para inserir o nível de potência.
- O visor exibirá a potência relacionada. Se a mesma tecla for pressionado duas vezes, a potência mudará para PL10. Se nenhuma potência for escolhida, "PL10" é o padrão.
- Para mudar o fator de cozimento, pressione "X2", o visor exibirá "CF:XX". O fator padrão é 80% e aparecerá no visor "CF:80". Para alterar a potência de cozimento, basta pressionar a tecla definida no teclado numérico.
- Após definir o tempo e a potência, pressione "  " em 30s 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, ao pressionar "  " 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 a 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.

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 este modo, o forno entrará no modo porta aberta.

MODO COZIMENTO DUPLO

- No modo pronto, pressione a tecla "X2" 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 "X2", e será exibido "DOUBLE" no visor. Ao pressionar as teclas numéricas, o visor exibirá o tempo pré-definido total.
- Por exemplo, ao pressionar a tecla "5" e seu tempo pré-definido é de 1 minuto. Então pressione "X2", então o tempo mudará para $1:00 * (1+0,8) = 1:48$.
- Quando o programa de cozimento terminar, o forno entrará no modo fim de ciclo de cozimento.

Tempos de Cozinheiro Padrão

O forno vem ajustado de fábrica com os seguintes tempos de cozimento pré-definidos, a menos que indicado o contrário na especificação do produto.

Tecla	Mostrador (Tempo)	Potência	Fatores de Cozimento
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	3:00	100%	80%
9	4:00	100%	80%
0	5:00	100%	80%

PROGRAMAÇÃO DE COZIMENTO EM ETAPA

- Essa função permite que o usuário cozinhe os alimentos em combinação com vários níveis de potência.
- Podem ser definidos no máximo três estágios no modo de cozimento.
- Após definir a potência e o tempo para a primeira etapa, pressione "  " para definir a segunda etapa, e aperte a mesma tecla para definir a terceira etapa.
- Ao definir a segunda ou terceira etapa, pressione "  ", " STAGE-2" ou "STAGE-3".
- Pressione "  " para começar a cozinhar.

MODO CONFIGURAÇÃO DE PARÂMETROS

- Abra a porta do forno e pressione "2" por 5 segundos. O alarme soa uma vez e entra neste 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 você quiser 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 pressionado no último passo, o programa não pode ser salvo, permanecendo com os parâmetros anteriores.

Lista de Parâmetros

Os itens em negrito abaixo são os valores padrão, ajustados de fábrica.

Opção	Configuração	Descrição
1 Alarme 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 Desativar
	OP:81	Habilitação de programação Manual
9 Dois dígitos	OP:90	Programas com um único dígito - 10 programas
	OP:91	Programas Double Digit Mode - 100

MODO DE SERVIÇO

- Abra a porta do forno e pressione "3" por 5 segundos para entrar no modo de serviço.
- Aparecerá "SERVIÇO" no visor.
- Para verificar os horários de fechamento ou abertura da porta, basta pressionar a tecla numérica "3", o visor exibirá os horários.
- Para apagar os registros de horário pressione a tecla de número "4", será exibido "4-CLEAR" no visor. Para confirmar pressione  e aparecerá "CLEARED" no visor, todos os horários foram apagados.
- Pressione  para entrar no modo porta aberta. Ao fechar a porta entrará no modo pronto.

CONFIGURAÇÃO DE FÁBRICA (RESET)

- Com o forno no modo pronto, pressione  e a tecla "0" simultaneamente, todos os parâmetros serão configurados para ajuste de fábrica.

GUIA DE LIMPEZA DIÁRIA

- **PASSO 1:** Abra a porta do forno e espere esfriar.
- **Observação:** após o resfriamento do forno, passe um pano úmido nas superfícies da câmara, porta e vedações para diminuir a temperatura.
- **PASSO 2:** Utilize uma esponja não abrasiva com detergente neutro para limpar toda a câmara, teto, porta de vedações.
- **PASSO 3:** Limpe/enxágue a cavidade, porta e vedações com um pano úmido para remover o excesso e enxugue-o com uma toalha seca.

ATENÇÃO!

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.

MATERIAIS QUE VOCÊ PODE USAR NO FORNO DE MICRO-ONDAS

Utensílio	Observações
Prato de cerâmica	Seguir as instruções do fabricante. O fundo do prato de cerâmica deve ficar, pelo menos, 5 mm do prato giratório. O uso incorreto pode resultar na quebra do prato.
Prato de louça	Use apenas os que forem apropriados para micro-ondas. Seguir as instruções do fabricante. Não usar pratos trincados ou lascados, que podem quebrar.
Jarras de vidro	Remover sempre a tampa. Usar sempre até que o alimento fique morno. A maioria das jarras de vidro não resistem à altas temperaturas e podem quebrar.
Recipientes de vidro	Usar apenas os que forem resistente à altas temperaturas. Certificar-se que não há objetos metálicos acoplados ao recipiente. Não usar nada trincado ou lascado.
Sacos para cozimento	Seguir as instruções do fabricante. Não fechar com fios de metal. Fazer furos para permitir a saída do vapor.
Copos e pratos de papel	Usar apenas a função para cozimento rápido/pouco aquecimento. Ficar observando a operação.
Toalhas de papel	Usadas para cobrir os alimentos no reaquecimento ou para absorção de gordura. Usar 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	Seguir 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	Usar somente tampas apropriadas para micro-ondas. Utilizar para cobrir os alimentos durante o cozimento para reter a umidade. Não permitir que o invólucro plástico toque os alimentos.
Termômetros	Utilizar somente termômetros compatíveis com forno micro-ondas. (termômetros de carne e doces).
Papel de cera	Uso de 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

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O forno não inicia. (Sem nenhum sinal no painel)	O cabo elétrico para forno não está conectado. A porta está aberta. Está definido uma operação errada.	Conecte na tomada. Feche a porta e tente novamente. Verifique as instruções.
Faixa.	Foram utilizados materiais a serem evitados em fornos de micro-ondas. O forno é operado quando vazio. Existem resíduos de alimentos na parte interna do forno.	Use somente utensílios seguros para micro-ondas. Não operar com o forno vazio. Limpar a parte interna com toalha molhada.
Cozimento de forma desigual dos alimentos.	Foram utilizados materiais a serem evitados em fornos de micro-ondas. O alimento não foi devidamente descongelado. O tempo de cozimento ou o nível de potência escolhidos são inadequados. O alimento não foi virado ou misturado.	Use somente utensílios de cozinha seguros para micro-ondas. Descongelar completamente os alimentos. Usar o tempo de cozimento correto, nível de potência. Virar ou agitar os alimentos.
Alimentos supercongelados.	O tempo de cozimento, o nível de potência não é adequado.	Usar o tempo de cozimento correto, nível de potência.
Alimentos mal cozidos.	Foram utilizados materiais a serem evitados em fornos de micro-ondas. O alimento não foi devidamente descongelado. A ventilação do forno está prejudicada. O tempo de cozimento, o nível de potência não é adequado.	Use somente utensílios seguros para micro-ondas. Descongelar completamente os alimentos. Verificar se a ventilação do forno está bloqueada, não cobrir ou bloquear as saídas de ar do aparelho (deve-se respeitar as distâncias necessárias ao redor do aparelho, conforme manual de instruções). Usar o tempo de cozimento correto, nível de potência.

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Descongelamento inadequado	Foram utilizados materiais a serem evitados em fornos de micro-ondas. O tempo de cozimento, o nível de potência não é adequado. O alimento não foi virado ou misturado.	Use somente utensílios seguros para micro-ondas. Usar o tempo de cozimento correto, nível de potência. Vire ou mexa os alimentos.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

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

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.

FINISHER 1000W
CODE: 760501
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
JANEIRO 2026 - REVISÃO 05



SPEED OVEN

Prática

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