FORNOS DE PANIFICAÇÃO

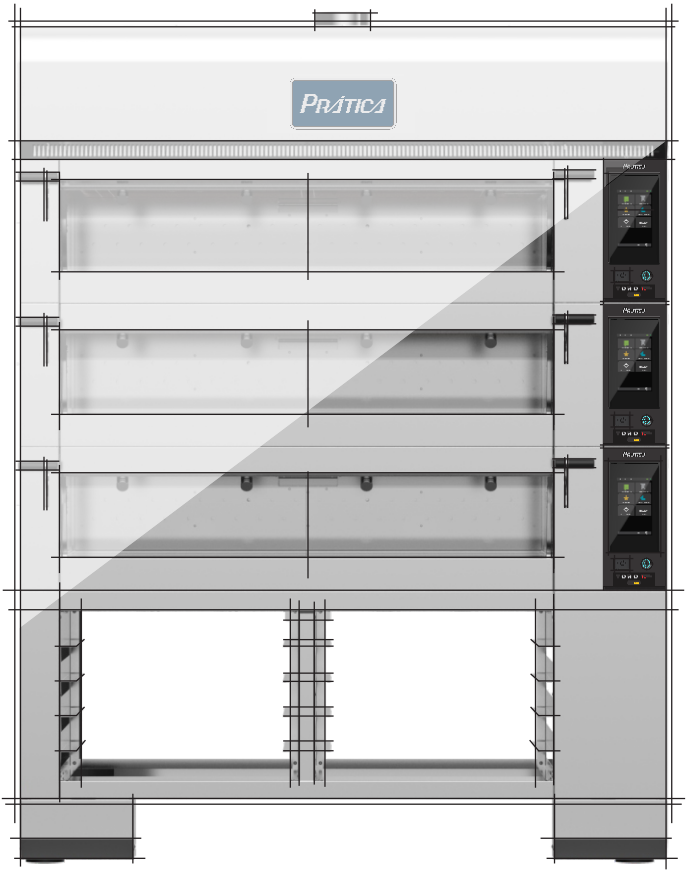
PRÁTICA

FORNOS DE PANIFICAÇÃO

LASTRO

TORO TC

TOTAL CONTROLE



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

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL.....08

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO
Instalação elétrica.....09
Sistema de exaustão.....10
Instalação hidráulica.....11
Dimensões.....12
Recomendações gerais.....14
Aplicação.....15

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO
Painel.....16
Operação e programação.....17
Menu principal.....18
Modo manual.....19
Função programar receitas.....24
Iluminação.....32
Função Drybake.....32
Função ECO.....33
Função Padeiro Noturno.....36
Configurações de Usuário.....41
- *Editar minhas receitas*.....42
- *Ajustes*.....42
- *Gerenciar favoritos*.....46
- *Wi-fi*.....47
- *IOK* - Plataforma virtual.....51
- *Atualizar sistema*.....56
- *Restaurar configurações de fábrica*.....61
- *SAC*.....63
- *USB*.....63
- *Auto ECO*.....66

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....67

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUCÕES.....70

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Operação do forno: É recomendável que o operador do forno utilize sempre luvas de proteção térmica e avental para evitar queimaduras em partes internas do forno e de eventual derramamento do conteúdo das bandejas.
- Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador

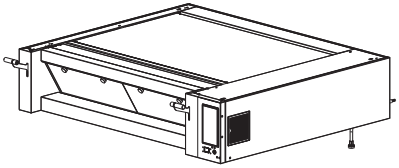
CUIDADO!
Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo ao manual e deve ser inserido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.**

- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta do forno não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.

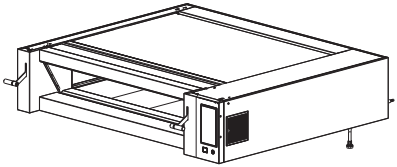
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:



1°) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.



2°) Abra totalmente a porta.

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

- Não utilize o puxador ou a parte frontal do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas partes inferiores laterais e traseira.

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

- A porta do forno destina-se unicamente para a vedação dos vapores gerados pela cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia. **NOTA:** *As portas não são capazes de fazer a vedação completa dos vapores, ou seja, não são herméticas. Assim, é normal que uma pequena quantidade de vapor sai pela porta mesmo com elas fechadas.*

***CUIDADO**: Caso haja fumaça, desligue o forno, desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta do forno fechada até que a chama se apague.*

- Deve ser respeitado o limite de carga máxima:

Produto	Máximo (kg)
2 Assadeiras	5
4 Assadeiras	10

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL

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

ALERTA

RISCO DE INCÊNDIO

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

RISCO DE QUEIMADURA

RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE

SÍMBOLO DE ATERRAMENTO

SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL

DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

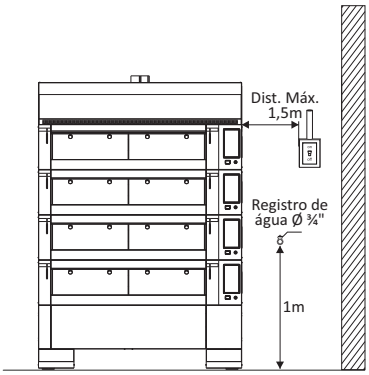
INSTALAÇÃO ELÉTRICA

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

- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados, a fim de evitar riscos.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

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

- Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação .



- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).
- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento

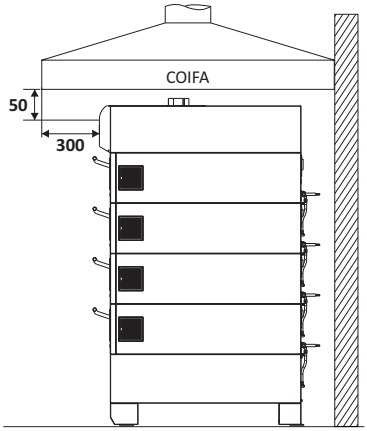
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

	2A		4A	
Voltagem	220V	380V	220V	380V
Fase	Tri	Tri	Tri	Tri
Potência	10.1kW	10.1kW	16.4kW	16.4kW
Disjuntor	32A	20A	50A	32A
Cabo	4x6 mm²	5x4 mm²	4x16 mm²	5x6 mm²
Tomada	32A (3P+T)	32A (3P+N+T)	63A (3P+T)	63A (3P+N+T)

SISTEMA DE EXAUSTÃO

- Não bloqueie entradas e saídas de ar da lateral direita e traseira do forno.
- A saída de vapor se encontra na parte traseira do equipamento.
- Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados durante o forneio.
- A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar se 30 cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.



Obs: cotas em milímetros

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

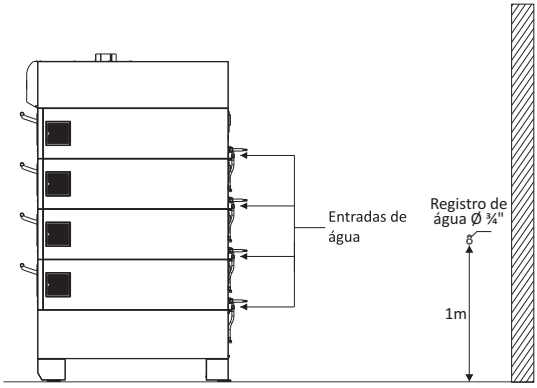
INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- O forno deve ser conectado a encanamento de água fria. Um registro de 3/4" com rosca externa deve estar disponível para conexão da mangueira de entrada de água localizada a uma distância máxima de 1,5 m do forno.
- Recomendamos o filtro 3M original (não incluído) para reduzir a dureza da água.
- **Importante:** Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

Para um desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	15,0	30,0
bar	1,5	3,0
kPa	150	300
Psi	21,8	43,5

Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.



DRENO

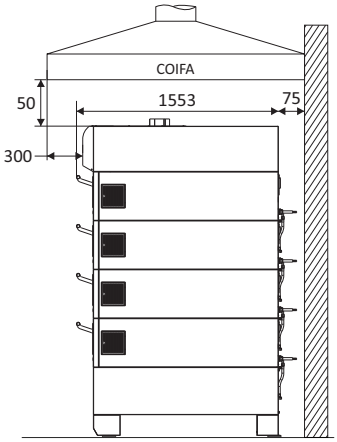
A saída do equipamento, de diâmetro externo ø ¾", deve ser descarregada em um ralo ou grelha, dotada de uma tubulação que suporta temperatura de até 80°C, em conexão aberta com a rede de esgotos.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

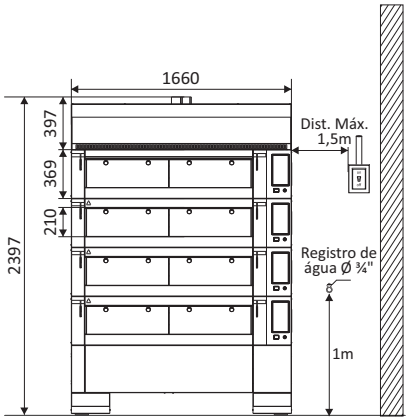
DIMENSÕES - TORO TC 2A

OBS: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

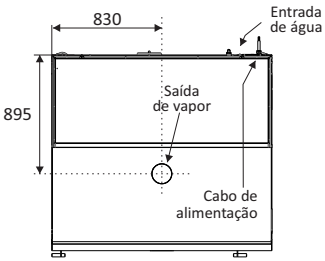
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR

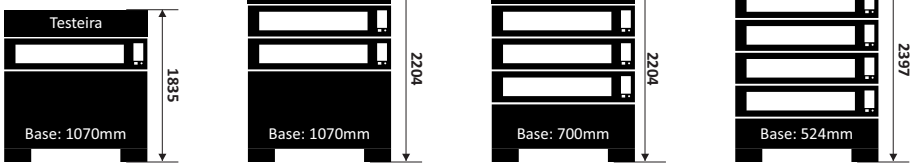


Saída de vapor:∅150mm

CONFIGURAÇÕES DISPONÍVEIS

As configurações de 1 e 2 módulos com base de 1070mm, 3 módulos com base de 700mm e 4 módulos com base de 524mm possuem testeira(carenagem sem sistema de exaustão).

Base:	524	700	1070
Assadeira mais baixa:	607	783	1154
Demais assadeiras:	Somar 369 por módulo.		

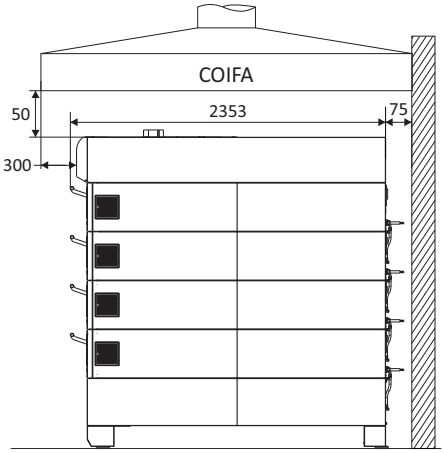


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

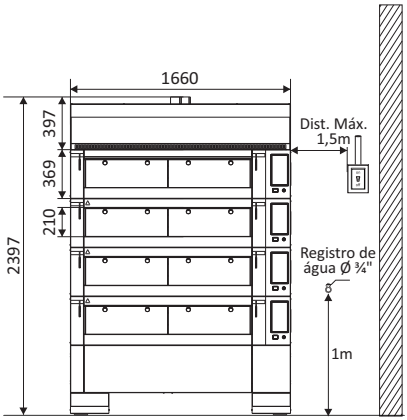
DIMENSÕES - TORO TC 4A

OBS: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

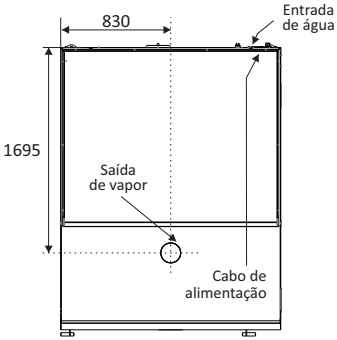
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR

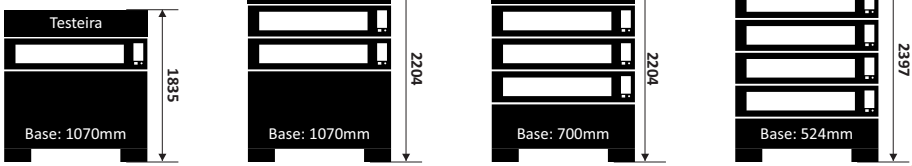


Saída de vapor:∅150mm

CONFIGURAÇÕES DISPONÍVEIS

As configurações de 1 e 2 módulos com base de 1070mm, 3 módulos com base de 700mm e 4 módulos com base de 524mm possuem testeira (carenagem sem sistema de exaustão).

Base:	524	700	1070
Assadeira mais baixa:	607	783	1154
Demais assadeiras:	Somar 369 por módulo.		



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 ou perfil de vedação da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.

- O forno deve ser instalado em um local nivelado e ventilado. Não instalar o equipamento em um local apropriado pode resultar na perda da garantia.

- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida.
- 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.
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 25mm em relação as laterais e 75mm em relação ao fundo do forno para ventilação.
- Para facilitar a instalação e manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo, 80 cm da lateral direita e a parede e 150mm da lateral esquerda e traseira. Após a manutenção/instalação, este afastamento pode ser reduzido as distâncias mencionadas anteriormente.
- Para configuração de base sem rodízios, garantir distância de movimentação, na lateral direita de 1,2m e traseira de 0,5m, para manutenção.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.
- A base serve somente de suporte para o forno.

APLICAÇÃO

- O forno é utilizado na preparação de produtos de panificação e confeitaria.

- Como regra geral aplica-se aos fornos de Lastro, tempos e temperaturas maiores do que os utilizados nos fornos de convecção (turbo).

- É necessário pré-aquecer o forno, o tempo de aquecimento dependerá da temperatura de operação. A temperatura interna do forno será aquela programada no painel. Os tempos e temperaturas devem ser ajustados de acordo com as receitas, os tamanhos dos produtos e as preferências dos consumidores.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PAINEL

IMPORTANTE

Os fornos estão equipados com função ***ECO***, que consiste em alternar o aquecimento entre lastro e teto, nunca os ativando simultaneamente, sendo um sistema inovador com ganho extra na economia de energia.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

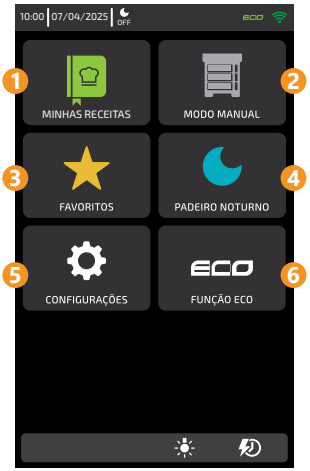
LIGAR OU DESLIGAR O EQUIPAMENTO

a) Para ligar o forno, pressione a botão **On/Off**.

b) Para desligar o forno, pressione uma vez o botão On/Off e em seguida pressionar SIM na tela.

MENU PRINCIPAL

a) A tela do Menu Principal apresenta seis ícones, além de opções para ativar a iluminação e visualizar informações de consumo de energia, localizadas na barra de navegação.



IMPORTANTE: Neste momento, o forno permanecerá em modo stand-by e não iniciará o aquecimento da câmara de cocção.

1

Minhas Receitas: permite acessar grupos de receitas e suas respectivas receitas salvas para execução. Ideal para padronizar processos e facilitar o acesso a preparações específicas.

2

Modo Manual: possibilita a criação de receitas diretamente no forno, ajustando tempo, temperatura e outras configurações de forma personalizada e imediata.

3

Favoritos: acesso rápido às receitas mais utilizadas ou marcadas como preferidas, otimizando o tempo de operação no dia a dia.

4

Padeiro Noturno: permite programar o acionamento automático do equipamento para um horário específico de um dia da semana, executando o pré-aquecimento do forno conforme uma receita salva ou programada manualmente.

5

Configurações: área onde é possível ajustar todas as configurações gerais do forno, como idioma, data, hora, rede, adição e criação de receitas e outras preferências do sistema.

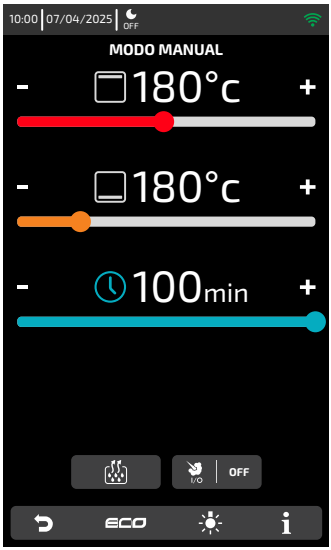
6

Função ECO: modo de economia de energia, ajustando automaticamente o desempenho do forno para reduzir o consumo, especialmente em momentos de baixa demanda. Pode ser ativado ou configurado pelas opções do menu.

MODO MANUAL

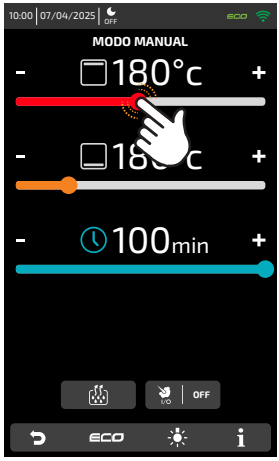
a) Para acessar a edição de uma receita manualmente **(MODO MANUAL)**, pressione .

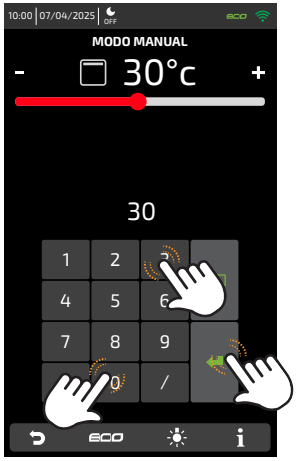
b) Após selecionar o **MODO MANUAL** será possível ajustar os seguintes parâmetros:



Temperatura de Teto

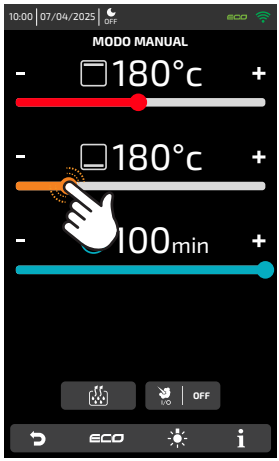
- Para ajustar a temperatura de teto, deslize o dedo sobre a barra correspondente ao parâmetro, ou utilize os ícones − e + . Para digitar um valor exato, pressione o ícone e o teclado numérico será exibido. Digite o valor desejado e confirme pressionando .

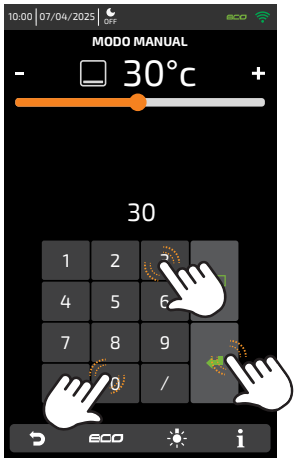




Temperatura de Lastro

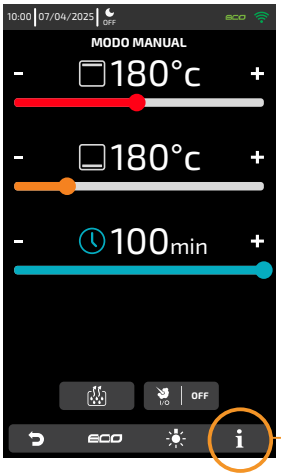
- Para ajustar a temperatura de lastro, deslize o dedo sobre a barra correspondente ao parâmetro, ou utilize os ícones − e + . Para digitar um valor exato, pressione o ícone e o teclado numérico será exibido. Digite o valor desejado e confirme pressionando .





Observação:

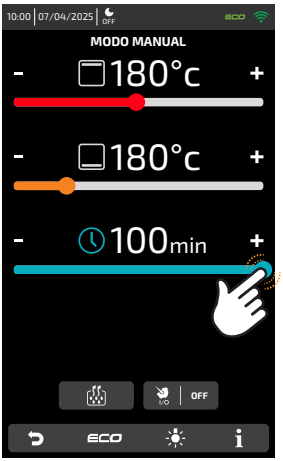
Para verificar a temperatura atual, pressione o ícone **i** *localizado na barra de navegação, conforme imagem abaixo:*

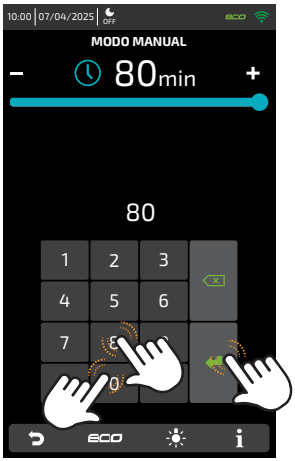


Os valores atuais de temperatura substituirão os valores programados por alguns segundos.

Tempo

- Para ajustar o tempo de assamento, deslize o dedo sobre a barra correspondente ao parâmetro, ou utilize os ícones **–** e **+** . Para digitar um valor exato, pressione o ícone e o teclado numérico será exibido. Digite o valor desejado e confirme pressionando .





Observações:

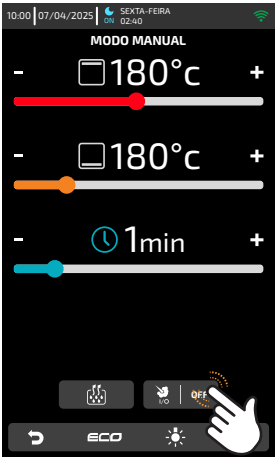
- *No Modo Manual, a contagem do cronômetro já é iniciada mesmo o forno não tendo atingido temperatura previamente definida. Deve-se atentar para o fato de ser necessário esperar o forno pré-aquecer até atingir a temperatura desejada para então, acionar o cronômetro.*

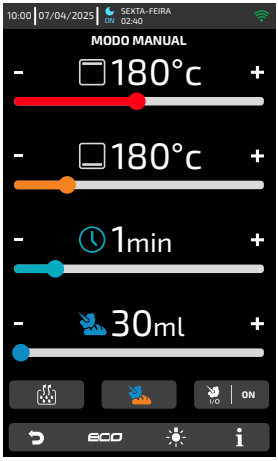
- *Por padrão de fábrica os fornos **TORO TC** estarão com temperatura de teto e lastro definida em 180°C, porém, a última temperatura fornecida pelo operador antes de desligar o equipamento, será a temperatura que o forno entrará em pré-aquecimento ao ligá-lo novamente.*

Funcionamento do Vaporizador

- O ícone (vaporizador on/off)

ativa ou desativa o sistema de vapor. Após o sistema de vapor ser ativado, a opção de ajuste de volume de injeção ficará disponível na tela, conforme imagem abaixo:



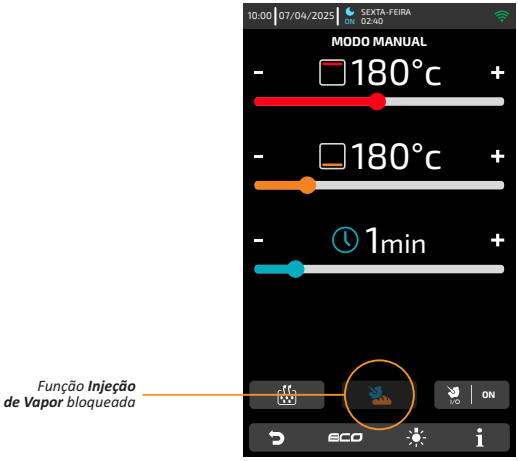


O ajuste do volume de injeção é feito da mesma maneira que os parâmetros de temperatura e tempo, conforme descrito anteriormente.

No entanto, é importante observar alguns pontos específicos para sua utilização:

A temperatura de trabalho do vapor, definida por padrão, é de 250 °C.

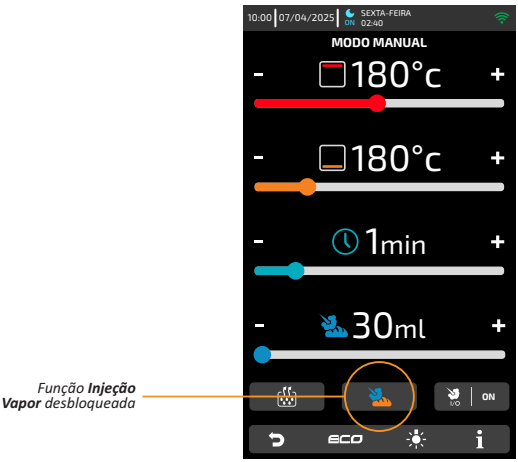
Antes de atingir a temperatura de trabalho, não será possível utilizar o sistema de vapor. O ícone de injeção de vapor *estará bloqueado, conforme imagem abaixo:*



*Função **Injeção de Vapor** bloqueada*

Para verificar a temperatura atual do vaporizador, pressione o ícone **i** localizado na barra de navegação. O valor de temperatura substituirá o valor de volume de injeção.

Uma vez alcançada a temperatura de trabalho do sistema de vapor, o ícone mudará o status , e o operador estará apto a injetar vapor pressionando o ícone.



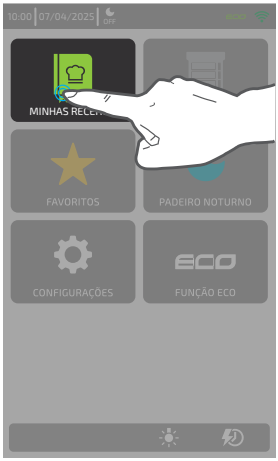
*Função **Injeção de Vapor** desbloqueada*

FUNÇÃO PROGRAMAR RECEITAS

a) A função Programação permite ao operador gravar mais de 300 receitas, eliminando a necessidade de configurá-las manualmente a cada uso. Com apenas alguns toques, é possível iniciar rapidamente as principais receitas do seu empreendimento, otimizando tempo e padronizando os preparos.

EXECUTANDO UMA RECEITA

a) Pressione o ícone **MINHAS RECEITAS** para acessar os grupos de receitas previamente salvas no equipamento.



b) Pressione o grupo desejado e, em seguida, selecione a receita para iniciar a execução.

CRIAR, EDITAR E EXCLUIR UMA RECEITA

a) Para habilitar a função de criação, edição ou exclusão de receitas:

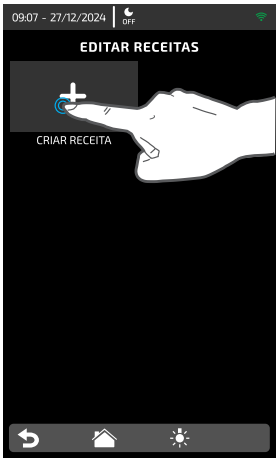
- Na Tela do Menu Principal, pressione o ícone de Configurações .
- Digite a senha de acesso (padrão: 987654) e pressione o ícone Enter .
- No menu exibido, selecione **Editar Minhas Receitas** para acessar a área de gerenciamento.

CRIANDO UMA RECEITA:

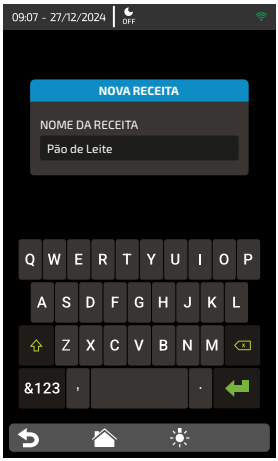
a) É possível **(1)** criar uma nova receita dentro de um grupo já existente, ou **(2)** criar um novo grupo especificamente para adicionar a receita desejada.

1) Na tela **"EDITAR MINHAS RECEITAS"**, selecione o grupo desejado no qual a nova receita será adicionada. Em seguida, na tela de edição do grupo, toque no ícone para prosseguir.

a) Na tela **"EDITAR RECEITAS"**, pressione o ícone **"CRIAR RECEITAS (+)"** para criar uma receita.

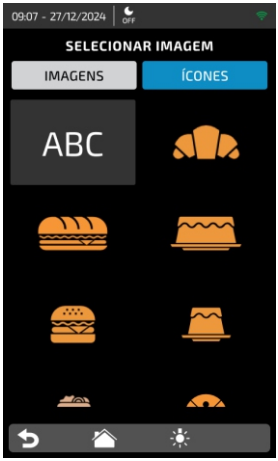


b) Digite o nome da receita que deseja criar, por exemplo: **Pão de Leite**. Após inserir o nome, pressione o ícone Enter para confirmar.



Apaga um caractere	Salva o nome e avança para a próxima tela.

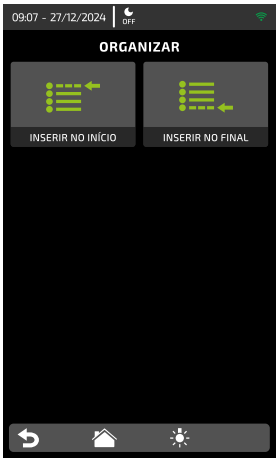
c) Em seguida, selecione uma **imagem ou ícone** que represente visualmente a receita.



d) Após escolher o imagem/ícone da receita selecione a posição em que a receita será apresentada. A função Organizar, permite alterar a sequência em que os grupos aparecerão na tela de grupos. Essa tela é composta por três botões:

Inserir no início: A receita é movida para o início da lista de receitas.

Inserir no fim: A receita é movida para o final da lista de receitas.



EDITAR PASSOS

a) Cada receita pode conter um pré-aquecimento e até 3 etapas adicionais **(1, 2 ou 3 passos).**

b) Pré-aquecimento: Permite ajustar a temperatura do teto e do lastro, além de ativar ou desativar o sistema de vapor. Este passo é obrigatório e não pode ser desativado.

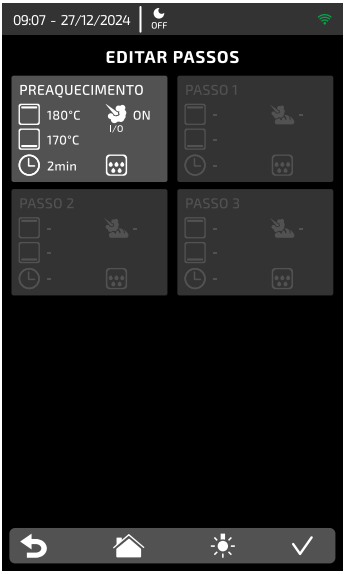
Para cada passo é necessário informar:

- *Temperatura do teto e do lastro;*
- *Tempo;*
- *Nível de vapor;*
- *Extrator de umidade (DryBake): ativado ou desativado.*

Nota: O nível de vapor só pode ser ajustado nos passos seguintes se o sistema de vapor tiver sido ativado no pré-aquecimento (ON).

Um passo será considerado ativo quando o tempo configurado for superior a zero.

Se o tempo for zero, o passo não será executado na receita.Para editar o pré-aquecimento, pressione o campo correspondente.



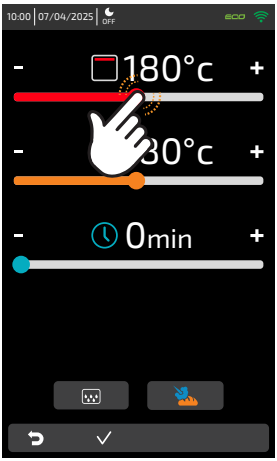
c) Para ajustar a **temperatura do teto**, a **temperatura do lastro**, o **tempo de execução do passo** e o **nível de injeção de vapor***:

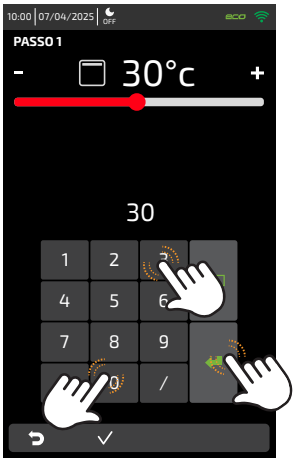
Opção 1: Deslize o dedo sobre a barra correspondente ao parâmetro desejado.

Opção 2: Utilize os ícones − e + para diminuir ou aumentar o valor.

Opção 3: Pressione o ícone do parâmetro (temperatura de teto ou temperatura de lastro) para exibir o teclado numérico, digite o valor desejado e confirme pressionando o ícone .

O nível de injeção de vapor estará disponível apenas se o sistema de vapor tiver sido ativado no pré-aquecimento.





d) Para ativar a função de injeção de vapor dentro do passo, pressione, pressione o ícone . ***Nota:*** *Esta função só estará disponível se a injeção de vapor tiver sido configurada como* ***ON*** *no passo de pré-aquecimento.*

e) Para ativar a função de extração de vapor (DryBake) dentro do passo, pressione . Para desativar a função, pressione .

f) Após configurar todos os parâmetros referentes ao passo, confirme pressionando o ícone ✓ localizado na barra de navegação.

g) Para editar os próximos passos, caso a receita possua 2 ou 3 etapas, repita o procedimento descrito anteriormente.

h) Para concluir a criação da receita, pressione o ícone ✓ para salvar.

i) Pressione ícone para retornar ao menu principal.

2) Na tela **"EDITAR MINHAS RECEITAS",** pressione o ícone **"CRIAR GRUPO (+)"** para criar um novo grupo, no qual a receita será adicionada.

1 - Defina o nome do grupo — por exemplo: Pães.

- *Após digitar o nome, pressione o ícone Enter* *para confirmar.*

2 - Selecione uma imagem ou ícone que represente o grupo criado.

3 - Defina a posição do grupo na lista **"MINHAS RECEITAS"**, escolhendo entre inseri-lo no início ou no final da relação de grupos existentes.

a) Para criar uma receita dentro do grupo, siga as instruções descritas no **item "1"** anteriormente.

EDITANDO OU EXCLUINDO UMA RECEITA

a) Na tela **"EDITAR MINHAS RECEITAS"**, pressione o grupo que contém a receita a ser editada ou excluída.

b) Na tela de edição do grupo, pressione o ícone . Em seguida, na tela **"EDITAR RECEITAS"**, selecione a receita desejada para edição ou exclusão.

c) Na tela de edição da receita, é possível:

Editar Nome: altera o nome da receita, pode-se usar letras, números ou caracteres especiais.

Editar Imagem: troca a imagem que leva o ícone da receita.

Editar Passos: acessa as opções de edição dos passos da receita selecionada.

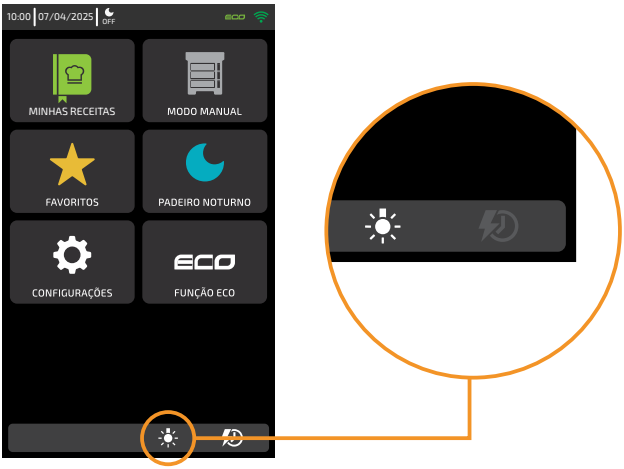
Apagar Receitas: apaga as receitas do grupo selecionado.

Organizar: ordena o local em que o grupo aparece dentre os grupos existentes.

Adicionar Favoritos: Adiciona ou remove a receita dos favoritos.

ILUMINAÇÃO

a) Pressione o ícone na barra do menu para iluminar o interior da câmara. A iluminação dura 60 segundos.



FUNÇÃO DRYBAKE (EXTRAÇÃO DE UMIDADE)

a) A função **DryBake** é responsável por remover o excesso de umidade do interior da câmara. Ela pode ser acionada a qualquer momento no Modo Manual ou previamente configurada nas receitas programadas **(página 24)**.

b) Para ativar o DryBake, pressione o botão .

c) Para desativar o **DryBake**, pressionar novamente o botão indicado anteriormente.

Conforme imagens abaixo, o visor mostrará quando o **DryBake** estiver ativado (aberto) ou desativado (fechado).

DryBaker
(Desativado/Fechado)

DryBaker
(Ativado/Aberto)

FUNÇÃO ECO

a) A função **ECO** consiste em alternar o funcionamento das resistências, proporcionando significativa economia de energia.

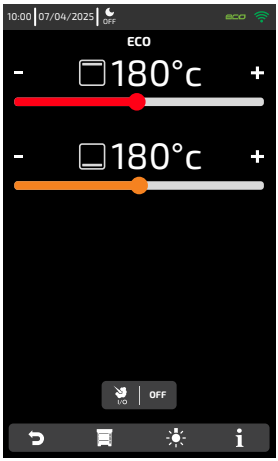
b) Recomenda-se seu uso durante períodos de inatividade do forno.

IMPORTANTE: *Não utilize a função ECO durante o assamento de produtos ou o pré-aquecimento.*

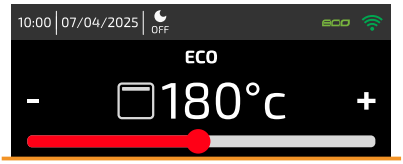
A função pode ser ativada de duas formas: acionamento manual ou acionamento automático:

Acionamento Manual

a) Para acionar a função ECO de forma manual, pressione (ícone ECO) na tela de Menu Principal, conforme mostrado na imagem abaixo:

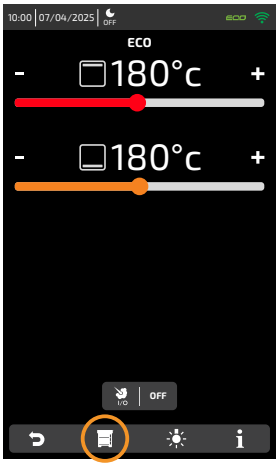


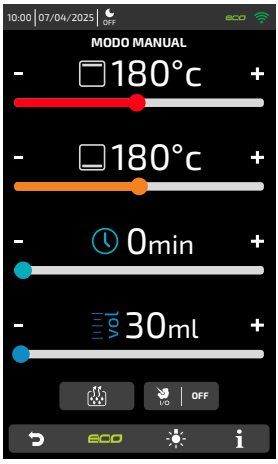
b) Após o acionamento, a função **ECO** será executada e o ícone correspondente será exibido no canto superior direito da tela, conforme ilustrado abaixo:



c) Durante a operação, será possível ajustar a temperatura do teto, a temperatura do lastro e configurar o sistema de vapor como **ON** ou **OFF**.

d) Para retornar à Tela do Menu Principal, pressione o ícone localizado na barra inferior. Para sair da função **ECO** e acessar diretamente o Modo Manual, pressione o ícone correspondente ao **Modo Manual**.





e) Também é possível ativar a função **ECO** diretamente no **Modo Manual**, pressionando o ícone localizado na barra inferior.

IMPORTANTE: *a função* ***ECO*** *só pode ser ativada no* ***Modo Manual*** *se o tempo estiver configurado em* ***ZERO****.*

Acionamento Automático

a) A função **ECO** com acionamento automático é ativada quando o equipamento permanece sem executar uma receita **(Modo Manual* ou Receita Programada)** e não há interação com o painel por um determinado período de tempo.

***IMPORTANTE:** a função **ECO** só pode ser ativada no **Modo Manual** se o tempo estiver configurado em **ZERO**.*

b) ***Para ativar o ECO Automático:***

1. *Na Tela do Menu Principal, pressione Configurações* .
2. *Digite a senha de acesso **(padrão: 987654)** e pressione o ícone* .
3. *Deslize o dedo* *sobre a tela e pressione o ícone* *para acessar a opção **AUTO ECO**.*

c) *Clique na opção **ON** para ativar a função **AUTO ECO**. Digite o tempo desejado, em minutos, para que a função seja acionada automaticamente.*

- ***Valor mínimo:** 1 minuto*
- ***Valor máximo:** 60 minutos*

d) *Para salvar a configuração, pressione o ícone* *na barra inferior. Em seguida, pressione o ícone* *para retornar à Tela do Menu Principal.*

FUNÇÃO PADEIRO NOTURNO

a) A função **Padeiro Noturno** permite programar o início do pré-aquecimento de uma receita específica ou definida manualmente **(Modo Manual)**, sem a necessidade de presença de um operador no local. Dessa forma, é possível agendar o acionamento do forno e o início da receita (pré-aquecimento) para um horário determinado em qualquer dia da semana.

Exemplo:
- *Iniciar a receita Pão Francês às quartas-feiras, às 05:00.*
- *Iniciar a receita Bolo às quintas-feiras, às 07:00.*

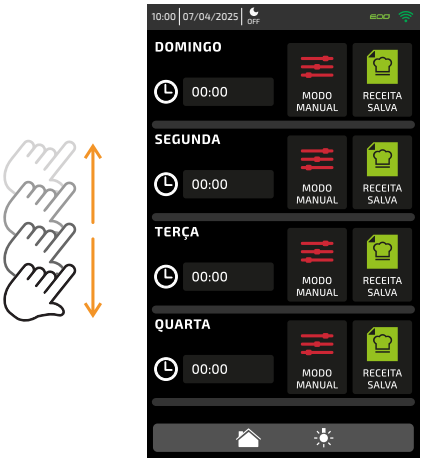
b) A função **Padeiro Noturno** pode ser ativada a qualquer momento, selecionando:

- *Uma receita de um produto específico (**ver página 24 para instruções de programação de receitas).***
- *Definindo manualmente os parâmetros de pré-aquecimento **(Modo Manual)**.*

c) Acesso à Função: na Tela do **Menu Principal**, pressione o ícone

, conforme ilustrado abaixo.

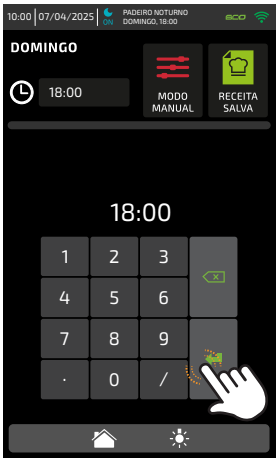
d) Ao acessar o modo de programação da função **Padeiro Noturno**, deslize o dedo verticalmente para navegar pelos dias da semana.



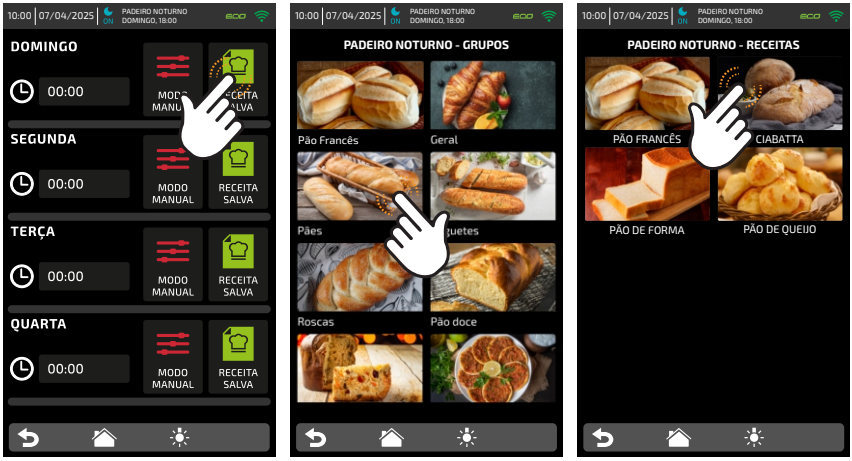
e) Para programar a função no dia desejado:

- Pressione o campo de hora e **insira o horário** em que a função deverá ser executada.

- Digite a hora e os minutos, depois confirme pressionando o ícone ↵ .



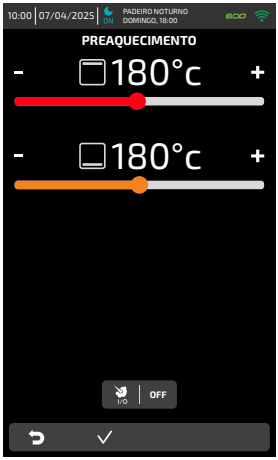
f) Para utilizar uma receita já criada no modo Padeiro Noturno, pressione **RECEITA SALVA**, selecione o grupo de receitas desejado e, em seguida, escolha a receita a ser executada.



g) Caso tenha selecionado o **MODO MANUAL**, defina os valores para:

- *Temperatura do teto*
- *Temperatura do lastro*
- *Sistema de vapor:* ***ON*** *ou* ***OFF***

h) Após configurar os parâmetros ***(Deslize sobre a barra , utilize os botões - e + ou pressione o ícone para inserir o valor através do teclado numérico)***, confirme pressionando o ícone ✓ .



i) Após a programação, o(s) dia(s) da semana em que a receita será executada exibirá:

- *A imagem ou ícone da receita* ***(RECEITA SALVA)****.*
- *Os parâmetros configurados* ***(MODO MANUAL)****.*

j) Para atualizar os parâmetros de pré-aquecimento **(MODO MANUAL)** ou substituir a receita a ser executada **(RECEITA SALVA)**, pressione diretamente a área onde são exibidos os parâmetros ou a imagem da receita.

k) Para excluir a função **Padeiro Noturno**, pressione o ícone correspondente ao dia da semana desejado e, em seguida, confirme a exclusão pressionando o ícone SIM .

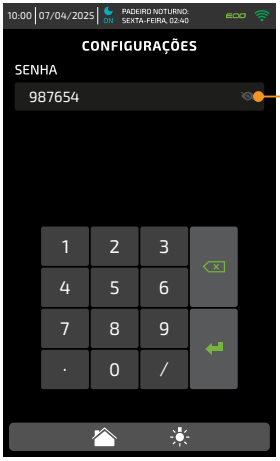
l) Após retornar à Tela do **Menu Principal**, caso a função **Padeiro Noturno** esteja configurada para algum dia da semana, a data e o horário do próximo acionamento serão exibidos na barra de status.

IMPORTANTE: *Para que a função seja executada corretamente, o equipamento deve permanecer ligado e na Tela do* ***Menu Principal*** *até o momento do acionamento. Caso o equipamento seja desligado, a função não será executada.*

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO

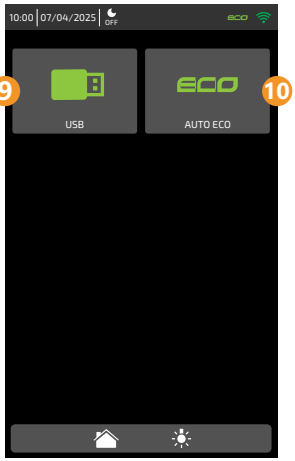
a) Para acessar as Configurações do Usuário, pressione o ícone na Tela do Menu Principal. Em seguida, será exibida a tela para inserção da Senha de Usuário.

b) A senha padrão para acesso às configurações é **987654**. Após digitá-la, pressione o ícone para confirmar.



Mostra ou oculta a senha digitada.

c) A tela de Configurações de Usuário é composta por dez itens, deslize o dedo sobre a tela para acessar todas as opções. Entenda de forma detalhada cada item nas páginas seguintes.



CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO

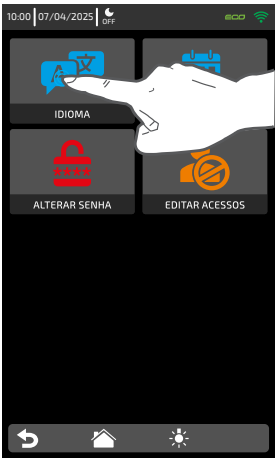
1 - EDITAR MINHAS RECEITAS

a) Todos os passos do menu de edição de receitas pode ser visto na **página 24**.

2 - AJUSTES

ALTERAR IDIOMA

a) Para alterar o idioma basta clicar no ícone para escolher o idioma desejado. Deslize o dedo sobre a tela para visualizar todos os idiomas disponíveis.



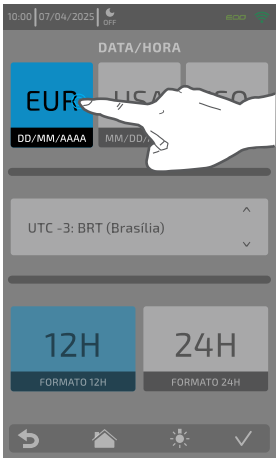
DATA E HORA

Nota: Se o forno estiver conectado a uma rede, ele adicionará automaticamente todas as informações.

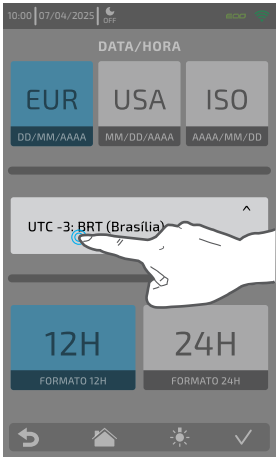
a) É possível ajustar a Data, Hora e o formato que ela deve ser apresentada ao usuário, respeitando os seguintes padrões:

EUROPEU: DD/MM/YYYY **HORA:** FORMATO 24H
AMERICANO: MM/DD/YYYY FORMATO 12H
ISO: YYYY/MM/DD

b) Clique sobre os ícones para escolher o formato do dia, mês e ano entre Europeu, Americano ou ISO:

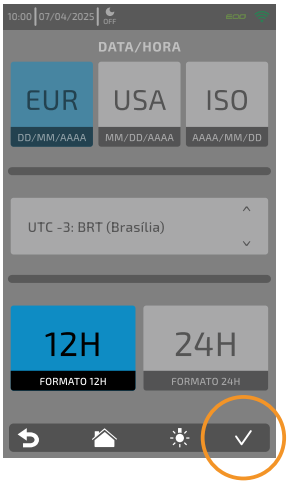


c) Em seguida escolha o fuso horário:



d) Escolha o formato da hora entre 12h ou 24h:

e) Finalize as alterações clicando sobre o ✓ .



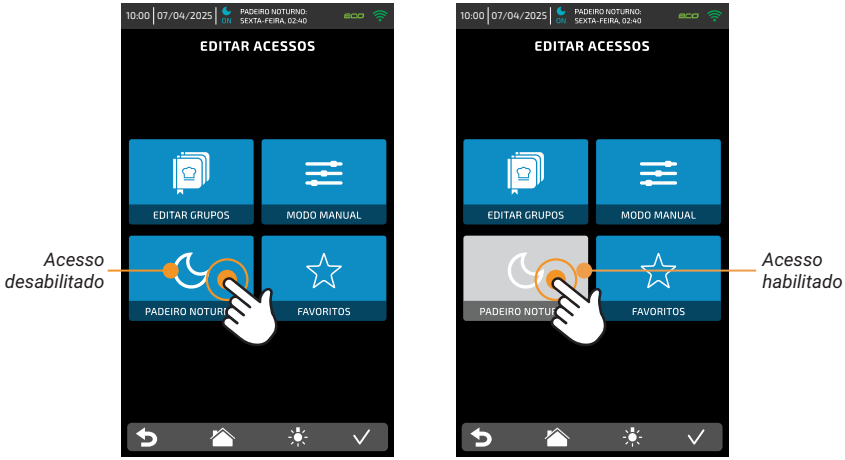
ALTERAR SENHA

a) Para alterar a senha do usuário, basta digitar a senha atual ***(987654 padrão de fábrica)***, inserir uma nova senha e em seguida confirmar a nova senha. Clique em ↵ para confirmar a alteração. Após a confirmação a seguinte mensagem será apresentada: ***"SENHA ALTERADA COM SUCESSO!"***.

EDITAR ACESSOS

a) Editar Acessos corresponde à função onde pode-se bloquear funções que os operadores têm acesso no Menu Principal.

Por exemplo: *Se desejar que as funções* ***Modo Manual*** *e* ***Padeiro Noturno*** *nunca sejam acessadas pelos operadores, basta clicar sobre ambas, que ficarão cinza claro, indicando que estão bloqueadas até o momento que desejar desbloqueá-las.*



b) Para confirmar a ação de permitir ou negar o acesso a uma função, pressione ✓ .

3 - GERENCIAR FAVORITOS

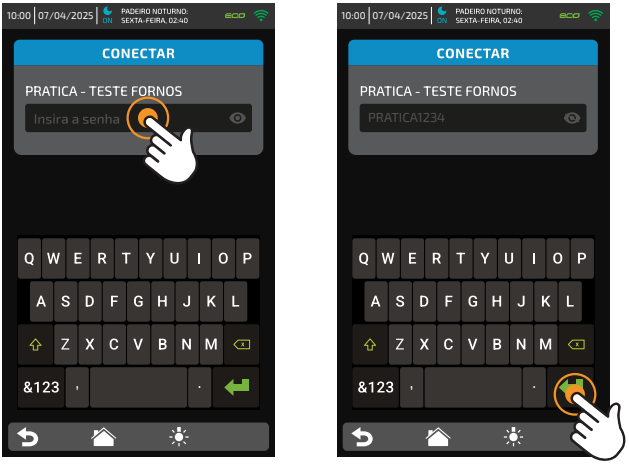
a) Para adicionar a receita aos favoritos, clique sobre a receita, o ícone ★ será adicionado no canto superior esquerdo da receita.

b) Para remover a receita aos favoritos, clique sobre a receita, o ícone ☆ será adicionado no canto superior esquerdo da receita.

4 - WI-FI

a) Para se conectar a uma rede **Wi-Fi**, deslize o dedo sobre a tela para visualizar todas as redes disponíveis.

b) Clique na rede **Wi-Fi** que deseja se conectar e depois em **"Insira a senha"**. Confirme a senha pressionando :



Observação: *Em caso de senha incorreta faça uma nova tentativa.*

A tela abaixo mostra o forno conectado à rede desejada:

c) A tela de Configurações de Rede permite ajustar os parâmetros de conexão do equipamento, possibilitando utilizar IP dinâmico (DHCP) ou IP estático.

1. Seleção do Tipo de IP

- ***IP DINÂMICO:*** *O endereço IP, máscara, gateway e DNS são atribuídos automaticamente pelo servidor de rede. Não é necessário preencher os campos manualmente.*

- ***IP ESTÁTICO:*** *Permite inserir manualmente todos os parâmetros de rede. Deve ser utilizado quando o endereço IP do equipamento precisa ser fixo.*

2. Campos de Configuração

- ***NOME DA CONEXÃO:*** *Identificação do perfil de rede que será configurado.*

- ***GATEWAY:*** *Endereço do gateway padrão (roteador ou servidor que conecta à internet).*

- ***IP/MASK:*** *Endereço IP do equipamento e máscara de sub-rede (por exemplo, 192.168.0.100 / 255.255.255.0).*

- ***DNS SERVER 1 e DNS SERVER 2:*** *Servidores de resolução de nomes. Caso um falhe, o segundo será utilizado como alternativa.*

- ***MAC:*** *Endereço físico único da interface de rede (fixo, não alterável).*

Caso a rede tenha sido configurada manualmente, confirme as alterações pressionando o botão CONFIRMAR ALT. .

d) Também é possível restaurar as configurações de rede para os valores padrão. Para isso, pressione REDEFINIR CONFIG. e, em seguida, confirme selecionando SIM.

e) Também é possível desativar a rede Wi-Fi pressionando .

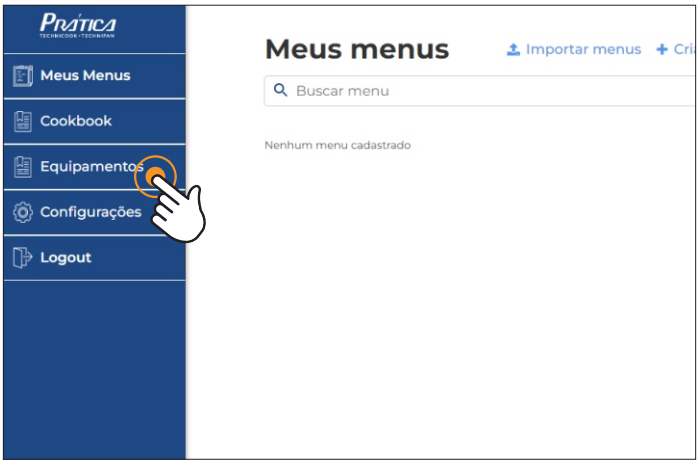
Observação: *Ao desativar a rede, todas as funções que dependem de conexão ficarão indisponíveis.*

5 - IOK - PLATAFORMA VIRTUAL

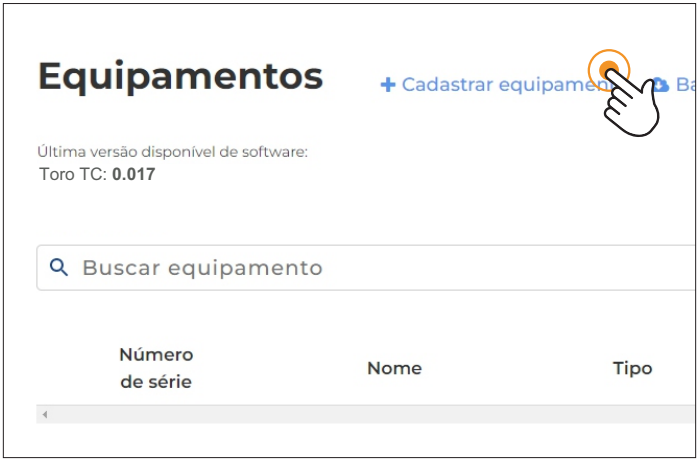
a) Nossa Plataforma Virtual permite que você crie, edite e faça upload/download de receitas. Faça seu registro em: ***new.praticaiok.com*** *(Web App)*.

b) Após fazer o registro, utilize o Web App para entrar e adicionar o seu equipamento na plataforma virtual.

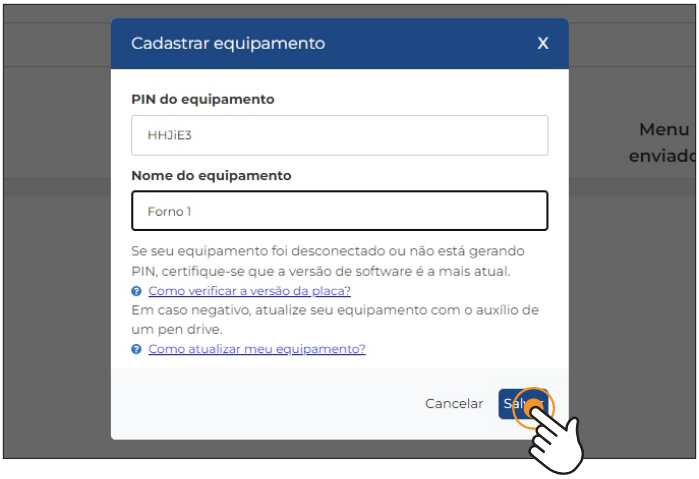
c) Na aba esquerda do Web App clique em **"Equipamentos"**:



d) Clique em **"+ CADASTRAR EQUIPAMENTO"**.



e) Em seguida cadastre o Pin do seu equipamento e insira o nome do seu equipamento. Clique em ***"Salvar"*** para finalizar o cadastro do seu equipamento.



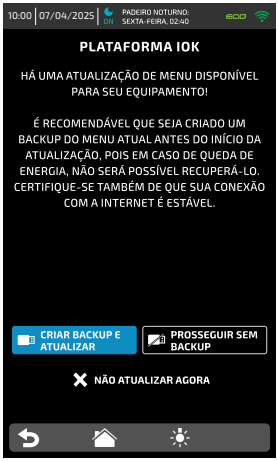
Observação: *o PIN do equipamento é fornecido clicando em ⚙, digitando sua senha (987654 padrão de fábrica) e clicando sobre o ícone* ***IOK*** *do seu equipamento como veremos a seguir:*

f) No equipamento, pressione a tecla IOK para acessar a plataforma virtual. O PIN de acesso será exibido na tela, utilize-o para registrar o equipamento acessando o site **new.praticaiok.com** ou escaneando o QR Code apresentado.

- *Todas receitas criadas através do Web App podem ser enviadas diretamente para o forno. Assim que enviada, pressione o ícone* VERIFICAR ATU. *para atualizar as receitas do forno, conforme a imagem abaixo:*
- *Espere a barra de atualização estar completa.*

g) Ao se conectar a Plataforma Virtual, a seguinte tela será exibida:

h) Quando uma nova atualização de receita/menu estiver disponível para a plataforma virtual a seguinte mensagem será apresentada: ***"HÁ UMA ATUALIZACÃO DE MENU DISPONÍVEL PARA SEU EQUIPAMENTO! É RECOMENDÁVEL QUE SEJA CRIADO UM BACKUP DO MENU ATUAL ANTES DO INÍCIO DA ATUALIZACÃO, POIS EM CASO DE QUEDA DE ENERGIA, NÃO SERÁ POSSÍVEL RECUPERÁ-LO. CERTIFIQUE-SE TAMBÉM DE QUE SUA CONEXÃO COM A INTERNET É ESTÁVEL."***



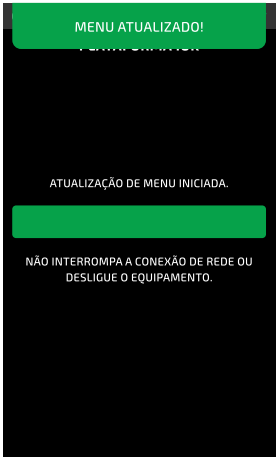
As seguintes opções serão apresentadas:

CRIAR BACKUP E ATUALIZAR
Realiza uma cópia de segurança (backup) de todas as configurações, receitas e dados do equipamento antes de iniciar o processo de atualização do sistema. Recomendado para preservar informações importantes e evitar perda de dados.

PROSSEGUIR SEM BACKUP
Inicia o processo de atualização sem criar uma cópia de segurança prévia. Deve ser utilizado apenas quando já existe um backup recente ou quando não há necessidade de preservar dados atuais.

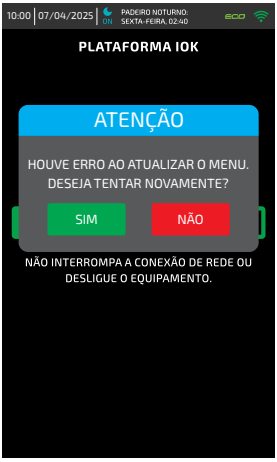
NÃO ATUALIZAR AGORA
Cancela o procedimento de atualização e mantém a versão atual do sistema em funcionamento. O equipamento continuará operando normalmente, podendo ser atualizado posteriormente.

Observação: *os mesmos passos devem ser realizado para o caso de atualização de sistema, conforme a* ***página 51****.*



i) Após a atualização a seguinte mensagem será apresentada: **"MENU ATUALIZADO"**.

j) Em caso de erro na atualização a seguinte mensagem será apresentada:



SIM — *Inicia uma nova tentativa de atualização do sistema.*

NÃO — *Cancela o processo de atualização, o equipamento permanecerá na versão atual.*

6 - ATUALIZAR SISTEMA

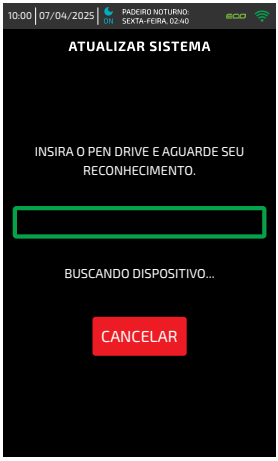
a) Pressione **“Atualizar Sistema”** e escolha entre USB e Wi-Fi para selecionar o tipo de atualização.

Observação: *A atualização só aparece quando uma nova versão é enviada via plataforma virtual ao forno conforme a* ***página 51.***

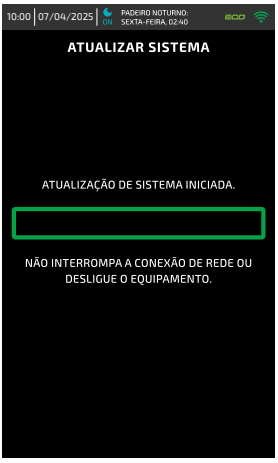
USB

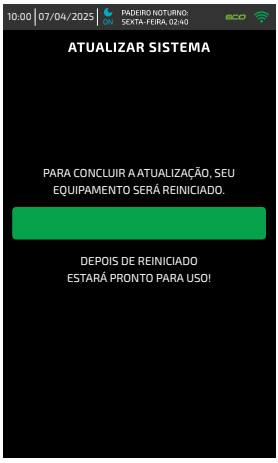
a) Pressione a tecla e escolha a opção USB.

b) Caso o pen drive não esteja inserido na porta USB a seguinte mensagem será apresentada: ***"INSIRA O PEN DRIVE E AGUARDE SEU RECONHECIMENTO"***.



c) Insira o pen drive para o reconhecimento e a atualização começará automaticamente.



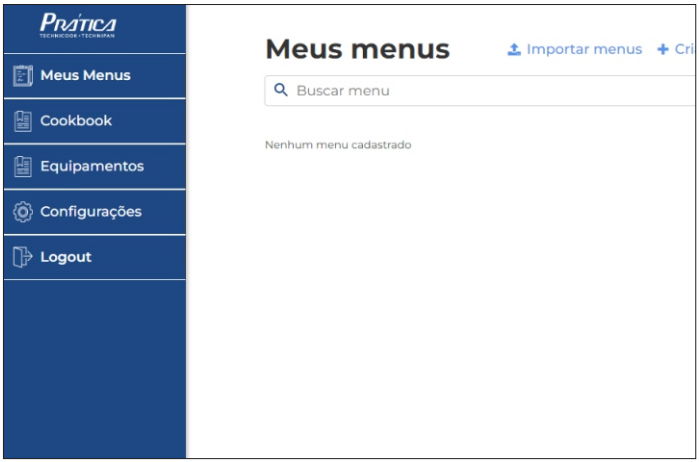


ATENÇÃO: Assim que a atualização finalizar o forno será reiniciado, não desligue ou desconecte o cabo de energia do equipamento durante a reinicialização.

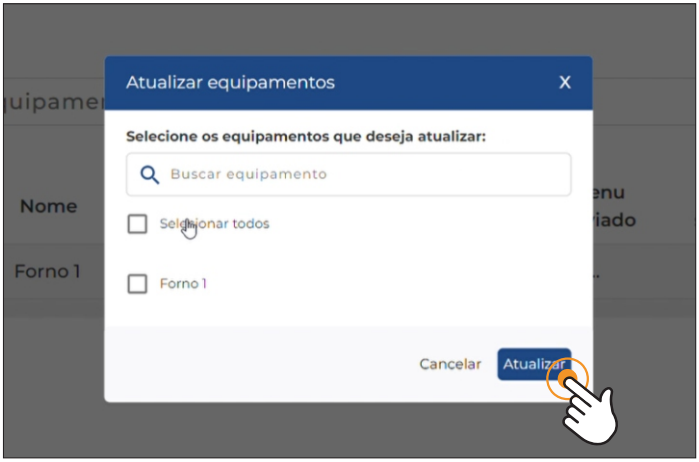
WI-FI

Observação: *para baixar a atualização é necessário cadastrar o PIN do equipamento na plataforma IOK, conforme mostrado na* ***página 51. A seguir veja como enviar uma atualização para o seu equipamento através da plataforma IOK.***

a) Após acessar a plataforma **IOK** em ***new.praticabr.com***, na aba esquerda clique em **"EQUIPAMENTOS"** .

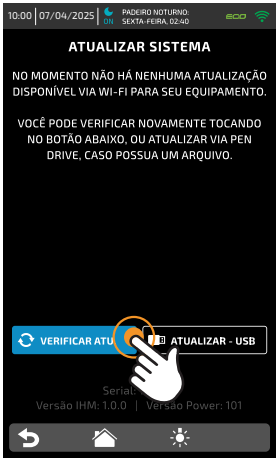


b) Selecione o equipamento que deseja atualizar e clique em **“Atualizar”**.



Observação: *a atualização será enviada para o seu equipamento.*

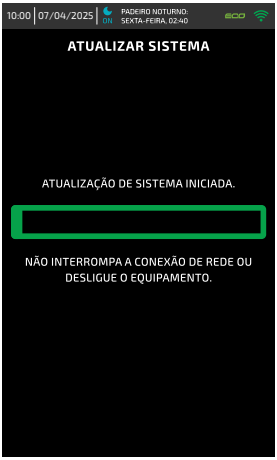
c) No seu equipamento clique na opção **"VERIFICAR ATUALIZAÇÃO"**.

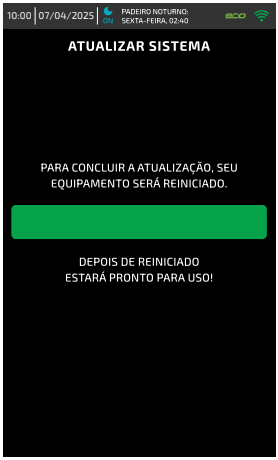


d) Após clicar em **"VERIFICAR ATUALIZAÇÃO"** a atualização enviada pela ***Plataforma Virtual IOK*** estará disponível e a seguinte mensagem será apresentada na tela: ***"HÁ UMA ATUALIZACÃO DE MENU DISPONÍVEL PARA SEU EQUIPAMENTO! É RECOMENDÁVEL QUE SEJA CRIADO UM BACKUP DO MENU ATUAL ANTES DO INÍCIO DA ATUALIZACÃO, POIS EM CASO DE QUEDA DE ENERGIA, NÃO SERÁ POSSÍVEL RECUPERÁ-LO. CERTIFIQUE-SE TAMBÉM DE QUE SUA CONEXÃO COM A INTERNET É ESTÁVEL.»***

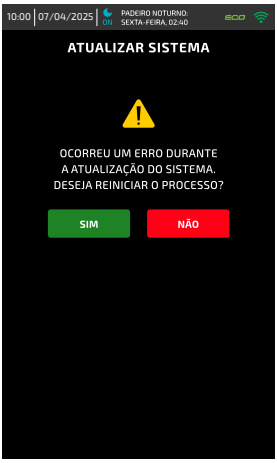
e) Clicando em

a atualização irá começar, não desligue o equipamento ou interrpona a conexão durante a atualização. O equipamento será automaticamente reiniciado após a atualização.





f) Em caso de erro na atualização a seguinte mensagem será apresentada: **"OCORREU UM ERRO DURANTE A ATUALIZAÇÃO DO SISTEMA. DESEJA REINICIAR O PROCESSO?"**

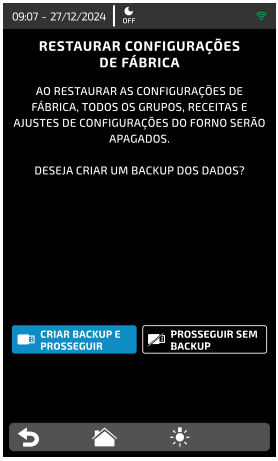


SIM — *Inicia uma nova tentativa de atualização do sistema.*

NÃO — *Cancela o processo de atualização, o equipamento permanecerá na versão atual.*

7 - RESTAURAR CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA

a) ATENÇÃO: A opção Restaurar Configurações de Fábrica irá apagar todas os Grupos, Receitas e seus Passos, além das Configurações definidas pelo usuário. Certifique-se de criar um Backup via USB antes de prosseguir. Depois da restauração NÃO SERÁ POSSÍVEL RECUPERAR AS INFORMAÇÕES.



Ao acessar esta tela, escolha entre:

CRIAR BACKUP E PROSSEGUIR

- *Cria automaticamente uma cópia de segurança (backup) de todas as configurações, receitas e dados armazenados no equipamento antes de seguir para a próxima etapa do processo.*

- ***Recomendado para garantir que informações importantes possam ser restauradas caso ocorra algum problema.***

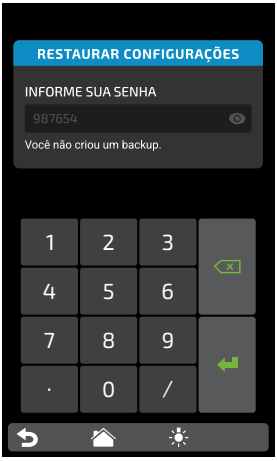
PROSSEGUIR SEM BACKUP

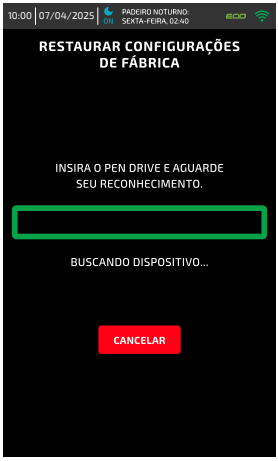
- *Avança para a próxima etapa sem criar uma cópia de segurança. Deve ser utilizado apenas quando já existe um backup recente ou quando não é necessário preservar as configurações atuais.*

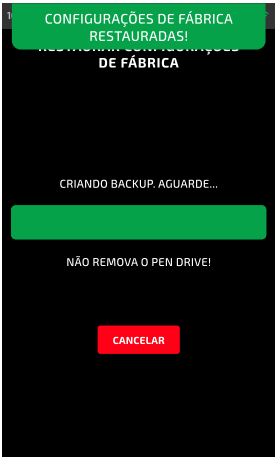
- ***Atenção: todos os dados serão perdidos.***

b) Após escolher uma das opções, será solicitada a senha de usuário.

IMPORTANTE: Caso tenha optado por realizar o backup, será necessário inserir um pen drive no equipamento para que o processo de restauração possa prosseguir.







c) Insira sua senha e clique em ↵ para prosseguir com a restauração. Após a conclusão da restauração das configurações a seguinte mensagem será apresentada: ***"CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA RESTAURADAS!"***.

8 - SAC

a) Nas informações de **SAC**, você encontrará todos os dados necessários para entrar em contato com a **Prática** para tirar dúvidas, solicitar reparos ou visitas técnicas.

9 - USB

a) Clique sobre a opção **USB** para aparecer todas as opções de importação/exportação.

b) Insira o pendrive e escolha entre as opções Importar e Exportar:

IMPORTAR

a) Clicando em importar, as seguintes opções serão habilitadas:
IMPORTAR TUDO: *importa receitas, grupos e configurações;*
IMPORTAR GRUPOS: *importa os grupos;*
IMPORTAR CONFIGURAÇÕES: *importa as configurações.*

b) Em caso de erro a seguinte mensagem será apresentada: ***"ERRO AO IMPORTAR DADOS. TENTE NOVAMENTE".***

EXPORTAR

a) Clicando em importar, as seguintes opções serão habilitadas:
EXPORTAR TUDO: *importa receitas, grupos e configurações;*
EXPORTAR GRUPOS: *importa os grupos;*
EXPORTAR CONFIGURAÇÕES: *importa as configurações.*

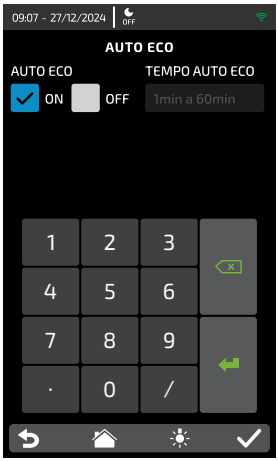
b) Em caso de erro a seguinte tela será apresentada: ***"ERRO AO EXPORTAR DADOS. TENTE NOVAMENTE".***

10 - AUTO ECO

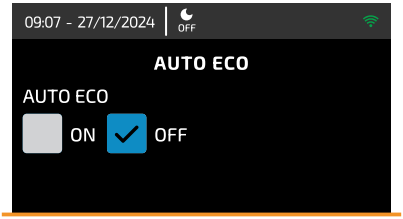
a) A função AUTO ECO tem como objetivo otimizar o consumo de energia do equipamento, reduzindo a operação das resistências quando o forno permanece em stand-by (sem execução de receitas ou interação do usuário) por um período de tempo pré-definido.

***Ativação**: Ao selecionar ON, o forno monitorará o tempo em que permanece sem uso. Quando esse tempo atingir o valor configurado, o sistema entrará automaticamente no **Modo ECO**.*

b)Tempo de AUTO ECO: O intervalo pode ser definido entre **1** e **60 minutos**, de acordo com a necessidade do usuário. **Digite o intervalo de tempo, em minutos, para a ativação do modo ECO e confirme pressionando ✓ .**



Desativação: Selecionando OFF, a função **AUTO ECO** é desabilitada, e o forno não entrará automaticamente no modo de economia de energia.



***IMPORTANTE:** A função não é aplicada durante o pré-aquecimento, garantindo que a receita ou processo não seja comprometido.*

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

- Para a limpeza do forno é necessário a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI´s).

Luvas de Proteção

Máscara de Proteção

Óculos de Proteção

Avental

Sapatos de Segurança

FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

- O forno deve ser higienizado todos os dias em que for utilizado.

IMPORTANTE

Quando a higienização não é feita na frequência recomendada ou feita de forma inadequada ocorre o acúmulo desses resíduos que acabam por prejudicar a qualidade de higienizações posteriores, gerando excesso de fumaça durante os preparos e diminuindo a vida útil de componentes e do equipamento. No limite, esses resíduos acumulados podem entrar em combustão quando submetidos a altas temperaturas.

PASSOS DA HIGIENIZAÇÃO

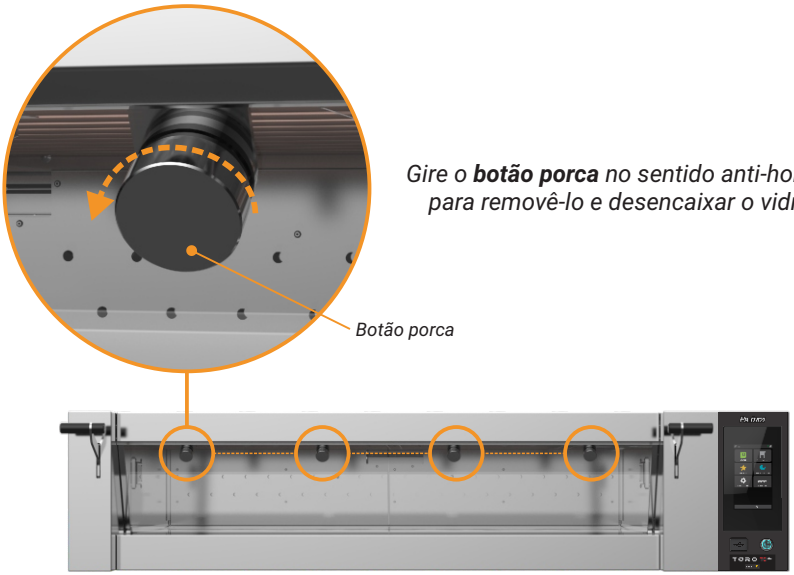
RESFRIAMENTO DO FORNO

Caso o forno esteja acima de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização. Para resfriar o equipamento desligue o forno e deixe a porta aberta.

- Utilize uma esponja para a remoção de sujidades. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.

- Retire completamente o sabão com um pano úmido. Na sequência passe pano úmido vinagre de álcool para remoção de qualquer produto residual. Finalize com pano seco.

- Para realizar a limpeza da parte traseira do vidro siga as instruções abaixo:



*Gire o **botão porca** no sentido anti-horário para removê-lo e desencaixar o vidro.*

- Higienize o vidro com sabão neutro utilizando o lado não abrasivo da esponja. Enxágue todo o resíduo de sabão com água corrente e finalize com um pano seco.

- Para colocar o vidro realize o processo inverso, ou seja, ajuste o vidro e trave.

- Para a limpeza externa do forno utilize a sequência: pano úmido, pano com sabão neutro, pano úmido e pano seco.

- O Lastro deve ser limpo com um pano úmido.

- Retire o filtro que fica na lateral direita do equipamento para higienização, lavar somente com água. Deixe o filtro secar completamente antes de retornar para o equipamento. Realize o processo semanalmente. Não utilize o equipamento sem o filtro.

- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.

IMPORTANTE

- Em todas as etapas de enxágue, limpeza e secagem, garanta que todo resíduo de sabão seja completamente removido para evitar oxidação do equipamento e seus componentes.

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- Nunca use produtos que contenham acido na limpeza do forno, pois eles podem danificar a superfície de aço inoxidável, provocando corrosão do metal.

- Não direcione água fria sobre o vidro quente do equipamento, o choque térmico pode provocar a sua quebra.

- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa do forno.

- Nunca jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.

- Para longos períodos de inatividade, é recomendado que a porta do forno fique entreaberta.

- Não permita que resíduos de alimentos e outros detritos acumulem-se na superfície interna da porta, dobradiças ou no perfil de vedação de silicone para não prejudicar a vedação do forno.

- Não deixar alimentos, líquidos e resíduos dentro do forno quando o equipamento estiver em inatividade.

- Não utilizar o forno para armazenar utensílios ou alimentos.

- Utilizar o forno somente para o preparo de alimentos como descrito nesse manual.

- Em intervalos longos entre uma utilização e outra deve-se desligar o forno para evitar que o aquecimento carbonize os resíduos de gordura de preparos anteriores. Isso pode dificultar a higienização, prejudicar a qualidade dos preparos e a vida útil do equipamento.

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

PROBLEMA	CAUSA E SOLUÇÃO
Forno não aquece	- Queda de fase: Verificar instalação predial.
Forno demora a aquecer (ou retomar temperatura)	- Queda de fase; - Forno sujo - Proceder limpeza;
Forno não dá nenhum sinal	- Queda de fase; - Disjuntor Desligado.
Disjuntor de proteção desarmando	Disjuntor/rede mal dimensionado.
Assamento desuniforme	- Porta desregulada; - Temperatura muito baixa ou muito alta (abaixar/aumentar temperatura); - Forno desnivelado (nivelar equipamento); - Forno sujo; - Resistência queimada; - Excesso de carga.
Forno dá choque	- Falta de aterramento; - Umidade no Painel.
Alimento queimando	- Temperatura muito alta; - Tempo excessivo de assamento.
Demora para assar	- Temperatura muito baixa; - Forno sujo; - Vazamento de água.
Passa cheiro ao alimento	- Forno sujo.
Resseca o alimento	- Tempo excessivo de assamento e com temperatura baixa.
Alimento não assa por dentro	- Temperatura muito alta; - Pouco tempo de assamento.
Forno aquecendo em excesso externamente	- Ventilação deficiente do ambiente.
Falta de vapor	- Registro fechado; - Falta de alimentação de água; - Baixa pressão de água; - Baixo volume de injeção.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

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

LASTRO TORO TC
CÓDIGO: 760634
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
AGOSTO 2025 - REVISÃO 01

PRÁTICA

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