



FORNOS DE PANIFICAÇÃO  
HORNOS DE PANADERÍA

# Prática

FORNOS DE PANIFICAÇÃO  
HORNOS DE PANADERÍA

## L A S T R O FIT 4.6 | FIT 6.8



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO  
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN



## CARTA AO CLIENTE

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

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

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

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

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

Muito obrigado.

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

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



# ÍNDICE

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

## TERMO DE GARANTIA

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

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....	13
Sistema de Exaustão.....	14
Instalação Hidráulica.....	15
Dimensões.....	16
Recomendações Gerais.....	18
Aplicação.....	19

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....	20
Operação e Programação.....	20

## INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....21

## PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUCÕES.....24

## ANOTAÇÕES.....49

## 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.**

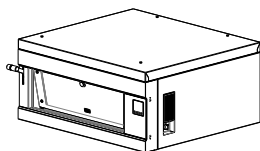


- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam 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.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.

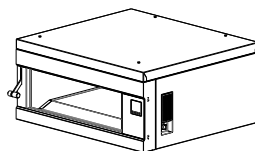
## RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

### CUIDADO!

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



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



**2º)** Abra totalmente a porta.

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



- Não utilize o puxador 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.



**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:  
**FIT 4.6 = 1,5 kg por módulo;**  
**FIT 6.8 = 2,5 kg por módulo.**

## IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



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



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES



## TERMO DE GARANTIA

### PRAZO E DETALHAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA**

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

**b)** Irregularidades na instalação predial.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

- a)** Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instalação e Operação do equipamento.
- b)** Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.
- c)** Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
- d)** O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.
- e)** Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor no telefone: (35) 3449-1200 (opção 3).

### IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: \_\_\_\_\_ VOLTAGEM: \_\_\_\_\_  
Nº SÉRIE: \_\_\_\_\_ REVENDEDOR: \_\_\_\_\_  
Nº NOTA FISCAL: \_\_\_\_\_ DATA COMPRA: \_\_\_\_\_

# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

## INSTALAÇÃO ELÉTRICA

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

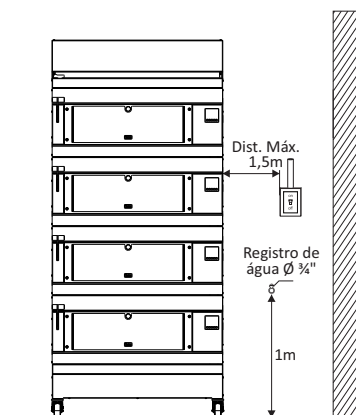


- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.
- Somente técnicos autorizados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

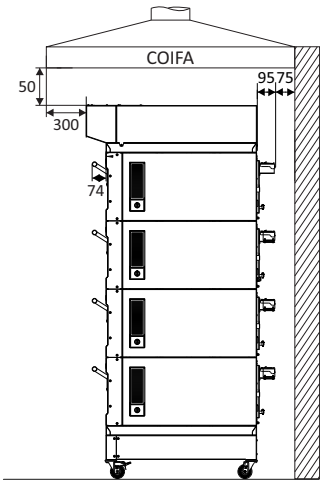
# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

## ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Modelo	Fit 4.6	Fit 6.8
Voltagem	220V	220V
Fase	Mono	Mono
Potência	2.8kW	4.4kW
Disjuntor	16A	25A
Cabo	3x1.5 mm <sup>2</sup>	3x4 mm <sup>2</sup>
Tomada	16A(2P+T)	32A(2P+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 gerados durante o forneio. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da coifa.
- A coifa deve respeitar a altura mínima de 5cm acima do teto do forno e projetar-se 30cm 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.



Obs: cotas em milímetros

# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

## INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

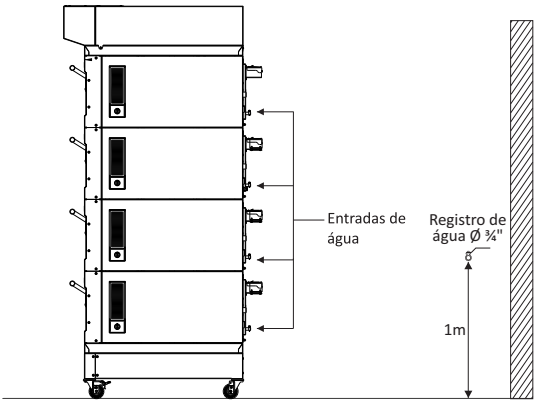
- 10 O forno deve ser conectado a encanamento de água fria. Um registro de 3/4" com rosca externa deve estar disponível para conexão da mangueira de entrada de água localizada a uma distância máxima de 1,5 m do forno.
- 10 Recomendamos o filtro 3M original (não incluído) para reduzir a dureza da água.
- 10 **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)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.



## DRENO

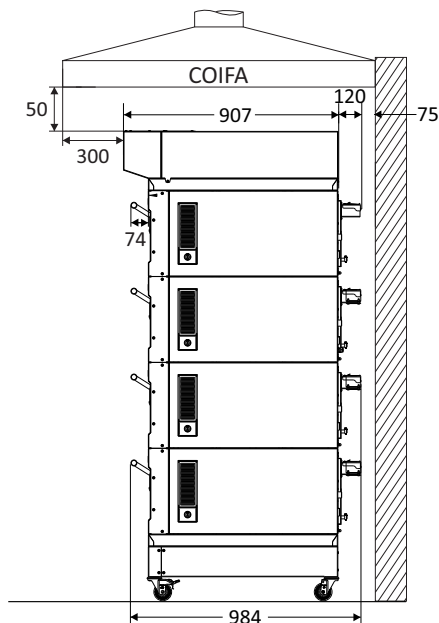
A saída do equipamento, de diâmetro externo  $\varnothing \frac{3}{4}$ ", deve ser descarregada em um ralo ou grelha, dotada de uma tubulação que suporta temperatura de até 80°C, em

# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

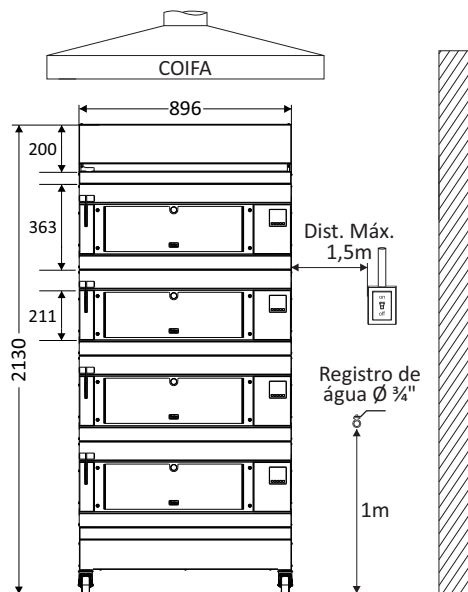
## DIMENSÕES - FIT 4.6

OBS: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



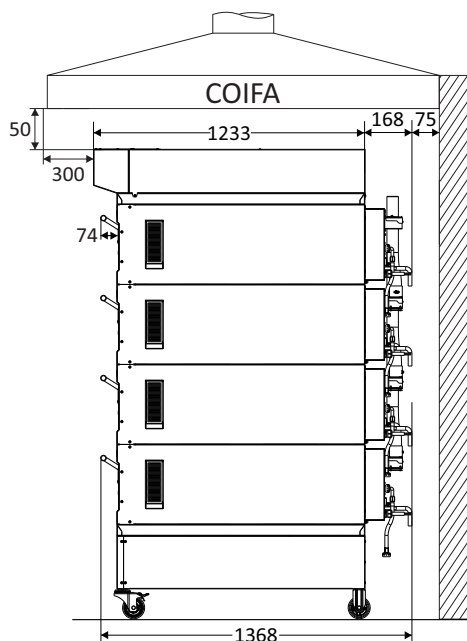


# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

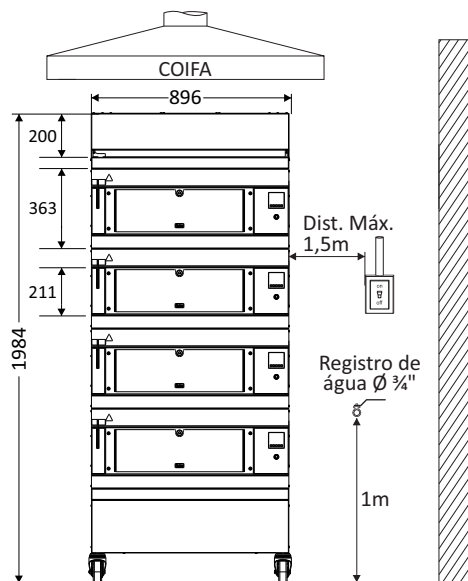
## DIMENSÕES - FIT 6.8

OBS: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



## 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.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.

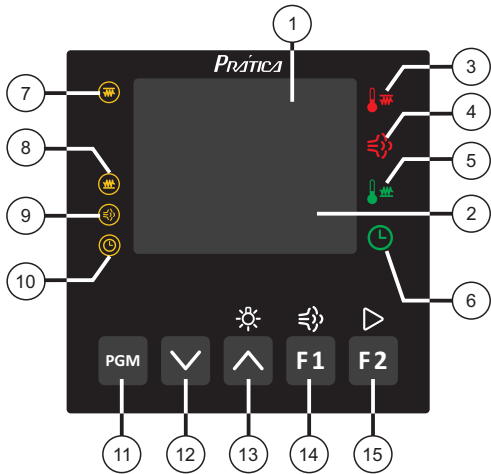
- A base serve somente de suporte para o forno.

## APLICAÇÃO

- Os fornos Lastro **Fit 4.6** e **Fit 6.8** são utilizados na preparação de produtos de panificação e confeitaria como bolos, pães de alta hidratação, salgados e doces.
- 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, tal procedimento poderá levar até 60 minutos. 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



1 - DISPLAY DE TEMPERATURA TETO
2 - DISPLAY DE TEMPERATURA LASTRO/TEMPO
3 - LED INFORMATIVO DE TEMPERATURA TETO MOSTRADO NO DISPLAY
4 - LED INFORMATIVO DE INJEÇÃO DE VAPOR
5 - LED INFORMATIVO DE TEMPERATURA LASTRO MOSTRADO NO DISPLAY
6 - LED INFORMATIVO DE TEMPO MOSTRADO NO DISPLAY
7 - LED INFORMATIVO PARA QUANDO A RESISTÊNCIA TETO ESTIVER LIGADA
8 - LED INFORMATIVO PARA QUANDO A RESISTÊNCIA LASTRO ESTIVER LIGADA
9 - LED INDICADOR DE VAPOR ADICIONADO
10 - LED INFORMATIVO PARA QUANDO O TEMPORIZADOR ESTIVER LIGADO
11 - TECLA DE ACESSO A PROGRAMAÇÃO
12 - TECLA "PARA BAIXO"
13 - TECLA "PARA CIMA" E ILUMINAÇÃO
14 - TECLA DE ACIONAMENTO DE VAPOR
15 - TECLA INICIAR/PARAR

### DEFININDO TEMPO E TEMPERATURA

Pressione a tecla **PGM** para acessar a programação e as teclas **↕** e **↗** para ajustar os parâmetros de temperatura teto, temperatura lastro, nível de injeção de vapor e tempo. Para a execução da receita, pressione a tecla **F2** (Play) para iniciar a contagem do tempo.

### BOTÃO ON/OFF



Botão On/Off localizado na parte frontal do forno, com função de energizar e desenergizar a placa de comando do forno.

## 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

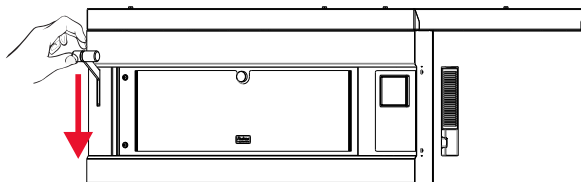


Caso o forno esteja acima de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização. Para resfriar o equipamento desligue o forno e deixe a porta aberta.

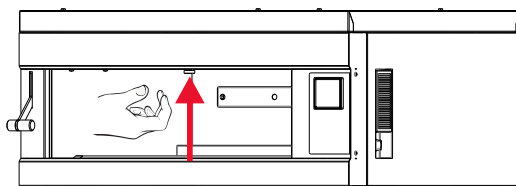
- Utilize uma esponja para a remoção de sujidades. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.

- 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:

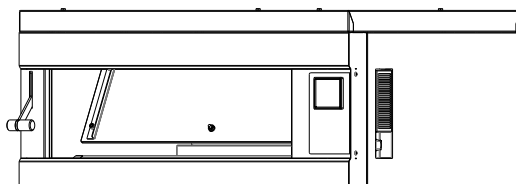
***Mantenha a alavanca lateral abaixada.***



***Solte o parafuso do vidro.***



***Baixe o vidro e realize a limpeza***



- 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 para a higienização, lavar somente com água. Deixe o filtro secar completamente antes de retornar para o equipamento.
- 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 ácido 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; Vazamento de água.
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 (aumentar temperatura); Forno desnivelado (nivelar equipamento); Forno sujo; Resistência queimada.
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.



Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

**Assistência técnica Prática:**

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



## CARTA AL CLIENTE

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

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

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

La Prática ofrece soluciones completas en toda la cadena de preparación de alimentos. Desde productos para la panificación hasta todo el universo de la gastronomía. De la pre-preparación a la conservación, finalización y acabado. Tenemos una amplia línea de máquinas para panadería, equipos para ultra congelación y conservación y variadas líneas de hornos para panificación, gastronomía y hornos rápidos de finalización, además de una completa línea de accesorios diversos.

Esperamos que nuestros productos, accesorios y servicios pre y posventa puedan ser valiosas herramientas para el éxito de su negocio y la continuidad de nuestra asociación.

Muchas gracias.

*Este manual contiene toda la información para instalar y utilizar su equipo de forma correcta y obtener los mejores resultados de rendimiento, calidad y seguridad.*

*Recomendamos que lea y siga todas las instrucciones en él contenidas y mantenga siempre en el lugar adecuado para futuras consultas.*



**ÍNDICE**

**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**  
Recomendaciones de Utilización..... 30

**IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL.....32**

**TÉRMINO DE GARANTÍA**  
Plazo y Detalle.....33  
Razones de Exclusión de La Garantía..... 34  
Observaciones y Recomendaciones.....36

**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**  
Instalación Eléctrica.....37  
Sistema de Extracción..... 38  
Instalación Hidráulica..... 39  
Dimensiones.....40  
Recomendaciones Generales.....42  
Aplicación.....43

**INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN**  
Panel.....44  
Operación y Programación.....44

**INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....45**

**PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES.....48**

**NOTAS.....49**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN

- Operación del horno: Es recomendable que el operador del horno utilice siempre guantes de protección térmica y delantal para evitar quemaduras en partes internas del horno y de eventual derramamiento del contenido de las bandejas.
- Utilización del panel: El panel debe ser operado solamente con los dedos, la utilización de cualquier instrumento puede dañar el equipo y poner en riesgo la seguridad del operador.

### CUIDADO!

Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelven líquidos por calentamiento en niveles superiores a los que pueden ser fácilmente observados. **El adhesivo (como figura al lado) viene adjunto al manual y debe ser insertado en la parte frontal en el acto de la instalación del equipo, a una altura mínima de 1,60 m sobre el piso.**

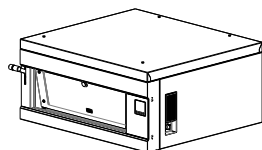


- Retire alambres usados para sellar sacos de papel o de plástico que serán introducidos en el horno.
- Los envases totalmente cerrados no deben calentarse en el horno, ya que pueden explotar.
- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el horno.
- No opere el horno si el mismo está dañado o si la puerta del horno no se cierra adecuadamente.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parada del horno.
- Utilice este horno sólo para las funciones descritas en este manual.
- No realizar la limpieza del equipo con chorros de agua.

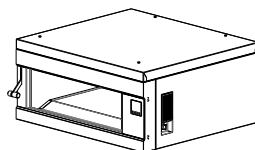
## RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN (continuación)

### CUIDADO!

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



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



2º) Abra completamente la puerta.

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



- No utilice el tirador o la parte frontal del horno para realizar el movimiento del equipo. El movimiento del horno deberá efectuarse exclusivamente por las partes inferiores laterales y trasera.



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



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



**CUIDADO:** Si se produce un humo, apague o desconecte el enchufe de la toma y mantenga la puerta del horno cerrada hasta que la llama se apague.



- Se debe respetar el límite de carga máximo :  
**FIT 4.6 = 1,5 kg por módulo;**  
**FIT 6.8 = 2,5 kg por módulo.**

## IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



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



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAMES DE CARGA CALIENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMIENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



CONSEJOS DE USO E INFORMACIÓN



## TÉRMINO DE GARANTÍA

### PLAZO Y DETALLE

**a)** El equipo Prática tiene una garantía legal de 3 (tres) meses y una garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando 1 (un) año, desde la fecha de emisión de la factura de venta, exclusivamente para el primer comprador. Si, por cualquier motivo, no se localiza la factura, prevalecerá como fecha de inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo, mostrada en la etiqueta indicativa.

**b)** Independientemente de la instalación real o el período de uso del equipo, el período de garantía comienza de acuerdo con la fecha de emisión de la factura de venta.

**c)** Para la instalación y entrega técnica de los equipos, Prática Produtos pondrá a disposición, sin costo para el cliente, una única visita de un técnico autorizado y / o propio, con excepción de los equipos enumerados en el párrafo “i”. Si se requieren nuevas visitas para completar la instalación/entrega técnica, debido a la no disposición de puntos de construcción, ya sean eléctricos, de gas, hidráulicos o de escape, los costos respectivos de visita e instalación serán responsabilidad del cliente.

**d)** Para equipos que requieran instalación técnica, la ejecución debe ser realizada por la Prática, a través de un representante del Prática o por un asistente técnico autorizado. Para realizar la instalación, los equipos deben estar en su lugar de uso, con los puntos de construcción preparados. La Prática no traslada el equipo al lugar de instalación. En los lugares donde la Prática no cuente con asistencia técnica, el cliente será responsable de los costos de transporte, hospedaje y alimentación del equipo técnico.

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

**f)** No se pueden instalar equipos de gas en lugares que no cuenten con equipos o sistemas para extraer gases del ambiente. La quema de GLP o gas NATURAL en lugares cerrados sin esta condición de extracción reduce el oxígeno en el ambiente y genera gases nocivos, que pueden causar intoxicación, desmayo o incluso riesgo de muerte.

**g)** La Práctica Produtos cuenta con una extensa y calificada red de Servicio Técnico Autorizado. No obstante, si aún no existe un técnico autorizado en la ciudad donde está instalado el equipo, se llamará al servicio técnico autorizado más cercano y el desplazamiento y demás gastos correrán a cargo del cliente.

**h)** Para la instalación de equipos, el cliente debe proporcionar todos los puntos del edificio (agua, luz, gas, puesta a tierra y escape) descritos en la ficha técnica de instalación. La programación para la instalación del equipo (s) solo debe activarse después de confirmar que todos los puntos de construcción están de acuerdo con la hoja técnica proporcionada por la Práctica.

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

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

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

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

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

## **RAZONES DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA**

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

**b)** Irregularidades en el edificio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

- a) Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el Manual de Instalación y Operación del equipo.
- b) Asegúrese de que las instalaciones hidráulicas, eléctricas, de gas y de escape en el lugar donde se instalará el equipo sean realizadas por una empresa o técnico especializado.
- c) Antes de accionar el servicio técnico autorizado, en el Manual de Instalación y Operación constan algunas incidencias que pueden ser sanadas sin la interferencia de un técnico.
- d) El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y prolongar la vida útil de su equipo, es fundamental higienizarlo adecuadamente. La Práctica ofrece y recomienda adicionalmente un contrato de mantenimiento preventivo.
- e) Para solicitar la asistencia técnica y incluso para cualquier reclamación, comentario o sugerencia sobre las reparaciones prestadas por las Asistencias Autorizadas, durante el horario comercial, entre en contacto con nuestro servicio de atención al consumidor: +55 35 3449 1235.

### IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO (complete para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO: \_\_\_\_\_

Nº SÉRIE: \_\_\_\_\_

Nº FACTURA DE VENTA: \_\_\_\_\_

VOLTAGE: \_\_\_\_\_

REVENDEDOR: \_\_\_\_\_

FECHA DE COMPRA: \_\_\_\_\_

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

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

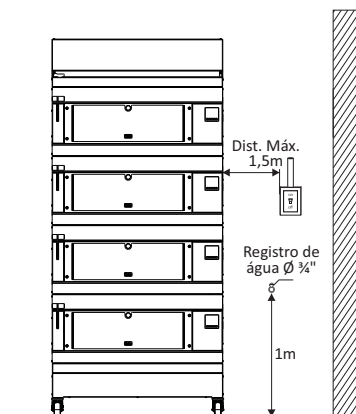


- La conexión a la tierra del horno es obligatoria.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se daña, este deberá ser cambiado solamente por técnicos autorizados.
- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- Un punto equipotencial se suministra en la parte inferior trasera del horno para conexión.

• **Nota:** El equipo tiene un conector de interconexión para otros equipos. Este conector pretende mantener diversos equipos con el mismo potencial eléctrico. No siendo necesariamente la Tierra de una conexión local. Este conector se encuentra en la parte posterior del equipo se identifica con el símbolo al lado:



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



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

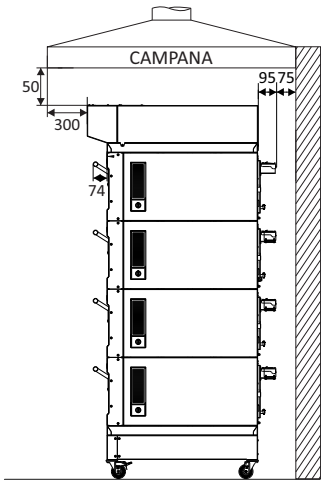
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Modelo	Fit 4.6	Fit 6.8
Voltaje	220V	220V
Fases	Mono	Mono
Potencia	2.8kW	4.4kW
Disyuntor	16A	25A
Cable	3x1.5 mm <sup>2</sup>	3x4 mm <sup>2</sup>
Enchufe	16A(2P+T)	32A(2P+T)

## SISTEMA DE EXTRACCIÓN

- No bloquee las entradas y salidas de aire del lado derecho y posterior del horno.
- La salida de vapor se encuentra en la parte trasera del equipo.
- Recomendamos utilizar campana extractora para la captación de vapores generados durante el suministro. Verificar la NBR 14518:2020 para el dimensionamiento de la campana.
- La campana debe respetar la altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectar 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la abertura de la puerta sean captados por la puerta.



Nota: cuotas en milímetros

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## INSTALACIÓN HIDRÁULICA

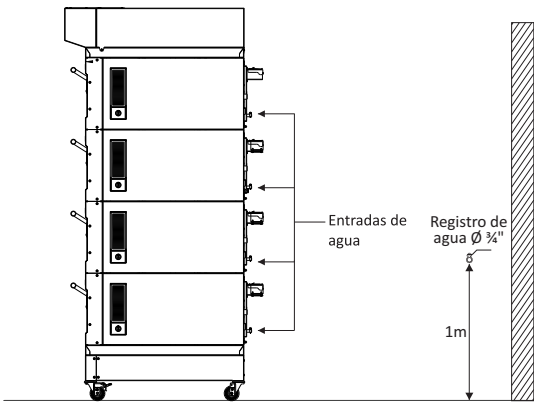
- 10 El horno debe conectarse a la tubería de agua fría. Un registro de 3/4" con rosca externa debe estar disponible para conectar la manguera de entrada de agua localizada a una distancia máxima de 1,5 m del horno.
- 10 Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua.
- 10 **Importante:** Antes de realizar la instalación de agua, descargar los conductos del lado de la instalación predial para retirar eventuales suciedades de la tubería (purga).

Para un rendimiento adecuado, observe la presión de la red hidráulica:

Unidad de medida	Mínima	Máxima
m.C.a (columna de agua del metro)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua.



## DRENAJE

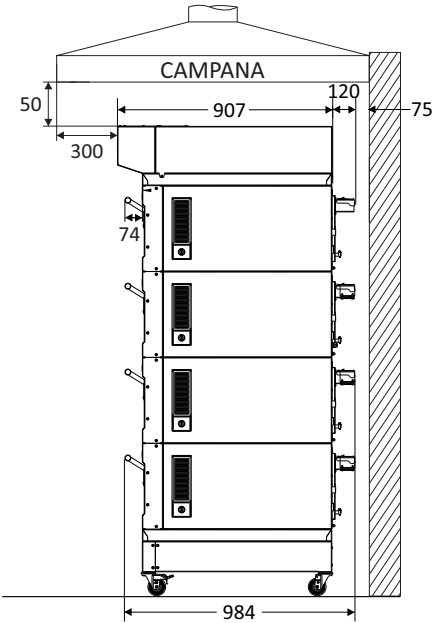
La salida del equipo, de diámetro exterior  $\varnothing 3/4"$  a ser dado de alta en un desagüe o en la parrilla, provisto de una tubería que soporta la temperatura a 80°C en conexión abierta con el alcantarillado.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

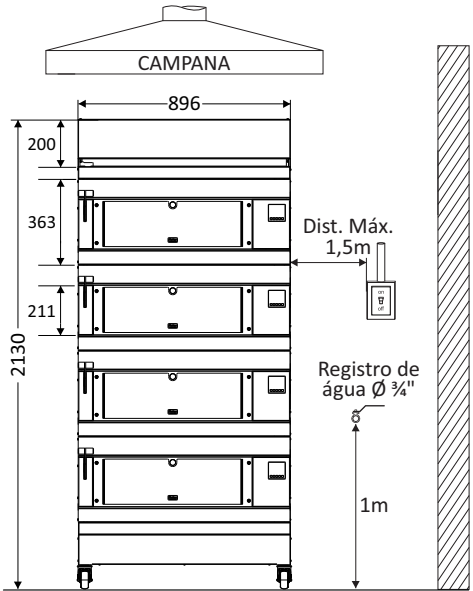
## DIMENSIONES - FIT 4.6

NOTA: CUOTAS EN MILÍMETROS (mm)

VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



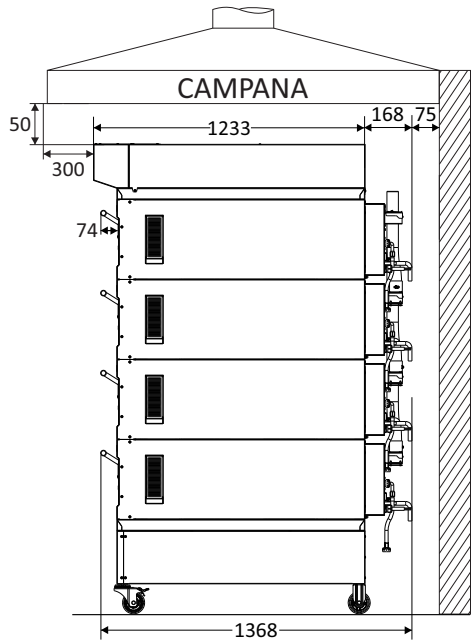


# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

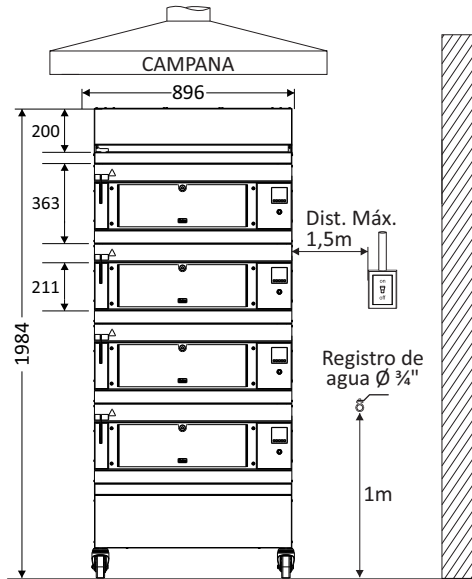
## DIMENSIONES - FIT 6.8

NOTA: CUOTAS EN MILÍMETROS (mm)

VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



## RECOMENDACIONES GENERALES



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



- Si los residuos acumulados dentro del horno entran en combustión, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la energía eléctrica en el disyuntor exclusivo del horno y desconecte el horno de la toma.



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



- Si la puerta o el empaque de la puerta están dañados, el horno no debe operarse hasta que se reparen por una persona cualificada.

- El horno debe ser instalado en local nivelado y ventilado. La no instalación del equipo en local apropiado puede ocasionar la pérdida de la garantía.



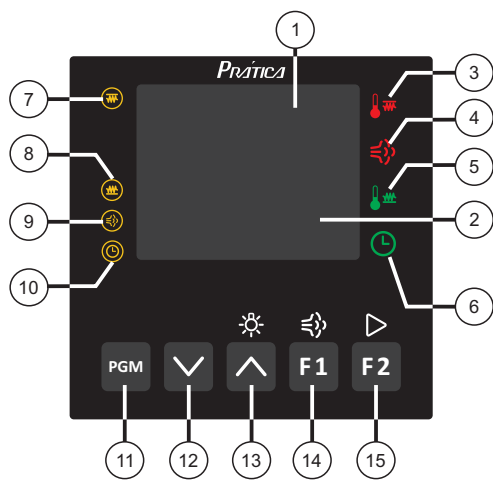
- Se debe respetar un alejamiento mínimo de las paredes de 25mm en relación a las laterales y 75mm en relación al fondo del horno para ventilación.
- Para facilitar la instalación y el mantenimiento del horno, se recomienda un espacio de al menos 800mm del lateral derecho y la pared y 150 mm del lateral izquierdo y trasero. Después del mantenimiento / instalación, esta separación puede reducirse las distancias mencionadas anteriormente.
- El horno no debe colocarse junto a cocinas, freidoras y placas calientes u otros equipos que exhalen grasas, vapores y calor.
- En caso de caída de energía durante algún proceso en curso del horno, esta operación se perderá (las recetas guardadas no se perderán).
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del horno.
- No utilice el horno en ambientes externos.
- No guardar alimentos dentro del horno cuando el mismo no esté en operación.
- La base sirve solo como soporte para el horno.

## APLICACIÓN

- Los hornos Lastro **Fit 4.6** y **Fit 6.8** son utilizados en la preparación de productos de panadería y repostería como pasteles, panes de alta hidratación, salados y dulces.
- Como regla general se aplica a los hornos de Lastro, tiempos y temperaturas más altas que los utilizados en los hornos de convección (turbo).
- Es necesario precalentar el horno, tal procedimiento podrá llevar hasta 50 minutos. La temperatura interna del horno será aquella programada en el termostato. Los tiempos y temperaturas aquí presentadas son indicativos que se deben ajustar de acuerdo con las recetas, los tamaños de los productos y las preferencias de los consumidores.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## PANEL



1 - PANTALLA DE TEMPERATURA DE TECHO
2 - PANTALLA DE TEMPERATURA DE LASTRE / TIEMPO
3 - LED DE INFORMACIÓN DE TEMPERATURA DE TECHO EN LA PANTALLA
4 - LED DE INYECCIÓN DE VAPOR INFORMATIVO
5 - LED INFORMATIVO DE TEMPERATURA LASTRO MOSTRADO EN LA PANTALLA
6 - LED DE INFORMACIÓN DE TIEMPO EN LA PANTALLA
7 - LED INFORMATIVO PARA CUANDO LA RESISTENCIA AL TECHO ESTÁ ENCENDIDA
8 - LED INFORMATIVO PARA CUANDO LA RESISTENCIA DE LASTRE ESTÁ ACTIVADA
9 - LED INDICADOR DE VAPOR AGREGADO
10 - LED INFORMATIVO PARA CUANDO EL TEMPORIZADOR ESTÁ ENCENDIDO
11 - TECLA DE ACCESO A LA PROGRAMACIÓN
12 - TECLA "ABAJO"
13 - TECLA "ARRIBA" E ILUMINACIÓN
14 - TECLA DE ACTIVACIÓN DE VAPOR
15 - TECLA DE INICIO / PARADA

### DEFINICIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Presione la tecla **PGM** para acceder a la programación y las teclas **↓** y **↑** para ajustar la temperatura del techo, la temperatura del balasto, el nivel de inyección de vapor y los parámetros de tiempo. Para ejecutar la receta, presione la tecla **F2** (Play) para comenzar a contar el tiempo.

### BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO



Botón Encendido/Apagado situado en el lado del horno, con la función para energizar y desenergizar el tablero de control del horno.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

### EQUIPOS DE SEGURIDAD

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



Guantes  
de Protección



Máscara de  
Protección



Anteojos  
de Protección



Delantal



Zapatos de  
Seguridad

### FRECUENCIA DE LIMPIEZA

- El horno debe ser limpo todos los días en que se utilice.

### IMPORTANTE



Cuando la limpieza no se realiza en la frecuencia recomendada o hecha de forma inadecuada ocurre la acumulación de residuos que acaban perjudicando la calidad de limpiezas posteriores, generando exceso de humo durante los preparativos y disminuyendo la vida útil de componentes y del equipo. En exceso, estos residuos acumulados pueden entrar en combustión cuando son sometidos a altas temperaturas.

### PASOS DE LA LIMPIEZA

#### ENFRIAMIENTO DEL HORNO



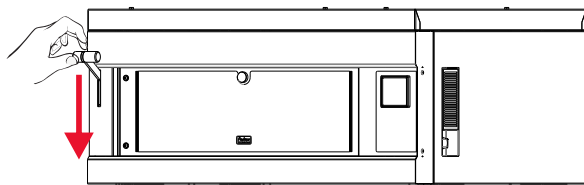
Si el horno está por encima de 60°C es obligatorio enfriarlo para que alcance la temperatura correcta de limpieza. Para enfriar el equipo, apague el horno y deje la puerta abierta.

- Utilice una esponja para la remoción de suciedades. Procure mantener la cámara interna siempre con aspecto de nueva: reflectiva.

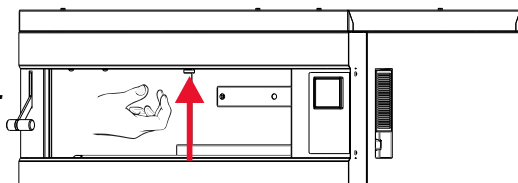
- Retire completamente el jabón con un paño húmedo. A continuación, limpie el vinagre de alcohol húmedo para eliminar cualquier producto residual. Termina con un paño seco.

• **Para limpiar la parte posterior del vidrio, siga las instrucciones a continuación:**

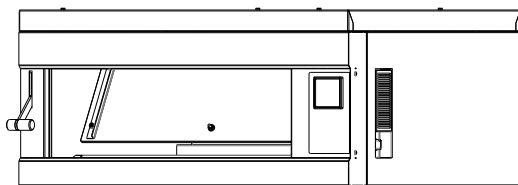
**Mantenga la palanca lateral hacia abajo.**



**Afloje el tornillo en el vidrio.**



**Baje el vidrio y realice la limpieza.**



- Para la limpieza externa del horno utilice la secuencia: paño húmedo, paño con jabón neutro, paño húmedo y paño seco.
- El Lastro debe limpiarse con un paño húmedo.
- Retire el filtro para la higienización, lavar solamente con agua. Deja que el filtro se seque completamente antes de volver al equipo.
- Asegúrese de que no haya residuos de productos de limpieza antes de iniciar la cocción.

## IMPORTANTE

- En todas las etapas de enjuague, limpieza y secado, asegúrese de que todos los residuos de jabón se eliminen por completo para evitar la oxidación del equipo y sus componentes.

## RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

- Nunca utilice productos que contengan ácido en la limpieza del horno, ya que pueden dañar la superficie del acero inoxidable, provocando la corrosión del metal.
- No dirija agua fría sobre el vidrio caliente del equipo, el choque térmico puede provocar su rotura.
- No tire agua en la superficie externa del horno, ya que puede comprometer el panel de control y los componentes eléctricos.
- No utilice esponjas de acero, objetos perforantes o abrasivos para la limpieza de las superficies interna y externa del horno.
- Para largos períodos de inactividad, se recomienda que la puerta del horno quede entreabierta.
- No permita que los residuos de alimentos y otros residuos se acumulen en la superficie interna de la puerta, las bisagras o en el perfil de sellado de silicona para no perjudicar el sellado del horno.
- No dejar alimentos, líquidos y residuos dentro del horno cuando el equipo esté en inactividad.
- No utilizar el horno para almacenar utensilios o alimentos.
- Utilizar el horno sólo para la preparación de alimentos como se describe en este manual.
- En intervalos largos entre una utilización y otra se debe apagar el horno para evitar que el calentamiento carbonice los residuos de grasa de preparaciones anteriores. Esto puede dificultar la limpieza y perjudicar la calidad de las preparaciones y la vida útil del equipo.

## PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

La Práctica dispone de una gran red de asistentes técnicos, siempre a disposición de sus clientes. A continuación se presenta una lista de pequeños problemas que pueden ser resueltos por los operadores de los equipos:

PROBLEMA	CAUSA Y SOLUCION
Horno no calienta	Queda de fase: Verifique instalación predial.
Horno demora para calentar (o retomar temperatura)	Queda de fase; Horno sucio - Proceder limpieza; Vaciamiento de agua.
Horno no presenta ninguna señal	Queda de fase; Disyuntor desconectado.
Disyuntor de protección desarmando	Disyuntor mal dimensionado. Red mal dimensionada.
Asado no uniforme	Puerta desreglada; Temperatura muy alta (bajar temperatura); Horno desnivelado (nivelar equipo); Horno sucio; Resistencia quemada.
Horno da choque	Falta de aterramiento; Humedad en el panel.
Alimento quemando	Temperatura muy alta; Tiempo excesivo de asado.
Demora para asar	Temperatura muy baja; Forno sucio; Carregamento excesivo; Vaciamiento de agua.
Pasa olor al alimento	Forno sucio.
Reseca el alimento	Tiempo excesivo de quemado y con temperatura baja.
Alimento no asa por dentro	Temperatura muy alta; Poco tiempo de asado.
Horno calentando en exceso externamente	Ventilación deficiente del ambiente



## 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.

Cualquier duda contacte nuestra asistencia técnica.

**Asistencia técnica Prática:**

+55 35 3449 1235





# *PRÁTICA*

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

---

Carretera BR 459, Km 101 S/N  
37.556-140, Pouso Alegre - MG  
Teléfono: +55 35 3449-1235  
[pratica@praticabr.com](mailto:pratica@praticabr.com)