

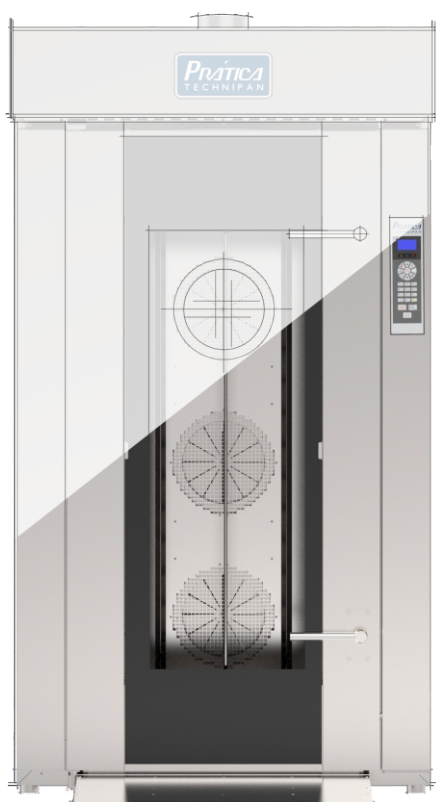


FORNOS DE PANIFICAÇÃO
HORNOS DE PANADERÍA

Prática

FORNOS DE PANIFICAÇÃO
HORNOS DE PANADERÍA

ROTATIVOS ROTATORIOS



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.....12

Sistema de exaustão.....14

Instalação hidráulica.....15

Instalação de gás.....16

Instruções de içamento.....18

Dimensões.....19

Recomendações gerais.....22

Aplicação23

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....24

Operação e programação.....25

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....35

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES.....39

ANOTAÇÕES..... 79

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.

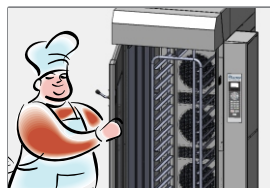
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

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



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



2º) Abra totalmente a porta.

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



- Não utilize o puxador do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas suas laterais.



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



- A porta do forno destina-se unicamente para a vedação dos vapores gerados pela cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.



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 de 38Kg 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), 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.

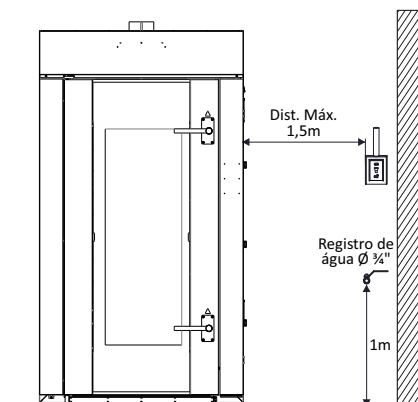


- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

•**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).



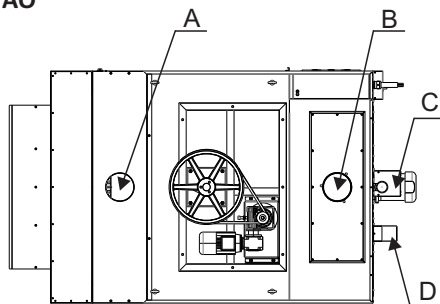
- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Modelos	Voltagem	Fase	Potência	Disjuntor	Cabo	Tomada
RG6080	220V	Tri	17.2kW	50A	4x16 mm ²	63A(3P+T)
	380V	Tri		32A	5x6 mm ²	32A(3P+N+T)
RE650	220V	Tri	43.5kW	150A	4x70 mm ²	200A(3P+T)
	380V	Tri		100A	5x6 mm ²	125A(4P+T)
RG650	220V	Tri	15.5kW	50A	4x10 mm ²	63A(3P+T)
	380V	Tri		32A	5x6 mm ²	63A(4P+T)

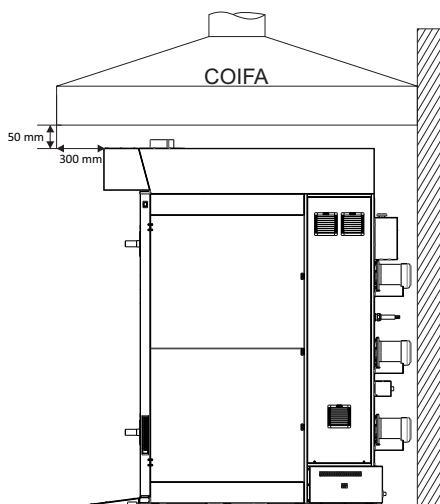
SISTEMA DE EXAUSTÃO



- A - Saída de vapor da coifa do forno. Libera vapor
- B - Duto de saída do queimador
- C - Saída de vapor
- D - Dumper (Entrada de Ar)

- 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.
- É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio
- 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.

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)	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.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO DE GÁS (SOMENTE MODELO A GÁS)

- Utilizar o tipo de gás indicado no forno.
Atenção: A instalação de gás deve ser feita por técnicos qualificados.

Consumo máximo de gás GLP e NATURAL: **2,3kg/h - 2,88m³/h**

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS GLP

- Tubulação com diâmetro mínimo de ½";
- Manômetro para medição de pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- A pressão da rede, na saída para o forno, deverá ser de 2,8 kPa;
- Tubulação com comprimento linear entre botijões e forno inferior a 10m, utilizar um regulador de estágio único com vazão de 12Kg/h próximo e exclusivo ao equipamento;
- Tubulação superior a 10m, use um regulador de primeiro estágio com vazão de 15Kg/h próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio com vazão de 12Kg/h próximo ao forno;
- Utilizar dois botijões P45 ou maiores em paralelo (NÃO utilizar botijões P13)

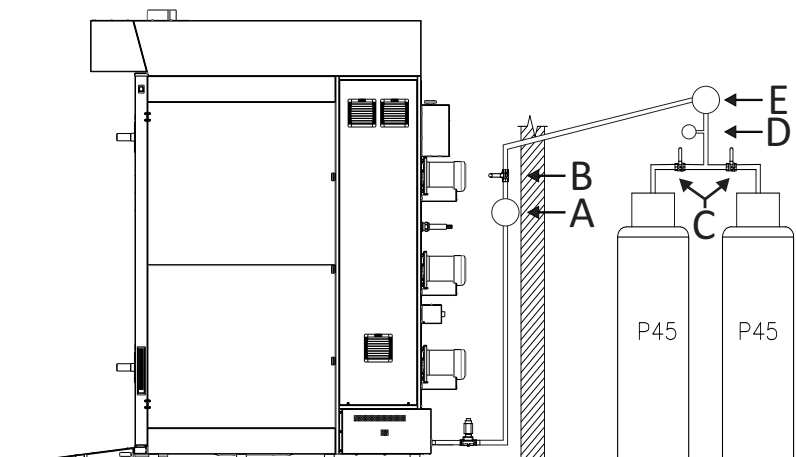
CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS NATURAL

- Tubulação com diâmetro mínimo de ½";
- Na maioria das instalações, o gás trabalha em baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso a pressão esteja excessiva, utilize regulador apropriado;
- A pressão da rede, na saída para o forno deverá ser de 2kPa.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO DE GÁS (SOMENTE MODELO A GÁS)

Tubulação de estágio superior a 10m



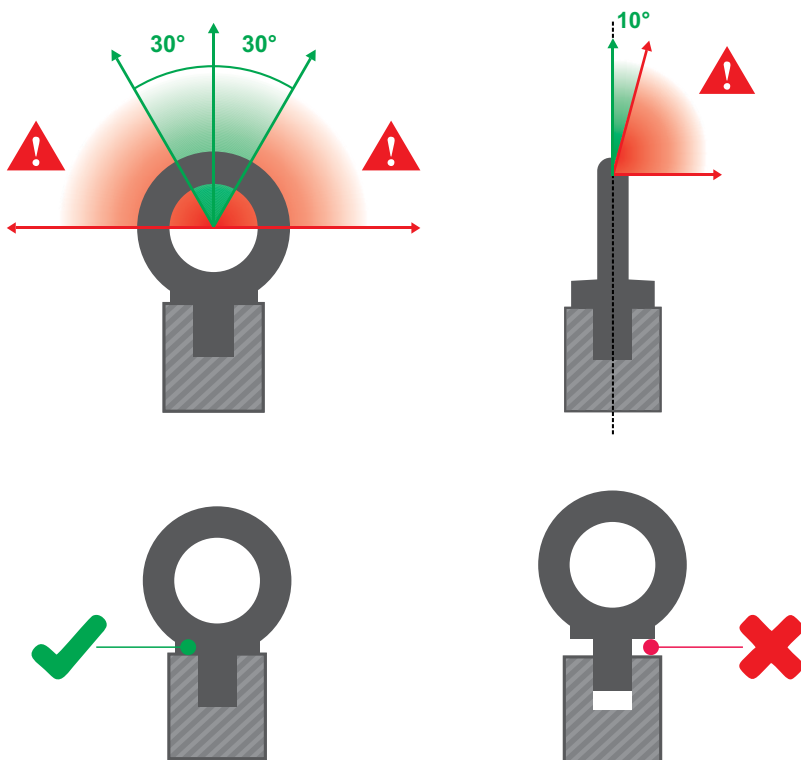
LEGENDA	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES
A	Regulador de Pressão	12kg/h - 2º Estágio
B	Registro do Forno	Diametro ½"
C	Registro do Botijão de Gás	-
D	Manômetro Medidor de Pressão	-
E	Regulador de Pressão	15kg/h - 1º Estágio

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTRUÇÕES DE IÇAMENTO (SOMENTE RG6080)

ATENÇÃO

- Deve-se respeitar os limites angulares representado pelas regiões em verde, para o içamento seguro do equipamento.
- O olhal deve estar totalmente rosqueado, garantindo que a sua base esteja apoiada no equipamento.
- Trabalhar fora da região segura de içamento e com o olhal sem estar totalmente rosqueado, pode ocasionar acidentes devido a falha do olhal.
- Manter distância do equipamento durante o içamento.

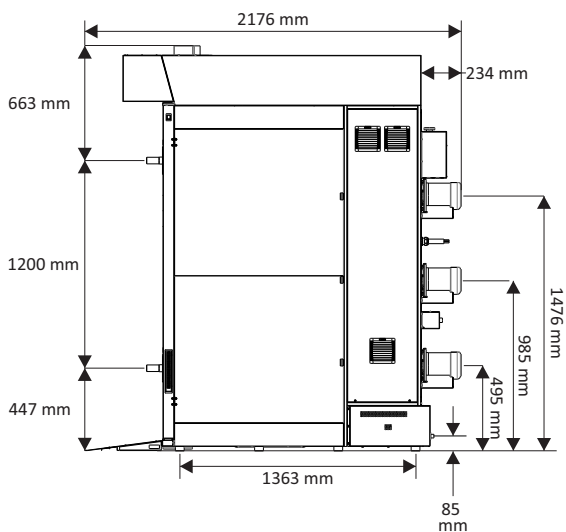


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

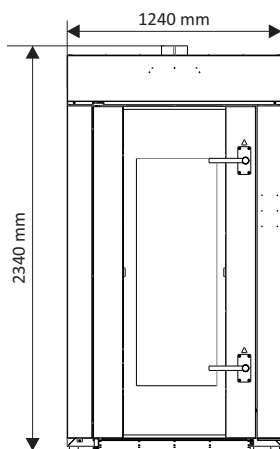
DIMENSÕES - RG6080

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

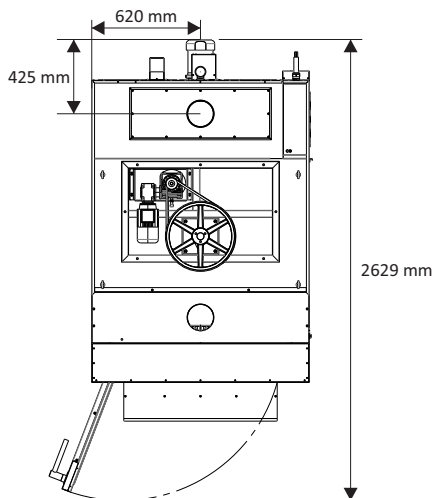
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
COM A PORTA ABERTA

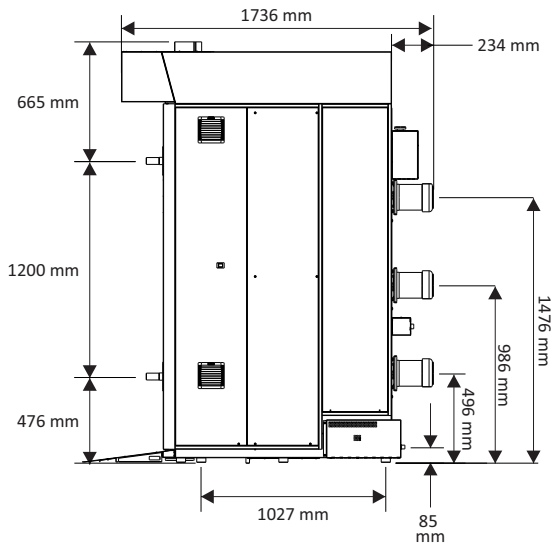


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

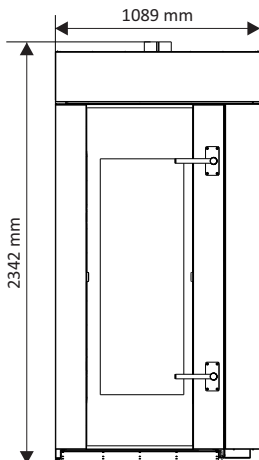
DIMENSÕES - RG650

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

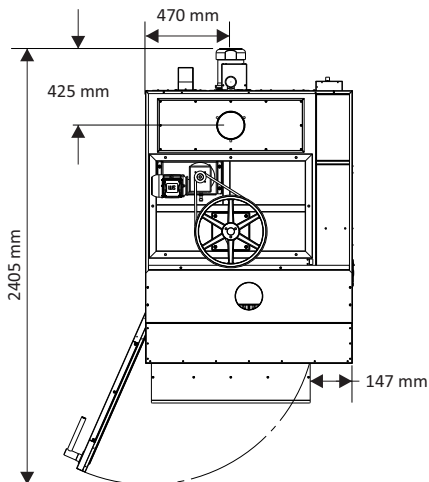
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
COM A PORTA ABERTA

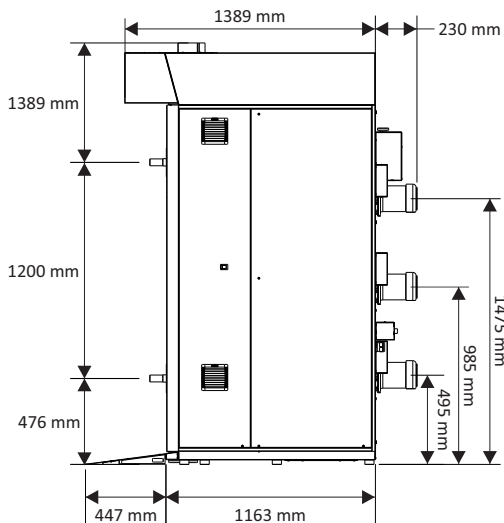


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

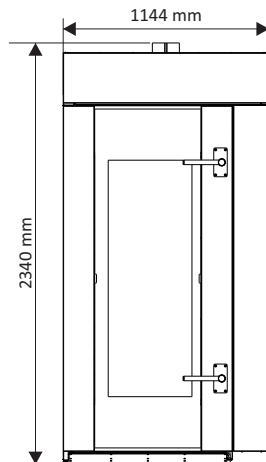
DIMENSÕES - RE650

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

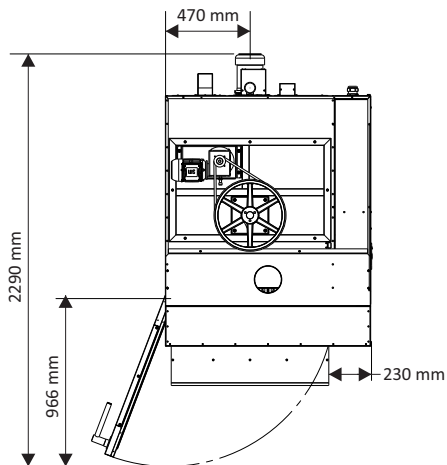
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
COM A PORTA ABERTA



RECOMENDAÇÕES GERAIS



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



- Caso 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.

- 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, 800mm 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.
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.

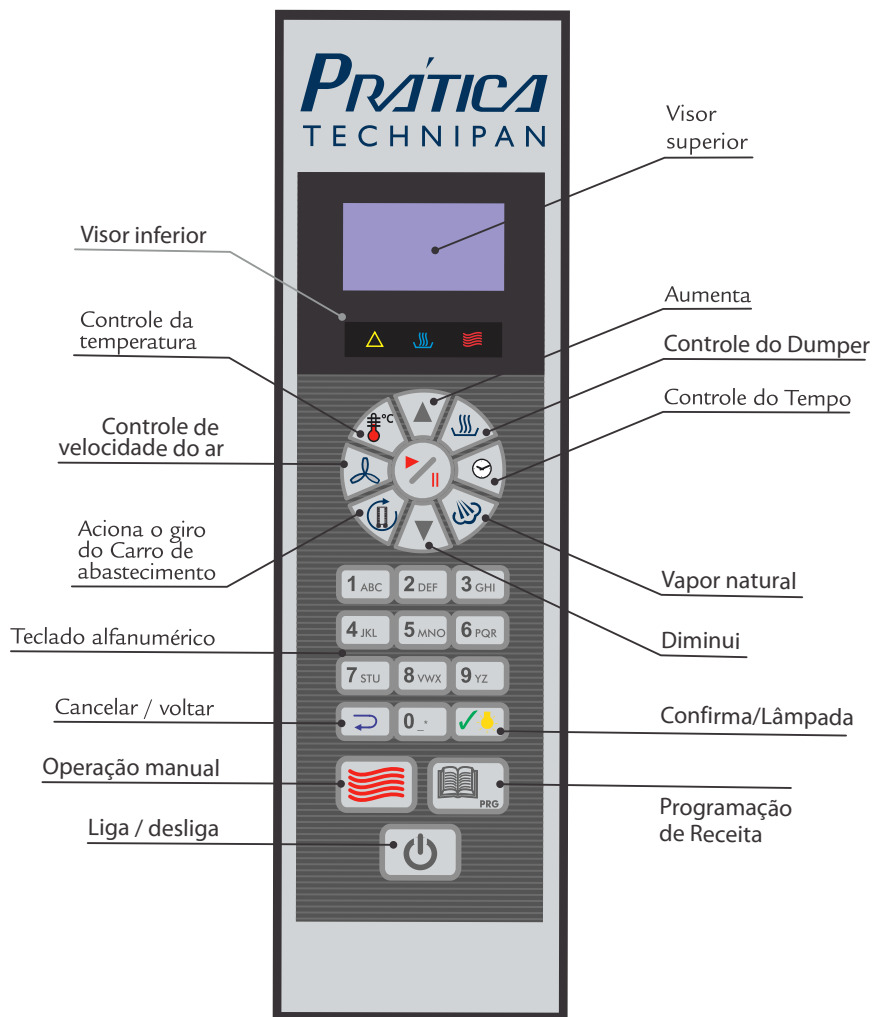
- Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente a utilização do equipamento e acione a assistência técnica.
- Caso soe o alarme e apareça a mensagem na tela: “*FALHA CODIGO: GÁS*” durante a operação do equipamento desligue e religue o forno para rearmar o sistema de gás. Se a falha persistir, suspenda o uso e chame a assistência técnica.
- Semestralmente solicite uma inspeção de mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede de gás por um técnico habilitado.

APLICAÇÃO

O **Fornos RG6080, RG650 e RE650 Prática** são utilizados na preparação de produtos de panificação e confeitaria em geral. Por se tratar de um forno de convecção, as temperaturas e os tempos usados nas preparações de alimento normalmente serão abaixo daquelas utilizadas em fornos sem circulação forçada de ar.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PAINEL



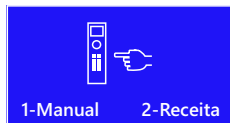
Nota: o toque em qualquer tecla aciona a lâmpada por 1 minuto.

OPERAÇÃO E PROGRAMAÇÃO

LIGAR O FORNO

1. Pressione a tecla liga / desliga .

Aparecerão na tela as seguintes opções:



1 - Manual

2 - Receitas




3 - Pressione a tecla 1 para selecionar o modo de operação manual




4 - Pressione a tecla 2 ou para selecionar o modo de receitas

OPERAÇÃO MANUAL



Quando é selecionado a opção de operação no modo manual aparecerá a tela de configuração da temperatura, tempo, Dumper aberto ou fechado, rotação do carro de abastecimento e velocidade do ar.

1. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado configure a temperatura do forno.

2. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado configure o tempo de operação.

3. Pressione a tecla  para configurar o Dumper, aberto ou fechado.


Observe na tela, a mudança no ícone que mostra a situação do Dumper.

Extrator de vapor fechado



Extrator de vapor aberto




4. Pressione a tecla  para ativar ou desativar o giro do carro de abastecimento. Observe na tela, a mudança que o ícone que mostra a situação do carro de abastecimento.

Giro do carro desativado



Giro do carro ativado



5. Pressione a tecla  para ajustar a velocidade do ar. São três velocidades: baixa, média e alta.

Velocidade baixa




Velocidade média



Velocidade alta




Pressione a tecla  para iniciar a operação. Ao finalizar o processo, o alarme toca e aparece a mensagem Contagem Finalizada.


MODO RECEITA


O forno tem capacidade de armazenamento de 500 receitas. Para criar novas receitas siga o procedimento abaixo:


1. Selecione através das setas ou do teclado alfanumérico um número, que corresponde a uma receita vazia sem receita. Na tela de receitas, a receita em fundo branco está selecionada como mostra a figura ao lado.

001 - Pao Frances
002 - Pao Italiano
003 - Salgados
004 - (sem nome)

2. Pressione a tecla Confirma  para iniciar a edição.

3. Aparecerá a tela solicitando a senha. Digite a senha (Senha: 123) e pressione a tecla "Confirma" .

 Favor Digitar a Senha

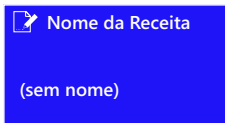
4. Aparecerá a tela com as opções "Editar / Criar" e "Excluir". Pressione Dois .

[4] (sem receita)

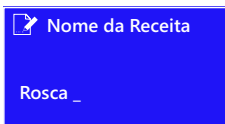
 2-EDITAR/CRIAR

 3-EXCLUIR

5. Aparecerá a tela de edição do nome da receita. Apague as letras pressionando seguidamente a tecla "Cancelar / Voltar"



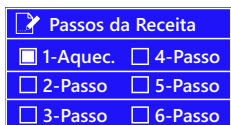
6. Para escrever um novo nome ou número, selecione no teclado alfanumérico o dígito desejado. Confirme cada dígito pressionando a tecla "Confirma"




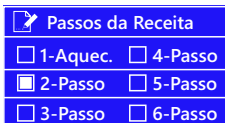
7. Ao terminar de escrever o nome da receita pressione a tecla "Confirma"



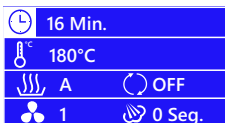
8 - No primeiro passo, pressione  para configurar a temperatura de pré aquecimento.









9. Aparecerá a tela dos passos das receitas. Pressione  para programar o passo 1 ou a primeira etapa da receita.




10. Aparecerá a tela de configuração da temperatura, tempo, Dumper aberto ou fechado, rotação do carro de abastecimento e velocidade do ar.

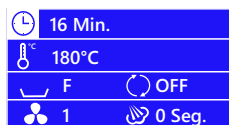


11. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado, configure a temperatura do forno.

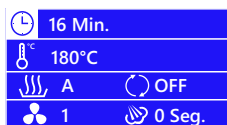
12. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado, configure o tempo de operação.


13. Pressione a tecla  para configurar o Dumper, aberto ou fechado. Observe quena tela do lado do ícone do Dumper aparece "F" para fechado e "A" para aberto.

Extrator de vapor fechado



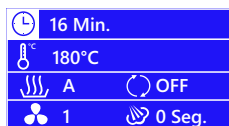
Extrator de vapor aberto



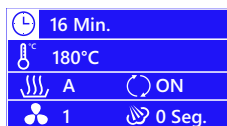
13. Pressione a tecla  para ativar ou desativar o giro do carro de abastecimento.


Observe que na tela do lado do ícone do giro do carro de abastecimento aparece "ON" quando ele está acionado e "OFF" quando ele está desligado.


Giro do carro desativado



Giro do carro ativado





14. Pressione a tecla  para ajustar a velocidade do ar. São três velocidades: baixa (1), média (2) e alta (3).


15. Pressione a tecla "Confirma"  para finalizar a edição desse passo. O display retornará para a tela de receitas, onde o primeiro passo estará marcado e ativo.

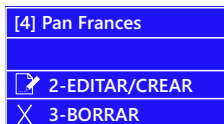
16. Para editar a próxima etapa, pressione  que corresponde ao segundo passo, ou segunda etapa.

17. Continue a programação, definindo o tempo, temperatura, estado do Dumper, Giro do carro de abastecimento e velocidade do ar quente.


18. Pressione  para confirmar novamente a etapa da receita.

19. Para confirmar a receita como um todo pressione a tecla "Confirma"  .


20. Aparecerá a tela com as opções de "Editar / Criar» e "Excluir". Pressione a tecla "Cancelar / Voltar"  .O equipamento retorna ao menu inicial e a receita esta gravada.




EDITAR UMA RECEITA JÁ PROGRAMADA


1. Para editar uma receita já programada, selecione-a no display, como mostra a figura ao lado e pressione a tecla "Confirma"  para iniciar a edição.




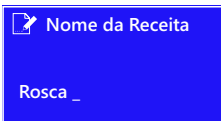
2. Aparecerá a tela solicitando a senha. Digite a senha (123) e pressione a tecla "Confirma"  .


3. Aparecerá a tela com as opções "Editar/Criar" e "Excluir".
Pressione a tecla "2"  para editar a receita.



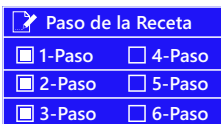
4. Aparecerá a tela de edição do nome da receita. Se desejar alterar o nome da receita apague as letras pressionando seguidamente a tecla "Cancelar / Voltar" .

5. Para escrever um novo nome ou número, selecione no teclado alfanumérico o dígito desejado. Confirme cada dígito pressionando a tecla Confirma .

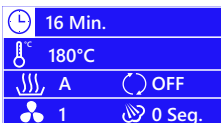





6. Ao terminar de escrever o nome da receita pressione a tecla "Confirma" .




7. Aparecerá a tela dos passos das receitas. Os passos já programados aparecem marcados, como mostra a figura ao lado. Selecione através do teclado o número do passo a ser alterado ou incluído.





8. Aparecerá a tela de configuração da temperatura, tempo, Dumper aberto ou fechado, rotação do carro de abastecimento e velocidade do ar.





9. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado, configure temperatura do forno.


10. Pressione a tecla  e através das teclas  ou  ou do teclado, configure o tempo de operação.


11. Pressione a tecla  para configurar o Dumper, aberto ou fechado.

12. Pressione a tecla  para ativar ou desativar o giro do carro de abastecimento.



13. Pressione a tecla  para ajustar a velocidade do ar.

14. Pressione a tecla  Confirma para finalizar a edição do passo. O display retornará para a tela dos passos da receita.


15. Para finalizar a edição da receita pressione a tecla "Confirma"  .

16. Aparecerá a tela com as opções de "Editar" / "Criar e Excluir". Pressione a tecla "Cancelar / Voltar"  . O equipamento retorna ao menu inicial e a receita está gravada. lizar a edição do passo. O display retornará para a tela dos passos da receita.

EXECUTAR UMA RECEITA

1. Selecione uma receita no display, pressionando no teclado o número correspondente a ela ou utilize as teclas "Aumentar"  ou  "Diminuir" .

001 - Pao Frances
002 - Pao Italiano
003 - Salgados
004 - Rosca

2. Pressione a tecla "Play / Pause"  para que a receita entre em operação.



 Processando
Receita
Pao Frances
Tempo: 16min


3. Durante o processo o display apresenta uma tela com a contagem do tempo e o nome da receita. Ao finalizar a receita, o alarme soa e aparece a mensagem "Pronto".


 Processando
Receita
Pao Frances
Pronto!


4. Caso esteja utilizando o carro de abastecimento giratório, o mesmo se posiciona automaticamente após a finalização da receita.

EXCLUIR UMA RECEITA

1. Selecione a receita a ser excluída, pressionando no teclado o número correspondente a ela ou as teclas "Aumentar"  ou  "Diminuir".

2. Pressione a tecla "Confirma"  .

3. Aparecerá a tela solicitando a senha. Digite a senha (123) e confirme  .



4. Aparecerá a tela com as opções "Editar / Criar" e "Excluir". Pressione a tecla "3"  para excluir.

[7] Batata
→ 2-EDITAR/CRIAR
X 3-EXCLUIR


5. O forno retornará para a tela de receitas e no número da receita excluída aparecerá o nome "(sem nome)".


→ Nome da Receita
(Sem nome)


DESATIVAR UMA ETAPA DA RECEITA

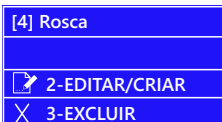
1. Selecione uma receita, pressionando no teclado o número correspondente a ela ou as teclas "Aumentar"  ou "Diminuir" .




2. Pressione a tecla "Confirma" .

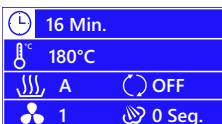
3. Aparecerá a tela solicitando a senha. Digite a senha (123) e confirme .

4. Aparecerá a tela com as opções "Editar / Criar" e "Excluir". Pressione a tecla "2"  para editar.



5. Aparecerá a tela com o nome da receita. Pressione a tecla "Confirma" .

6. Aparecerá a tela dos passos da receita. Selecione o número do passo a desativar através do teclado alfanumérico. No display aparece a tela para programar os parâmetros da receita com o tempo programado;



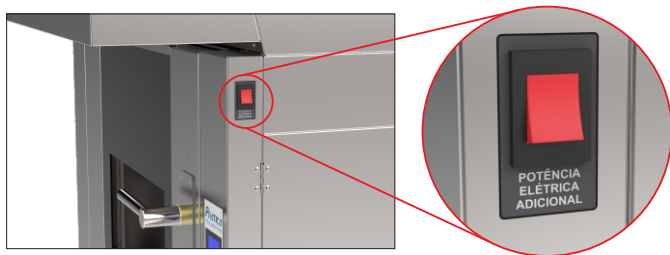
7. Pressione  e em seguida  para desativar o tempo. Na tela o tempo Desativado.

8. Pressione  para confirmar e  para salvar e retornar ao menu principal.

POTÊNCIA ADICIONAL

O forno **RG6080**, **RG650** e **RE650** possui um sistema de potência adicional de 15KW que pode ser ligada ou desligada através de um interruptor localizado na lateral direita superior do painel de comando

Para produtos que necessitam que o aumento da temperatura seja lento, como por exemplo, biscoito de polvilho, a potência adicional deve ser desligada.



Observação:

- É necessário, sempre antes de utilizar o forno, pré aquecê-lo. O pré aquecimento deverá ser de aproximadamente 20 a 40°C a mais do que a temperatura que deverá ser utilizada. Como regra geral aplica-se aos fornos de convecção, tempos e temperaturas menores do que os utilizados nos fornos convencionais e lastros.

DICAS SOBRE PÃES DOCES E MASSAS DOCES

Carregamento do forno:

- Ao trabalhar com massas doces (pães e roscas em geral), é importante que se respeite a capacidade do equipamento e não sobrecarregá-lo em quantidade de pães.

Crescimento:

- Deve-se ainda observar que o crescimento da massa alcance em torno de 70% do crescimento normal, utilizado quando se trabalha com forno convencional de lastro. A massa deve ir ao forno "mais fresca" para que não ultrapasse sua elasticidade e mantenha uma boa qualidade (Lembrando que a massa doce cresce no forno durante o assamento).

Temperatura:

- Os fornos de convecção operam em temperaturas menores que aquelas observadas nos fornos convencionais de lastro. Recomendamos trabalhar as massas doces na temperatura compreendida entre 130°C e 160°C.

CARGA E DESCARGA

No forno **RG6080**, **RG650** e **RE650** pode ser utilizado o carro de abastecimento giratório.

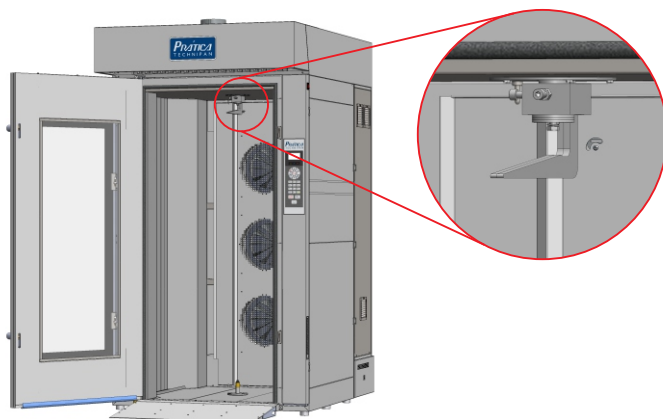
RG6080: é utilizada a assadeira 60x80 cm. Cada assadeira tem capacidade para 36 pães de 65g.


RG650/RE650: é utilizada a assadeira 40x.60 cm. Cada assadeira tem capacidade para 20 pães de 65g. **Obs: Os fornos RG650/RE650 também suportam o carro fixo para assadeira 60x80 cm.**

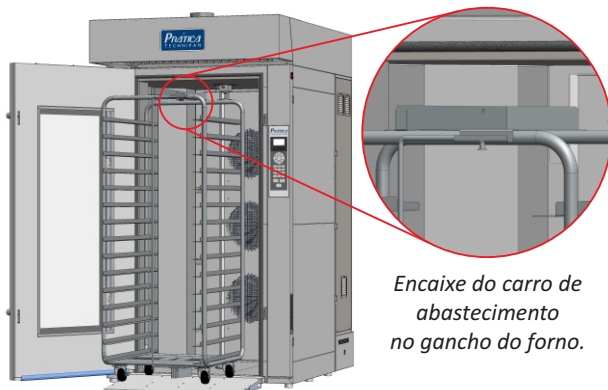
DIMENSÕES	RG6080	RG650/RE650
Altura	1759 mm	1759 mm
Largura	660 mm	465 mm
Profundidade	822 mm	645 mm
Espaço entre Assadeiras	102 mm	92 mm
Quantidade Assadeiras	15	16



- Para colocar o carro de abastecimento giratório dentro do forno, é necessário observar se o gancho está na posição correta. O gancho deve estar direcionado para frente do forno.



- Se o gancho não estiver na posição correta, selecione um dos modos de operação, "Receita" ou "Manual", e com a porta aberta mantenha a tecla  pressionada até o gancho chegar à posição. Ele para de girar automaticamente quando chega na posição. Alinhe o carro de abastecimento ao forno observando a posição do encaixe do gancho.



Encaixe do carro de abastecimento no gancho do forno.

- Empurre o carro para dentro do forno até o mesmo encaixar no gancho. está na posição correta. O gancho deve estar direcionado para frente do forno.

Gancho rotativo do forno

Encaixe do gancho rotativo do forno no carro de abastecimento



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 de acordo com a sujidade:

- *Higienização Leve;*
- *Higienização Pesada.*




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



Caso o forno esteja acima de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização.



Para isso, certifique-se que o protetor de turbina esteja montado e travado (NUNCA ACIONE A FUNÇÃO ESFRIAR SEM QUE O PROTETOR DE TURBINA ESTEJA MONTADO E TRAVADO). Entre no modo receitas do forno, pressione as teclas **7** STU , **8** VWX e **9** YZ , e depois pressione a tecla confirma .

HIGIENIZAÇÃO LEVE

- Primeiramente, remova a gaiola e o protetor de turbina. Higienize com uma esponja macia e sabão neutro, enxágue com água corrente. Finalize com pano seco.
- Utilize uma esponja macia e sabão neutro para remoção da sujidade da câmara. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.
- Retire o excesso de sabão com um pano úmido. Finalize com pano seco.

HIGIENIZAÇÃO PESADA

Em caso de sujidades mais aderentes, pode-se utilizar desincrustante para a higienização.

- Primeiramente, remova a gaiola e o protetor de turbina. Higienize-as separadamente. Borrife desincrustante e deixe agir por 15 minutos, em seguida enxágue com água corrente.
- Utilize uma espátula não abrasiva para a remoção de sujidades sólidas.
- Borrife o líquido desincrustante em todas as superfícies internas da câmara com pulverizador ou pincel.
- Feche a porta do equipamento e deixe o produto agir por cerca de 15 minutos com o forno desligado.
- Com auxílio de uma mangueira enxágue o interior do equipamento para remover totalmente o desincrustante.
- Com um pano umido e vinagre de álcool remova completamente todo o desincrustante que possa permanecer no equipamento.
- Seque o interior do equipamento ligando-o a uma temperatura de 150°C por 5 minutos.

Considerando que o processo de higienização envolve o acesso do operador ao interior da câmara, recomenda-se cautela e atenção redobrada no sentido de evitar lesões decorrentes de impacto da cabeça com o gancho (localizado no teto do equipamento) e dos pés com o eixo (localizado no centro do piso do equipamento).



PARA LIMPEZA EXTERNA

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

IMPORTANTE

- Em todas as etapas de enxágue, limpeza e secagem, garanta que todo resíduo de sabão ou desincrustante seja completamente removido para evitar oxidação do equipamento e seus componentes.
- Utilize somente produtos de linha profissional (desincrustante/desengordurante) líquido alcalino a base NaOH (Hidróxido de Sódio) sem corantes.
- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.

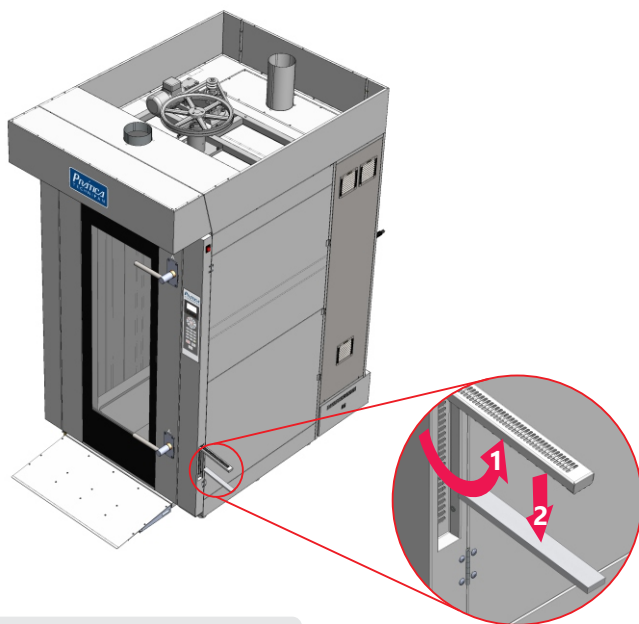
RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- 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 jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa do forno.
- 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.

PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DO FILTRO

- Os filtros de ar localizado na lateral direita do equipamento é responsável por manter a temperatura ideal do painel elétrico.
- Realize a limpeza uma vez por semana.

1- Abra a tampa com cuidado conforme ilustração abaixo:



Importante: a tampa não abre totalmente, não force pois há o risco que quebrar.

PT

- 2- Remova os filtros (espuma branca).
- 3- Tire o excesso de sujeira e se necessário, lavar.
- 4- Aguarde secar para recolocar no local.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

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

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	CAUSAS E SOLUÇÕES
Forno não aquece	<ul style="list-style-type: none"> Queda de fase: Verificar Instalação predial.
Forno não aquece (gás)	<ul style="list-style-type: none"> Registro de gás fechado.
Queimador constantemente bloqueado	<ul style="list-style-type: none"> Baixa vazão de gás - Botijões vazios. Registro de gás fechado. Rede de gás suja.
Forno demora a aquecer (ou retomar temperatura)	<ul style="list-style-type: none"> Queda de fase. Porta desregulada. Forno sujo: Proceder limpeza.
Forno faz barulho	<ul style="list-style-type: none"> Ventoinha tocando na gaiola ou no tubo do vapor: reposicionar elementos. Queda de fase.
Motor não gira	<ul style="list-style-type: none"> Queda de fase. Ventoinha tocando na gaiola ou no tubo do vapor: reposicionar elementos.
Forno não dá nenhum sinal	<ul style="list-style-type: none"> Queda de fase. Porta desregulada: Reposicionar trinco. Disjuntor Desligado: Verificar.
Disjuntor de proteção desarmando	<ul style="list-style-type: none"> Disjuntor mal dimensionado.
Assamento desuniforme	<ul style="list-style-type: none"> Porta desregulada. Temperatura alta (baixar temperatura). Forno desnivelado (nivelar equipamento). Forno sujo. Gaiola ou fundo protetor da turbina fora de posição. Carregamento excessivo.
Forno dá choque	<ul style="list-style-type: none"> Falta de aterramento.
Alimento queimando	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura muito alta. Tempo excessivo de assamento.
Demora para assar	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura muito baixa. Forno sujo. Carregamento excessivo.
Passa cheiro ao alimento	<ul style="list-style-type: none"> Forno sujo.
Resseca o alimento	<ul style="list-style-type: none"> Tempo excessivo de assamento (diminuir tempo e aumentar temperatura).
Alimento não assa por dentro	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura muito alta. Pouco tempo de assamento.
Externamente aquece em excesso	<ul style="list-style-type: none"> Ventilação deficiente do ambiente.



CARTA AL CLIENTE

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

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

Para 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 equipamientos.

La Práctica ofrece soluciones completas en toda la cadena de preparación de alimentos. Desde productos para la panificación hasta todo el universo de la gastronomía. De la preparación previa 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 contenido y mantenga siempre en el lugar adecuado para futuras consultas.



ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Recomendaciones de utilización..... 44

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL.....46

TÉRMINO DE GARANTÍA

Plazo y detalle.....47

Razones de exclusión de la garantía.....48

Notas y recomendaciones.....50

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación eléctrica.....51

Sistema de extracción.....52

Instalación hidráulica.....53

Instalación de gas.....54

Instrucciones de elevación.....56

Dimensiones.....57

Recomendaciones generales.....60

Aplicación.....61

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Panel.....62

Operación y programación.....63

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA..... 73

PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES..... 78

NOTAS.....79

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 visualizados. **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.

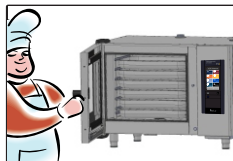
RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN (continuación)

CUIDADO!

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



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



2°) Abra completamente la puerta.

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



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



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



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



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 de 5,6Kg por módulo.

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



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



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAMES DE CARGA CALIENTE



SIGNO DE ATERRAMIENTO



SIGNO DE EQUIPOTENCIAL



CONSEJOS DE USO E INFORMACIÓN

TÉRMINO DE GARANTÍA

PLAZO Y DETALLE

a) El equipo Práctica 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, Práctica 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 Práctica, a través de un representante del Práctica 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 Práctica no traslada el equipo al lugar de instalación. En los lugares donde la Práctica 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 Práctica 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 Productos 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: _____

VOLTAJE: _____

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 al manual, además de ser enviado por correo electrónico en el acto de la aprobación del pedido, también está disponible en nuestro sitio (www.praticabr.com). En caso de dudas entre en contacto con la Asistencia Técnica Práctica: +55 35 3449 1235.



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

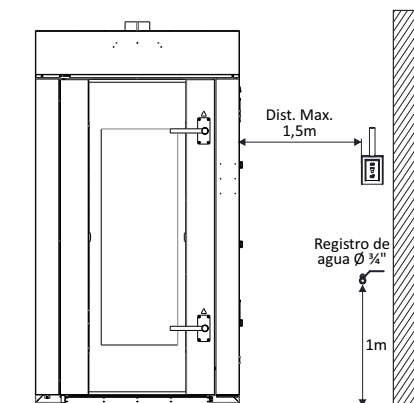


- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- Un punto equipotencial está disponible en la parte inferior trasera del horno para conexión.

• **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).



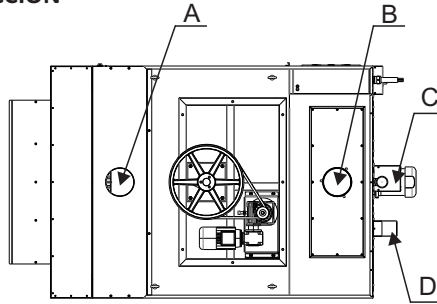
- Asegúrese de que las características eléctricas de la construcción cumplen las especificaciones de la etiqueta que se encuentra en la parte trasera del equipo. La instalación eléctrica de la construcción es responsabilidad del cliente.
- Esta unidad debe estar debidamente conectada a tierra para evitar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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Modelos	Voltaje	Fase	Potencia	Disyuntor	Cable	Enchufe
RG6080	220V	Tri	17.2kW	50A	4x16 mm ²	63A(3P+T)
	380V	Tri		32A	5x6 mm ²	32A(3P+N+T)
RE650	220V	Tri	43.5kW	150A	4x70 mm ²	200A(3P+T)
	380V	Tri		100A	5x6 mm ²	125A(4P+T)
RG650	220V	Tri	15.5kW	50A	4x10 mm ²	63A(3P+T)
	380V	Tri		32A	5x6 mm ²	63A(4P+T)

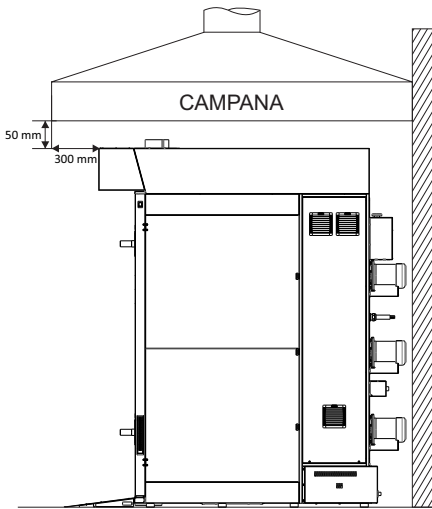
SISTEMA DE EXTRACCIÓN



- A - Salida de vapor de la campana del horno. Libera vapor*
- B - Ducto de salida del quemador*
- C - Salida de vapor*
- D - Extractor de Vapor (Entrada de aire)*

- 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.
- Es obligatoria la instalación 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.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



INSTALACIÓN HIDRÁULICA

- 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 ubicada a una distancia máxima de 1,5 m del horno.
- Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua.
- **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, mire la presión de la red hidráulica:

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



Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE GAS (SOLO MODELO DE GAS)

- Utilizar el tipo de gas indicado en el horno.
- **Atención:** La instalación de gas corresponde a técnicos calificados.

Consumo máximo de gas GLP y NATURAL: **2,3kg/h - 2,88m³/h**

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

- Tubería con diámetro mínimo de ½";
- Manómetro para medición de presión en la línea primaria;
- Registro de seguridad próximo y exclusivo para el equipo;
- La presión de la red, en la salida hacia el horno, deberá ser de 2,8 kPa;
- Tubería con largo lineal entre los tanques de gas y horno inferior a 10m, utilizar un regulador de etapa único con caudal de 12Kg/h próximo y exclusivo al equipo;
- Tubería superior a 10m, utilice un regulador de primera etapa con caudal de 15Kg/h próximo a los tanques de gas y un regulador de segunda etapa con caudal de 12Kg/h próximo al horno;
- Utilizar dos tanques P45 o más grandes en paralelo (NO utilizar tanques P13)

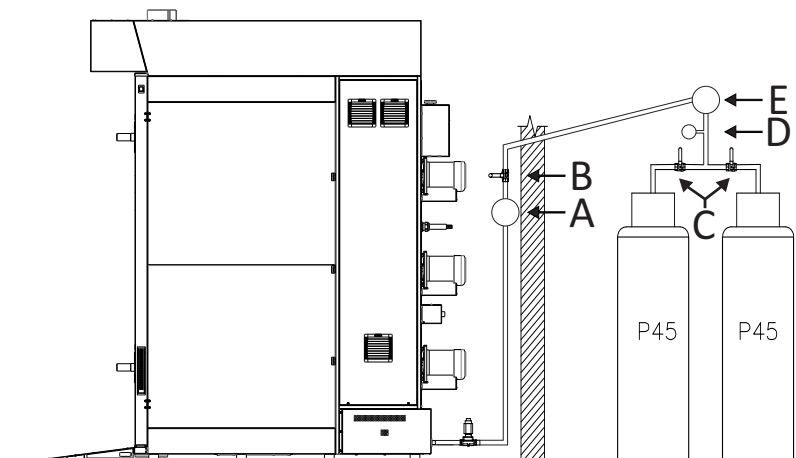
CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

- Tubería con diámetro mínimo de ½";
- En la mayoría de las instalaciones el gas trabaja en baja presión, no necesitando de regulador. Caso la presión sea excesiva, utilice un regulador apropiado;
- La presión de la red, en la salida hacia el horno deberá ser de 2kPa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE GAS

Tubería de etapas superior a 10m



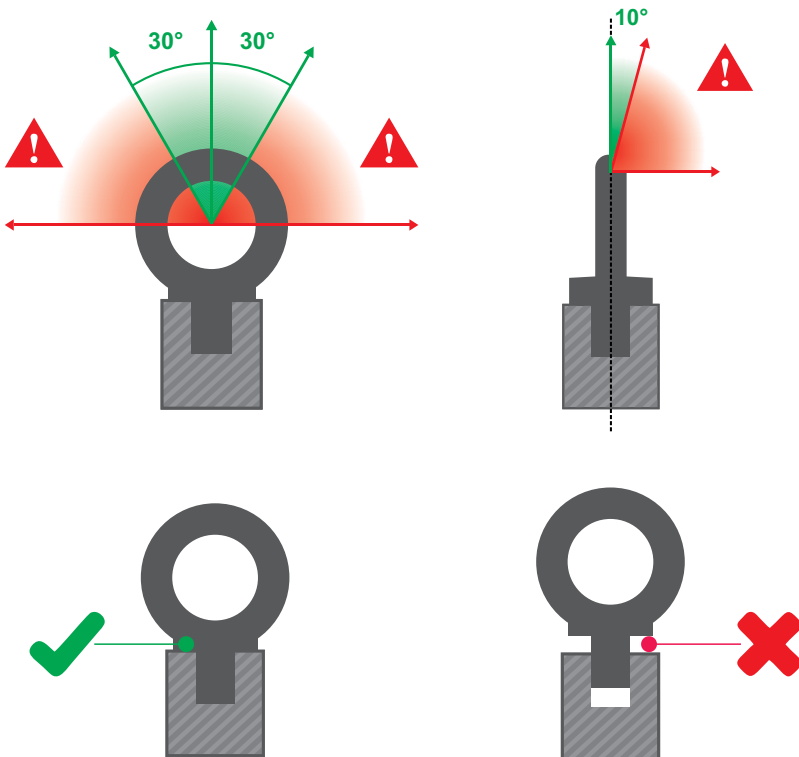
LEYENDA	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
A	Regulador de Presión	12kg/h - 2ª Etapa
B	Registro del Horno	Diámetro ½"
C	Registro del Tanque de Gas	-
D	Manómetro Medidor de Presión	-
E	Regulador de Presión	15kg/h - 1ª Etapa

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTRUCCIONES DE ELEVACIÓN (SÓLO RG6080)

ATENCIÓN

- Se respetarán los límites angulares representados por las regiones en verde para la elevación segura del equipo.
- El anillo debe estar completamente roscado, asegurando que su base esté apoyada en el equipo.
- Trabajar fuera de la región segura de elevación y con el cáncamo sin estar totalmente roscado, puede ocasionar accidentes debido a la falla del cáncamo.
- Mantener la distancia del equipo durante el levantamiento.

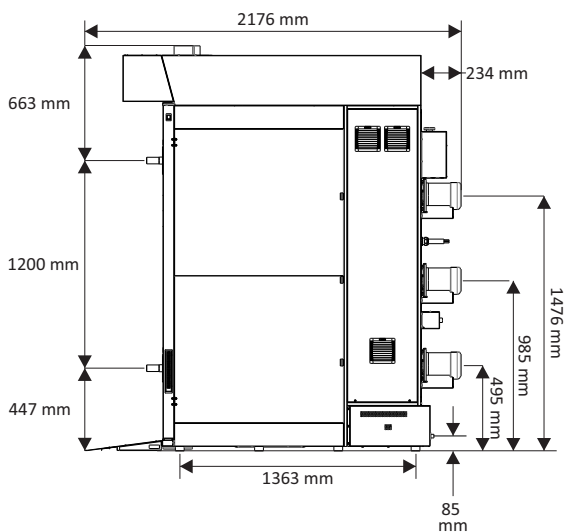


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

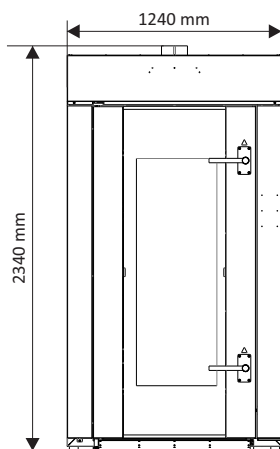
DIMENSIONES - RG6080

NOTA.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)

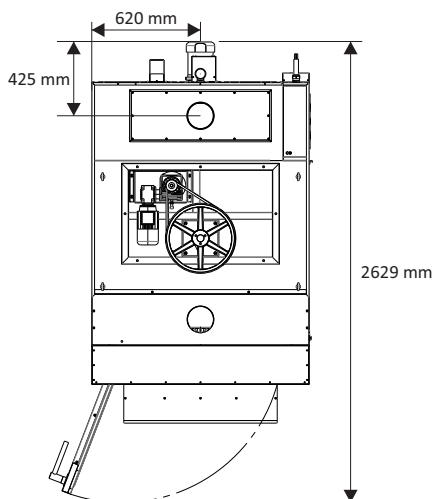
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
CON LA PUERTA ABIERTA

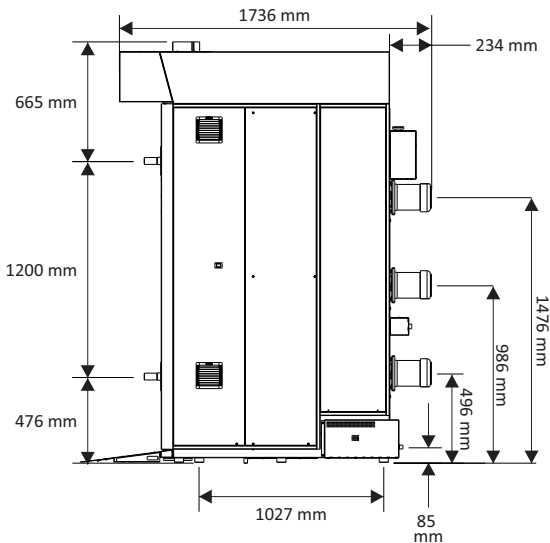


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

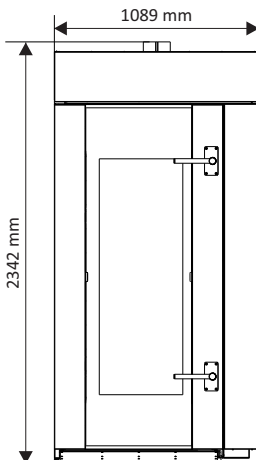
DIMENSIONES - RG650

NOTA.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)

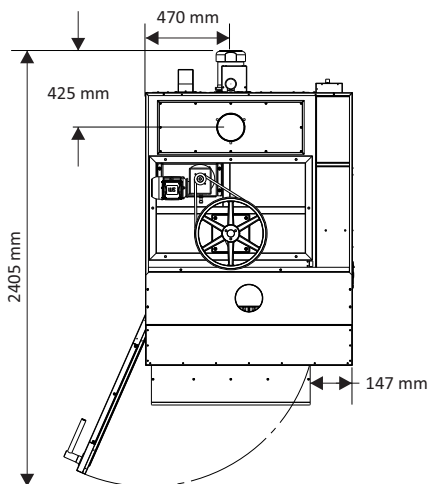
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
CON LA PUERTA ABIERTA

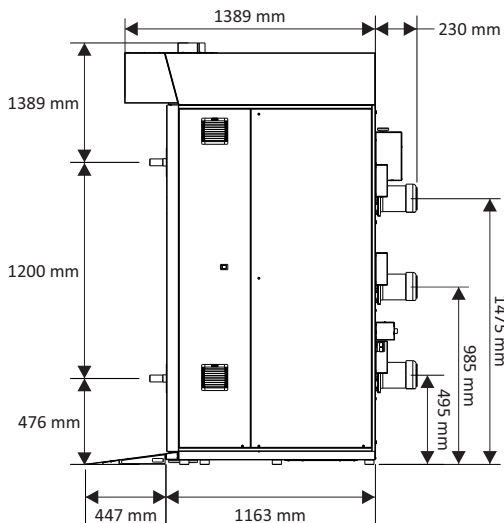


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

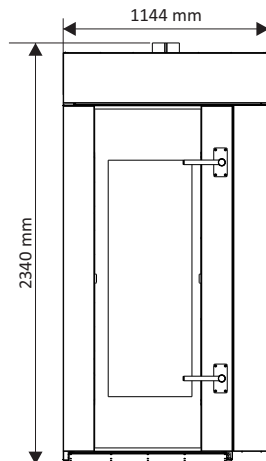
DIMENSIONES - RE650

NOTA.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)

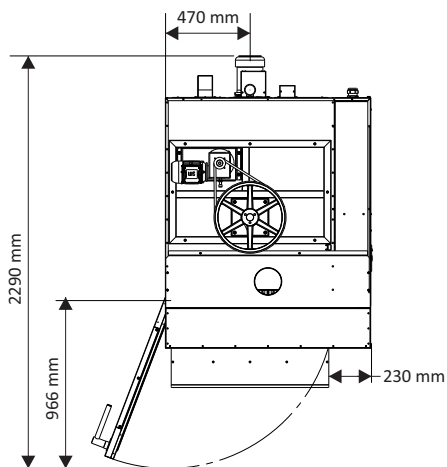
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
CON LA PUERTA ABIERTA



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 burlete 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 los 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.

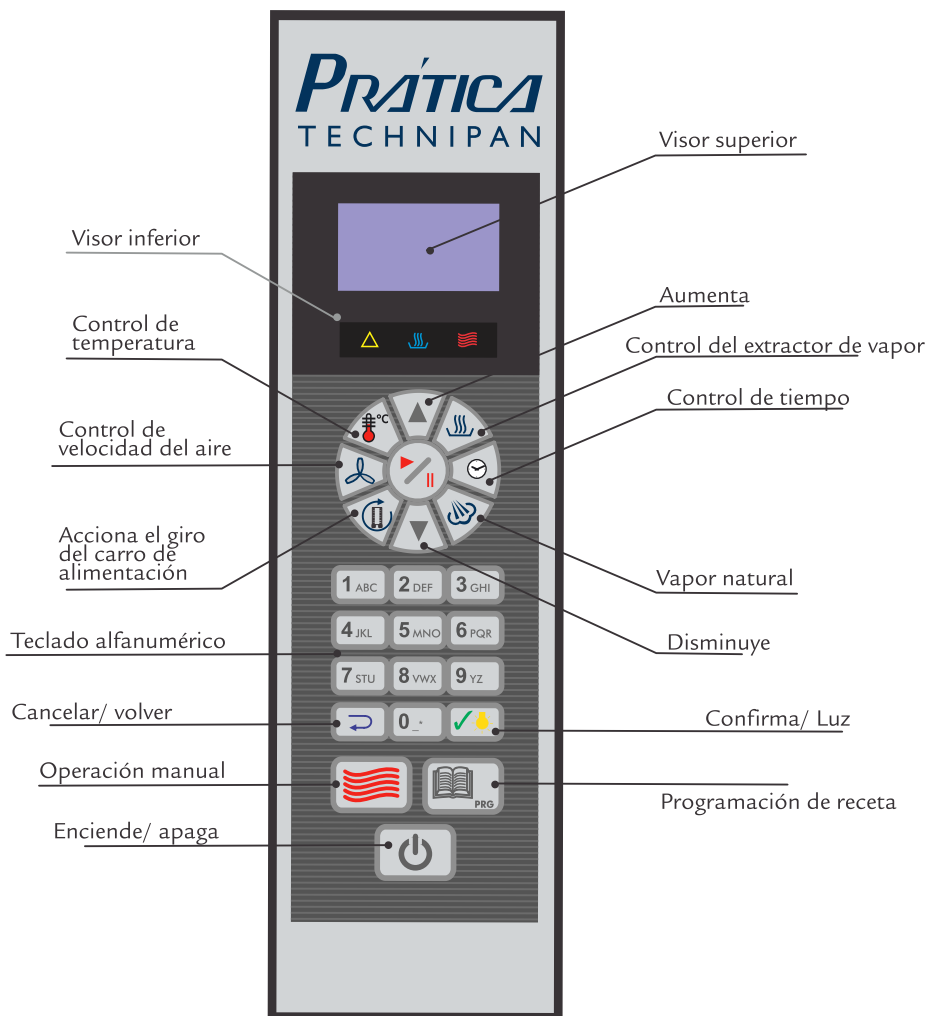
- En caso de escape de gas, suspenda inmediatamente la operación de equipo y llame al servicio técnico.
- En caso de que suene el alarma del horno y parez el mensaje “FALLA CODIGO: GAS” durante la operación del equipo, apague y vuelva a encender el horno para rearmar el sistema de gas. Si persistiere la falla, suspenda el uso y llame al servicio técnico.
- A cada seis meses solicite una inspección de mangueras, llaves de paso, válvulas conexiones de gas por un técnico habilitado.

APLICACIÓN

El horno **RG6080, RG650 y RE650** se utiliza en la preparación de productos de panadería y confitería en general. Por tratarse de un horno de convección (con turbina que realiza la circulación de calor), las temperaturas y los tiempos utilizados en las preparaciones de alimentos normalmente serán inferiores a las utilizadas en hornos sin circulación forzada de aire.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN


PANEL



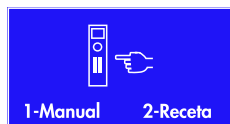
Nota: el toque en cualquier tecla acciona la lámpara por 1 minuto.

OPERACIÓN Y PROGRAMACIÓN

ENCENDER EL HORNO

1. Presione la tecla enciende / apaga  .

Aparecerán las siguientes opciones:



1 - Manual

2 - Receta




3 - Presione la tecla 1 para elegir el modo de operación manual




4 - Presione la tecla 2 para elegir el modo de recetas


OPERACIÓN MANUAL



Cuando se elige la operación manual, aparecerá la pantalla configuración de temperatura, tiempo, extractor de vapor abierto/ cerrado, rotación del carro de alimentación y velocidad del aire

1. Presione la tecla  , y por medio de las teclas  , o  , o del teclado configure la temperatura del horno.

2. Presione la tecla  , y por medio de las teclas  , o  , o del teclado configure el tiempo del horno.

3. Presione la tecla  para configurar el Extractor de vapor: abierto, o cerrado.


Mire en la pantalla el cambio en el ícono que muestra la situación del extractor de vapor:

Extractor de vapor cerrado



Extractor de vapor abierto




4. Presione la tecla  para activar, o desactivar el giro del carro de alimentación. Mire en la pantalla el cambio del ícono que muestra la situación del carro de alimentación.

Giro del carro desactivado



Giro del carro activado



5. Presione la tecla  para ajustar la velocidad del aire. son tres velocidades: baja, media y alta.

Velocidad baja




Velocidad media



Velocidad alta




Presione la tecla  para iniciar la operación. Al terminar el proceso, el alarma toca y aparece el mensaje: Conteo Terminado.

MODO RECETA


El horno tiene la capacidad de almacenar 500 recetas. Para introducir nuevas recetas siga el procedimiento siguiente:

1. Seleccione por medio de las flechas, o del teclado alfanumérico un número que corresponda a una vacía sin receta. En la pantalla de recetas, la receta con fondo blanco está seleccionada como muestra la figura al lado.


001 - Pan Frances
002 - Pan Casero
003 - Salados
004 - (sin nombre)

2. Presione la tecla  confirma para iniciar la edición.


 Contraseña

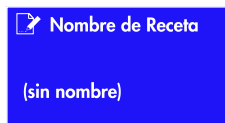
3. Aparecerá la pantalla pidiendo la clave. Digite la clave "123" y presione la tecla  "Confirma".


[4] (sin receta)

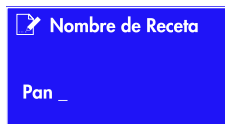
4. Se presentarán las opciones "Editar/ introducir" y "Excluir". Presione "2" .


 2-EDITAR/CREAR
 3-BORRAR

5. Aparecerá la pantalla de edición del nombre de la receta. Borre las letras presionando “Cancelar/volver”  .

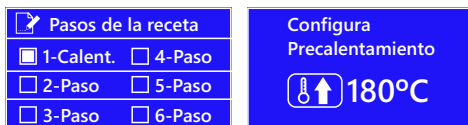



6. Para escribir un nuevo nombre o número, elija en el teclado alfanumérico el dígito deseado. Confirma cada dígito presionando “Confirma”  .

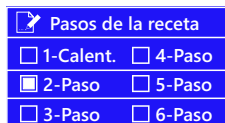


7. Al terminar de escribir el nombre de la receta, presione la tecla “Confirma”  .

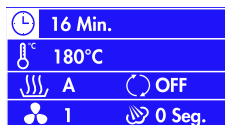
8 - En el primer paso, presione la  para configurar la temperatura de precalentamiento.









9. Aparecerá la pantalla para los pasos de receta. Presione  para programar el paso 1, o la primera fase de la receta.




10. Aparecerá la pantalla de configuración de temperatura, tiempo, Extractor de vapor abierto/cerrado, rotación del carro de alimentación y velocidad del aire.

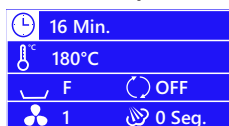


11. Presione la tecla  y, por medio de las teclas  , o  del teclado, configure la temperatura del horno.

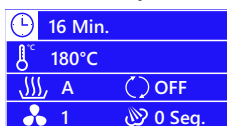
12. Presione la tecla  y, por medio de las teclas  y  tiempo de operación


13. Presione la tecla  para configurar el Extractor de vapor, abierto o cerrado. Mire que en la pantalla, al lado del ícono del Extractor de vapor aparece “C” par cerrado, y “A” para abierto.

Extractor de vapor Cerrado



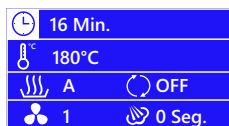
Extractor de vapor Abierto



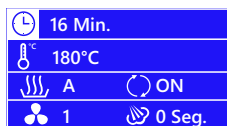
13. Presione la tecla  para activar, o desactivar el giro del carro de alimentación.


Mire que en la pantalla al lado del ícono del carro de alimentación aparece "ON" cuando está accionado, y "OFF" cuando está inactivo..


Giro del carro inactivo



Giro do carro ativado





14. Presione la tecla  para ajusta la velocidad del aire. Son tres velocidades: Baja (1), media(2) y alta(3).


15. Presione la tecla "Confirma"  para terminar la edición de ese paso. El display volverá a la pantalla recetas, donde el primer paso estará marcado y guardado.

16. Para editar la próxima fase, presione  que corresponde al segundo paso, o fase.

17. Siga la programación, definiendo tiempo, temperatura, estado del extractor de vapor, giro de carro y velocidad del aire caliente.


18. Presione  para confirmar otra vez la fase de la receta.

19. Para confirmar la receta como un todo, presione la tecla "Confirma" .


20. Aparecerá la pantalla con opciones de "Editar/ Insertir", y "Excluir". Presionar la tecla "Cancelar/Volver" . El equipo retorna al menú principal y la receta está registrada.



EDITAR UNA RECETA YA PROGRAMADA


1. Para editar una receta ya programada, seleccione la en el display, como muestra la figura al lado, y presio la tecla "Confirma"  para empezar la edición.




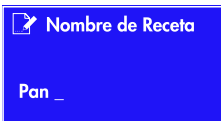
2. Aparecerá la pantalla pidiendo a clave, Digite la clave "123" y oprima "confirma" .


3. Aparecerá la pantalla con las opciones "Editar/ Crear" y Borrar. Presione la tecla 2  para editar receta.



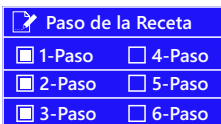
4. Aparecerá la pantalla de edición del nombre de la receta. Apague el nombre presionando seguidamente la tecla "Cancelar/volver" .

5. Para escribir un nuevo nombre o número, seleccione en el teclado alfanumérico el dígito deseado. Confirme cada dígito presionando la tecla "Confirma" .

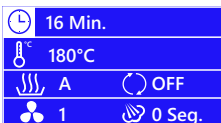





6. Al terminar de escribir el nombre de la receta, presione la tecla "Confirma" .




7. Aparecerá la pantalla de los pasos de la receta. Los pasos ya programados aparecen marcados, como muestra la figura. Por medio del teclado seleccione el número del paso que se debe alterar, o añadir.





8. Aparecerá la pantalla de configuración de temperatura, tiempo, extractor de vapor abierto o cerrado, rotación del carro de alimentación y velocidad del aire.





9. Presione la tecla  y, por medio de las teclas  , o  del teclado, configure la temperatura del horno.


10. Presione la tecla  y, por medio de las teclas  , o  , o del teclado, configure el tiempo de operación.


11. Presione la tecla  para configurar el Extractor de vapor, abierto, o cerrado.

12. Presione la tecla  para activar, o desactivar el giro del carro de alimentación.



13. Presione la tecla  para ajusta la velocidad del aire.

14. Presione la tecla "Confirma"  para terminar la edición del paso. El display volverá a la pantalla de los pasos de la receta.

15. Para concluir la edición de la receta, presione la tecla “Confirma” .


16. Aparecerá la pantalla con las opciones de “Editar/ Crear y Borrar”. Presione la tecla “Cancelar/ volver” . El equipo volverá al menú inicial y la receta estará registrada.

EJECUTAR UNA RECETA

1. Seleccione una receta en el display, presionando en el teclado el número que le corresponde, o usando las teclas de flechas de “aumentar” , o “disminuir” .



001 - Pan Dolce
002 - Pan Casero
003 - Salados
004 - Pan Frances

2. Presione la tecla “Play/ Pause”  para que le receta entre en operación.



Loading
Receta
Pan Frances
Tiempo: 16min



3. Durante el proceso el display presentará una pantalla con el control de tiempo y el nombre de la receta. Al terminar la receta, el alarma sonará y aparecerá el mensaje “Listo”.





Loading
Receta
Pan Frances
Hecho!


4. En caso de que esté usando el carro de alimentación giratorio, el mismo tomará posición automáticamente.

BORRAR UNA RECETA

1. Seleccione la receta para borrar, presionando en el teclado el número que la corresponde o usando las teclas de “aumentar” , o “disminuir” .

2. Presione la tecla “Confirma” .

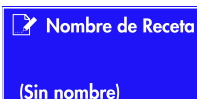
3. Aparecerá la pantalla pidiendo la clave. Digite la clave (123) y confirme .

4. Aparecerán las opciones “Editar/ Crear”, y “Borrar”. Presione la tecla “3”  para borrar.





[7] Patata
2-EDITAR/CREAR
3-BORRAR

5. El horno volverá a la pantalla de recetas y la receta borrar aparecerá “sin nombre”.





Nombre de Receta
(Sin nombre)


DESACTIVAR UN PASO DE LA RECETA

1. Seleccione el número de la receta presionando su número en el teclado, o con las teclas de “aumentar”  , o “disminuir”  .


001 - Pao Frances
002 - Pao Italiano
003 - Salgados
004 - Rosca

2. Presione la tecla “Confirma”  .







3. Aparecerá la pantalla pidiendo la contraseña. Digite la clave (123) y confirme  .

4. Aparecerán las opciones “Editar/ Crear”, y “Borrar”. Presione la tecla “2”  para editar.

[4] Rosca
 2-EDITAR/CRIAR
 3-EXCLUIR

5. Aparecerá la pantalla con el nombre de la receta. Presione “Confirma”  .

6. Aparecerá la pantalla de los pasos de la receta. Seleccione el número del paso que quiere cancelar por el teclado alfanumérico. En el display aparecerá la pantalla para programar los parámetros con el tiempo programado.

 16 Min.
 180°C
 A  OFF
 1  0 Seg.

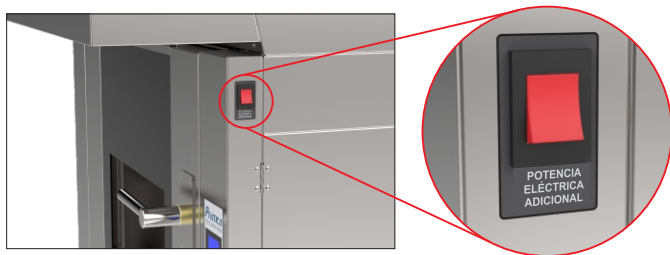
7. Presione  y a continuación  para desactivar ese tiempo. En la pantalla el tiempo aparecerá desactivado.

8. Presione  para confirmar y  para grabar y volver a la pantalla del menú inicial.

POTENCIA ADICIONAL

Lo horno **RG6080, RG650 y RE650** tienen un sistema de potencia adicional de 15 kW que puede ser encendida, o apagada, por medio de un interruptor ubicado atrás del panel de control.

Para productos que requieren que el incremento de temperatura sea lento, como bizcochos en general, la potencia adicional debe ser apagada.



Observación:

- Es necesario, siempre antes de utilizar el horno, precalentarlo. El precalentamiento debe ser de aproximadamente 20 a 40°C más que la temperatura que se utilizará. Como regla general se aplica a los hornos de convección, tiempos y temperaturas menores que los utilizados en los hornos convencionales y lastros.

PISTAS SOBRE PANES Y MASAS DULCES

• **Cargamento del horno:**

Al trabajar con pastas dulces (panes y rosas en general), es importante que se respete la capacidad del equipo y no sobrecargalo en cantidades de panes.

• **Crecimiento:**

Se debe mirar que el crecimiento de la masa alcanza alrededor del 70% del crecimiento normal, utilizado cuando se trabaja con horno convencional de lastre. La masa debe ir al horno "más fresca" para que no sobrepase su elasticidad y mantenga una buena calidad (Recordando que la masa dulce crece en el horno durante el asado).

• **Temperatura:**

Los hornos de convección operan a temperaturas más bajas que las observadas en los hornos convencionales de lastre. Recomendamos trabajar las pastas dulces a una temperatura comprendida entre 130°C y 160°C.

CARGA Y DESCARGA

En el horno **RG6080**, **RG650** y **RE650** se puede utilizar el carro de suministro giratorio.

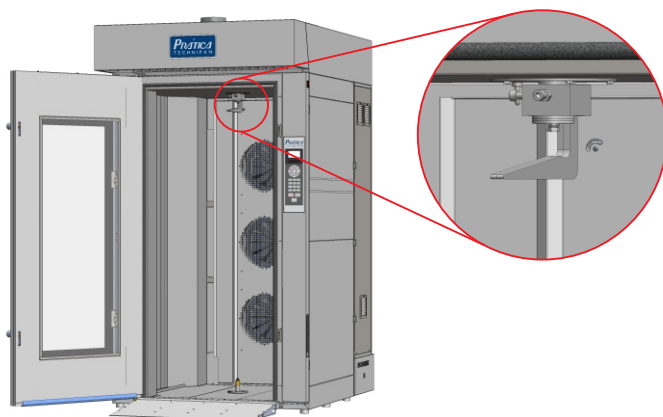
RG6080: se utiliza la bandeja para hornear 60x80 cm. Cada bandeja para hornear tiene capacidad para 36 panes de 65g.


RG650/RE650: se utiliza la bandeja para hornear 40x.60 cm. Cada bandeja para hornear tiene capacidad para 20 panes de 65g. **Nota: Los hornos RG650/RE650 también soportan el carro fijo para hornear 60x80 cm.**

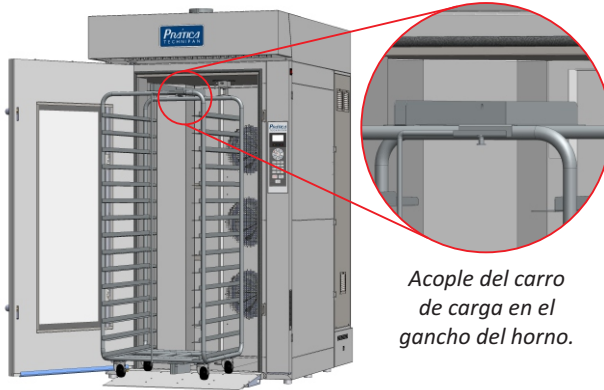
DIMENSIONES	RG6080	RG650/RE650
Altura	1759 mm	1759 mm
Ancho	660 mm	465 mm
Profundidad	822 mm	645 mm
Espacio en Bandejas	102 mm	92 mm
Cantidad de Bandejas	15	16



- Para poner el carro de alimentación giratorio adentro del horno, es necesario notar si el gancho está en la posición correcta. El gancho debe estar apuntando para delante del horno.



- Si el gancho no esté en la posición correcta, seleccione uno de modos de operación “Receta”, o “Manual” y, con la puerta abierta, mantenga la tecla  presionada hasta que el gancho llegue a la posición. El mismo parará de girar automáticamente cuando llegar a la posición. Alinee el carro de alimentación mirando la posición de enganche.



- Empuje el carro para el interior del horno hasta que el mismo se acople en el gancho.

Gancho rotativo del horno.

Acople del gancho rotativo del horno en el carro de alimentación



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



Lentes de Protección



Delantal



Zapatos de Seguridad

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

- El horno deberá desinfectarse todos los días cuando se utilice de acuerdo con la suciedad:
- *Limpieza Ligera;*
- *Limpieza Pesada.*




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 ello, asegúrese de que el protector de turbina esté armado y trabado (NUNCA ACIONE LA FUNCIÓN ESFRIAR SIN QUE EL PROTECTOR DE TURBINA ESTÉ MONTADO Y TRABADO). Ingrese al modo de recetas de horno, presione las teclas **7** STU , **8** VWX y **9** YZ y luego presione la tecla confirmar . El horno entrará en la función de enfriamiento. Mantenga la puerta abierta hasta alcanzar la temperatura deseada.



LIMPIEZA LIGERA

- Primero, retire la jaula y el protector de turbina. Limpie con una esponja suave y jabón suave, enjuague con agua corriente. Termina con un paño seco.
- Utilice una esponja suave y jabón suave para eliminar la suciedad de la cámara. Trate de mantener la cámara interna siempre con aspecto de nueva: reflectante.
- Retire el exceso de jabón con un paño húmedo. Finalice con un paño seco.

LIMPIEZA PESADA

En caso de suciedad adherida, puede utilizarse un desincrustante para la desinfección.

- Primero, retire la jaula y el protector de turbina. Higienice por separado. Rocíe el desincrustante y deje actuar durante 15 minutos, luego enjuague con agua corriente.
- Utilice una espátula no abrasiva para eliminar la suciedad sólida.
 - Rocía el líquido desincrustante en todas las superficies internas de la cámara con un pulverizador o un pincel.
 - Cierre la puerta del equipo y deje que el producto actúe durante unos 15 minutos con el horno apagado.
 - Con ayuda de una manguera enjuague el interior del equipo para eliminar completamente el desincrustante.
 - Con un paño húmedo y vinagre de alcohol, elimine por completo todo el desincrustante que pueda permanecer en el equipo.
 - Seque el interior del equipo conectándolo a una temperatura de 150 °C durante 5 minutos.
- ***Considerando que el proceso de higienización incluye el acceso del operador al interior de la cámara, se recomienda cautela y atención doble en el sentido de evitar lesiones por choque con el gancho ubicado en el techo de la cámara, y con los pies por el eje ubicado en el centro del piso del equipo.***



PARA LIMPIEZA EXTERNA

- Para la limpieza externa del horno utilice la secuencia: paño húmedo, paño con jabón neutro, paño húmedo y paño seco.

IMPORTANTE

- En todos los pasos de enjuague, limpieza y secado, asegúrese de que todo residuo de jabón o desincrustante se elimine por completo para evitar la oxidación del equipo y sus componentes.
- Utilice solamente productos de línea profesional (desincrustante/desengrasante) líquido alcalino a base de NaOH (hidróxido de sodio) sin colorantes.
- Asegúrese de que no queden residuos de productos de limpieza antes de comenzar la cocción.

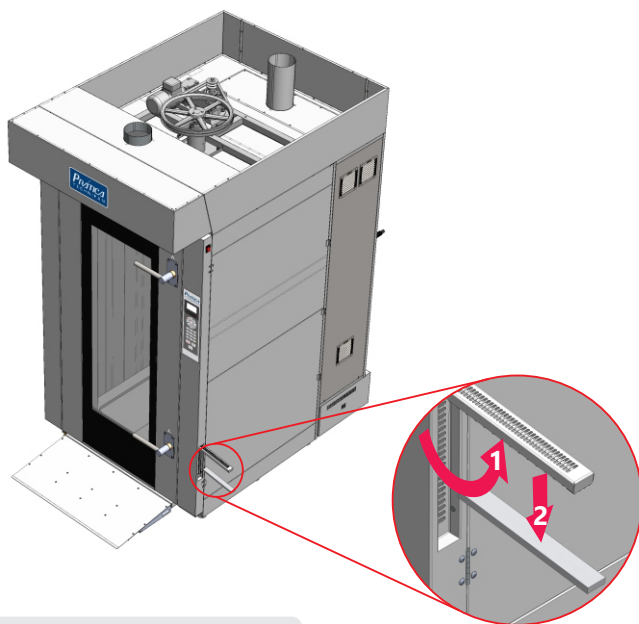
RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

- Nunca use productos que contengan ácido en la limpieza del horno, ya que pueden dañar la superficie de acero inoxidable, provocando corrosión del metal.
- No dirigir el agua fría en el vidrio caliente del equipo, el choque final puede provocar su rotura.
- No arroje agua a la superficie exterior del horno, ya que puede comprometer el panel de control y los componentes eléctricos.
- No utilice esponjas de acero, objetos perforantes o abrasivos para limpiar las superficies internas y externas del horno.
- Durante largos períodos de inactividad, se recomienda mantener la puerta del horno entreabierta.
- No permita que los residuos de alimentos y otros residuos se acumulen en la superficie interna de la puerta, las bisagras o el perfil de sellado de silicona para no dañar el sellado del horno.
- No dejar alimentos, líquidos y residuos dentro del horno cuando el equipo está inactivo.
- No utilice el horno para almacenar utensilios o alimentos.
- Utilizar el horno solo para la preparación de alimentos como se describe en este manual.
- En intervalos largos entre un uso y otro se debe apagar el horno para evitar que el calentamiento carbonice los residuos de grasa de preparaciones anteriores. Esto puede dificultar la higienización, perjudicar la calidad de las preparaciones y la vida útil del equipo.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS

- Los filtros de aire ubicados en el lado derecho del equipo son los encargados de mantener la temperatura ideal del cuadro eléctrico.
- Realice la limpieza una vez por semana.

1- Abra la tapa con cuidado como se muestra a continuación:



Importante: la tapa no se abre completamente, no la fuerce ya que existe el riesgo de que se rompa.

ESP

2- Retirar los filtros (espuma blanca).

3- Eliminar el exceso de suciedad y, si es necesario, lavar.

4- Espere a que se seque antes de volver a colocarlo en su lugar.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

- Nunca utilice productos que contengan ácido en la limpieza del horno, ya que pueden dañar la superficie de 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.

Cualquier duda contacte nuestra asistencia técnica.

Asistencia técnica Práctica:

+55 35 3449 1235

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	CAUSAS Y SOLUCIONES
Horno no calienta	<ul style="list-style-type: none"> • Caída de fase: Comprobar la instalación.
Horno no calienta (gas)	<ul style="list-style-type: none"> • Registro de gas cerrado.
Quemador constantemente bloqueado	<ul style="list-style-type: none"> • Baja caudal de gas - Botijos vacíos. • Registro de gas cerrado. • Red de gas sucia.
El horno tarda en calentar (o recuperar la temperatura)	<ul style="list-style-type: none"> • Caída de fase. • Puerta desregulada. • Horno sucio: Proceder limpieza.
Horno haciendo ruido	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilador tocando la jaula o el tubo del vapor: reposicionar elementos. • Caída de fase.
Motor no gira	<ul style="list-style-type: none"> • Caída de fase. • Ventilador tocando la jaula o el tubo del vapor: reposicionar elementos.
El horno no da ninguna señal	<ul style="list-style-type: none"> • Caída de fase. • Puerta desregulada: Reposicionar trinquete. • Disyuntor Desactivado: Verificar.
Disyuntor de protección desarmando	<ul style="list-style-type: none"> • Disyuntor mal dimensionado.
Asado desuniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Puerta desregulada. • Temperatura alta (bajar la temperatura). • Horno desnivelado (nivelar equipo). • Horno sucio. • Jaula o fondo protector de la turbina fuera de posición. • Carga excesiva.
Horno golpea	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de conexión a tierra.
Alimento que se quema	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura muy alta. • Tiempo excesivo de asado.
Demora para asar	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura muy baja. • Horno sucio. • Carga excesiva.
Pasa el olor a la comida	<ul style="list-style-type: none"> • Horno sucio.
Reseca el alimento	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo excesivo de asado (disminuir tiempo y aumentar temperatura).
Alimento no asa por dentro	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura muy alta. • Poco tiempo de asamiento.
Externamente calienta en exceso	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilación deficiente del ambiente.

LINHA ROTATIVOS - PORTUGUÊS/ESPAÑOL
CÓDIGO: 760505
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN
JANEIRO/ENERO 2022 - REVISÃO/REVISIÓN 01

PRÁTICA

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

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