



FORNOS DE PANIFICAÇÃO

Prática

FORNOS DE PANIFICAÇÃO

ECOPOWER II



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

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

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

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

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

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

Muito obrigado.

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

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

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

TERMO DE GARANTIA

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

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

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

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....	20
Operação e Programação.....	21

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....29

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUCÕES.....32

ANOTAÇÕES.....33

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

CUIDADO!

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

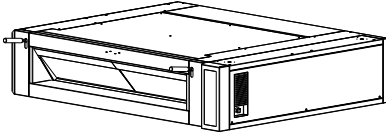


- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam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

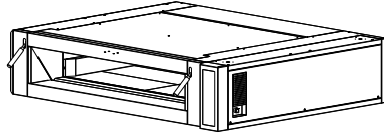
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

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



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



2º) Abra totalmente a porta.

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



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



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



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



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



- Deve ser respeitado o limite de carga máxima:

Produto	Máximo (kg)
1 Assadeira	2,5
2 Assadeiras	5
4 Assadeiras	10

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



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



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

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.

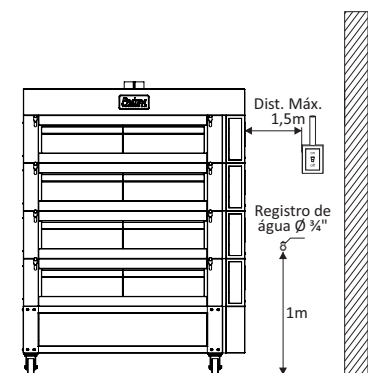


- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados, a fim de evitar riscos.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

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



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



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

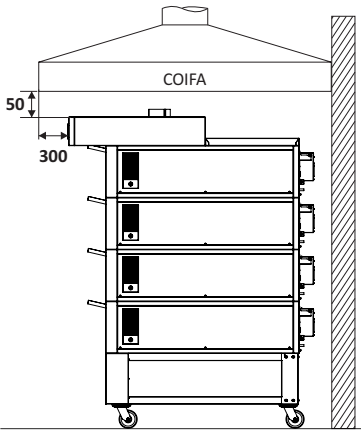
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

	ECOPOWER II 2A		ECOPOWER II 4A	
Voltagem	220V	380V	220V	380V
Fase	Tri	Tri	Tri	Tri
Potência	6.8kW	6.8kW	13.4kW	13.4kW
Disjuntor	25A	16A	40A	25A
Cabo	4x4 mm²	5x2.5 mm²	4x10 mm²	5x4 mm²
Tomada	32A (3P+T)	16A (4P+T)	63A (3P+T)	32A (4P+T)

SISTEMA DE EXAUSTÃO

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



Obs: cotas em milímetros

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

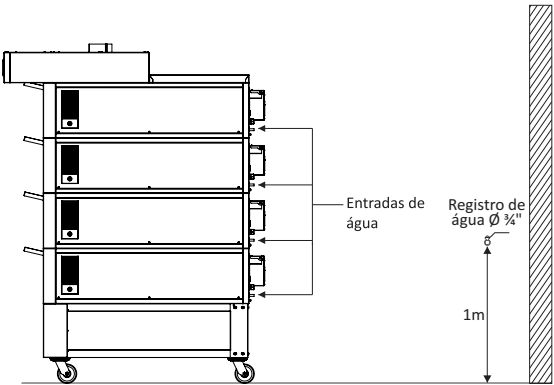
INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

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

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

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8

 *Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.*



DRENO

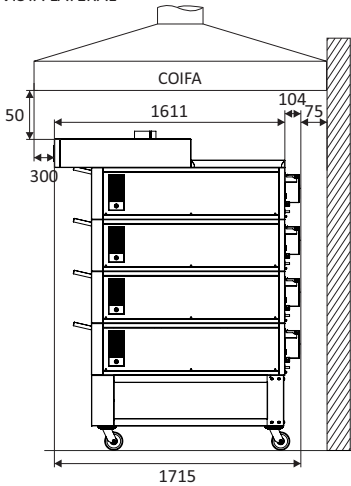
A saída do equipamento, de diâmetro externo Ø 3/4", deve ser descarregada em um ralo ou grelha, dotada de uma tubulação que suporta temperatura de até 80°C, em conexão aberta com a rede de esgotos.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

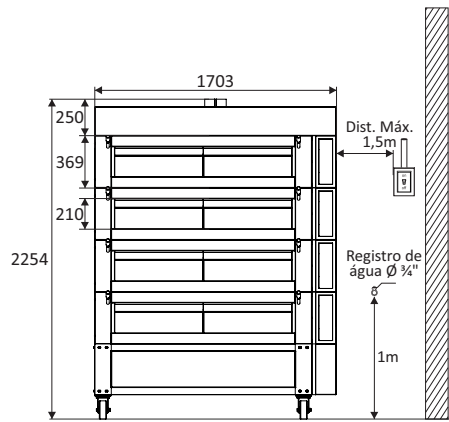
DIMENSÕES - ECOPOWER II 2A

OBS: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

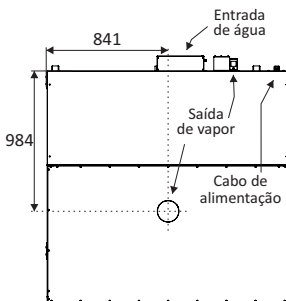
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR



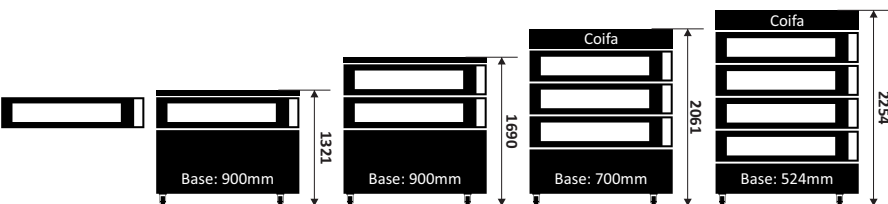
Saída de vapor: Ø150mm

CONFIGURAÇÕES DISPONÍVEIS

1 - Apenas as configurações de 3 módulos com base de 700mm e 4 módulos com base de 524mm possuem Coifa (carenagem sem sistema de exaustão).

2 - As demais configurações de montagem, com exceção do módulo avulso, possuem sobreteto de 52mm.

Base:	524	700	900
Assadeira mais baixa:	603	779	979
Demais assadeiras:	Somar 369 por módulo.		

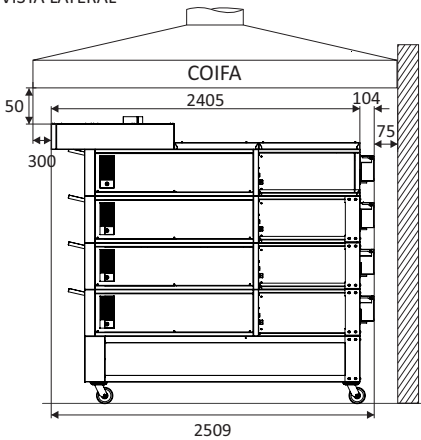


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

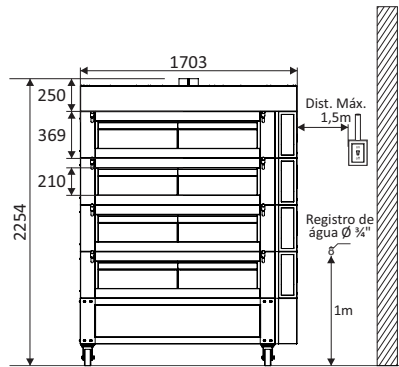
DIMENSÕES - ECOPOWER II 4A

OBS: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

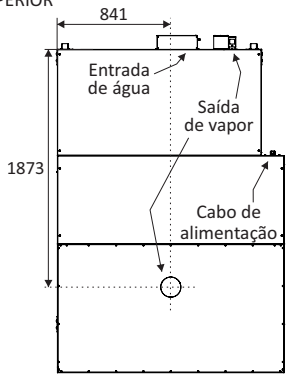
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR



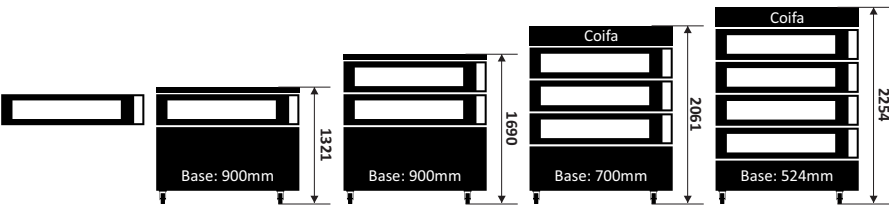
Saída de vapor: Ø150mm

CONFIGURAÇÕES DISPONÍVEIS

1 - Apenas as configurações de 3 módulos com base de 700mm e 4 módulos com base de 524mm possuem Coifa (carenagem sem sistema de exaustão).

2 - As demais configurações de montagem, com exceção do módulo avulso, possuem sobreteto de 52mm.

Base:	524	700	900
Assadeira mais baixa:	603	779	979
Demais assadeiras:	Somar 369 por módulo.		



RECOMENDAÇÕES GERAIS



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



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



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



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



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

- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida.
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 25mm em relação as laterais e 75mm em relação ao fundo do forno para ventilação.
- Para facilitar a instalação e manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo, 80 cm da lateral direita e a parede e 150mm da lateral esquerda e traseira. Após a manutenção/instalação, este afastamento pode ser reduzido as distâncias mencionadas anteriormente.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.

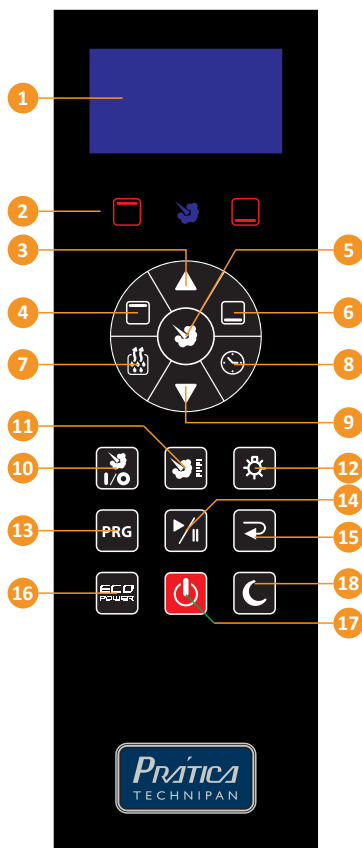
- A base serve somente de suporte para o forno.

APLICAÇÃO

- O forno **Ecopower II** é utilizado na preparação de produtos de panificação e confeitaria.
- Como regra geral aplica-se aos fornos de Lastro, tempos e temperaturas maiores do que os utilizados nos fornos de convecção (turbo).
- É necessário pré-aquecer o forno, o tempo de aquecimento dependerá da temperatura de operação. A temperatura interna do forno será aquela programada no painel. Os tempos e temperaturas devem ser ajustados de acordo com as receitas, os tamanhos dos produtos e as preferências dos consumidores.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PAINEL



- 1 - Visor
- 2 - Indicadores: Teto - Vapor - Lastro
- 3 - Aumentar / Para cima
- 4 - Temperatura Teto
- 5 - Acionar Vapor
- 6 - Temperatura Lastro
- 7 - Extrator de Vapor (Dumper)
- 8 - Tempo
- 9 - Diminuir / Para baixo
- 10 - Ligar / Desligar Vapor
- 11 - Nível de Vapor
- 12 - Iluminação
- 13 - Receitas
- 14 - Iniciar / Parar
- 15 - Voltar
- 16 - Função EcoPower
- 17 - Ligar / Desligar
- 18 - Padeiro Noturno

IMPORTANTE

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

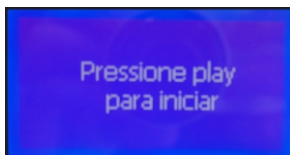


Chave on/off localizada na lateral do forno, com a função de energizar e desenergizar a placa de comando do forno.

OPERAÇÃO

LIGANDO O FORNO E PRÉ-AQUECIMENTO

- Para ligar o forno, pressione o botão , o forno apresentará a seguinte tela:



- Pressione  para que entre em funcionamento.

A próxima tela mostrará os seguintes parâmetros:

1 - Temperatura de Teto.

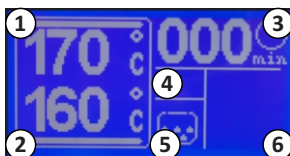
2 - Temperatura de Lastro.

3 - Tempo.

4 - Função Ecopower / Informações da receita como: PRE = Pré-aquecimento ou P1, 2 ou 3 = Passo 1, 2 ou 3.

5 - Extrator de Vapor (Dumper) Aberto ou Fechado.

6 - Tempo ou Volume de injeção e Temperatura de Vapor.



- Nesse ponto, o forno entra em pré-aquecimento. Para alterar as temperaturas Teto e Lastro e acessar demais funções, seguir os próximos passos.

DEFINIR TEMPERATURAS E TEMPO (MODO MANUAL).

- Para alterar a temperatura de teto, acionar o botão  e utilizando os botões  e  aumentar e diminuir respectivamente conforme desejado. Para confirmar o valor acionar , ou  ou aguardar até que no visor a temperatura pare de piscar.



- Para alterar a temperatura de lastro, repetir o passo anterior, porém, acionando o botão .



- A qualquer momento acione os botões  ou  para verificar a temperatura atual do forno.
- Para definir o tempo, acionar o botão . Da mesma forma que a temperatura, utilizar os botões  e  para aumentar ou diminuir respectivamente, conforme o valor desejado.



- Para confirmar utilize o botão , ou , ou ainda, aguarde até que no visor o tempo pare de piscar.



Observações:

- No Modo Manual, a contagem do cronômetro já é iniciada mesmo o forno não tendo atingido temperatura previamente definida. Deve-se atentar para o fato de ser necessário esperar o forno pré-aquecer até atingir a temperatura desejada para então, acionar o cronômetro.
- Por padrão de fábrica os fornos **ECOPOWER II** estarão com temperatura de teto e lastro definida em 150°C, porém, a última temperatura fornecida pelo operador antes de desligar o equipamento, será a temperatura que o forno entrará em pré-aquecimento ao ligá-lo novamente.

FUNCIONAMENTO DO VAPORIZADOR

- O botão  ativa e desativa o sistema de vapor. Porém, alguns pontos devem ser considerados para seu uso.
 - A temperatura de trabalho do vapor definida por fábrica é de 200°C.
 - Antes de atingir a temperatura de trabalho, o ícone de vapor estará bloqueado como mostram as imagens ao lado.



- Para saber a temperatura atual, pressione  ou . A temperatura será exibida abaixo do ícone de vapor, conforme imagem ao lado:



- Para alterar o tempo de funcionamento do vapor, deve-se acionar o botão  e com os botões  e  aumentar e diminuir respectivamente para o valor desejado.



- A temperatura de trabalho do vapor sendo atingida, o operador estará apto para acionar o vapor utilizando o botão .

ILUMINAÇÃO

- Acione o botão  para iluminar o interior da câmara. A iluminação dura 60 segundos.

EXTRATOR DE VAPOR (DUMPER)

- O extrator de vapor é responsável por retirar o excesso de vapor do interior da câmara, pode ser acionado a qualquer momento no Modo Manual (pág. 22) e previamente definido nas receitas programadas (pág 27).
- *Para acionar o Extrator de vapor basta pressionar o botão .*
- *Para desativar o Dumper, pressionar novamente o botão indicado.*
- *Conforme imagens ao lado, o visor mostrará quando o Dumper estiver aberto ou fechado.*



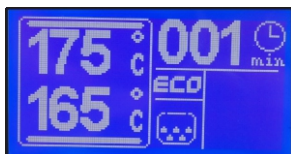
Aberto



Fechado

FUNÇÃO ECOPOWER

- A função **ECOPOWER** consiste, basicamente, em alternar o funcionamento das resistências. As resistências trabalham em ciclos de 40 segundos para cada uma, ou seja, nos 40 segundos de funcionamento da resistência de Teto, a resistência de Lastro estará desligada gerando muita economia de energia.
- Recomenda-se utilizá-lo nos períodos de inatividade do forno com o intuito de não perder temperatura durante uma fornada e outra, e ao mesmo tempo, não gastar grande quantidade de energia desnecessariamente.
- *Para acionar a função ECOPOWER, basta pressionar o botão , como mostra a imagem ao lado, a palavra ECO aparecerá no centro da tela mostrando que a função está ativada.*



FUNÇÃO PADEIRO NOTURNO

- A Função Padeiro Noturno consiste em iniciar uma receita sem a necessidade de uma pessoa, exemplo: Às 17 horas do dia corrente, é possível programar o início de qualquer receita para às 5 horas do dia seguinte automaticamente.
- O Padeiro Noturno pode ser acionado a qualquer momento , porém, é necessário haver pelo menos uma receita programada (ver item pág.27 para programar receitas).
- A princípio clique no botão , a tela ao lado será exibida.



- **01-PAO_FRANCES** é uma receita de exemplo, acionando novamente o botão  será possível escolher dentre as receitas programadas qual será ativada no Padeiro Noturno. Utilize os botões  e  e confirme com o botão .



- Para definir quantidade de horas necessárias para que ao final desse período a receita entre em funcionamento pressione , defina as horas com os botões  e , em seguida os minutos, por último confirme o tempo pressionando novamente o botão .



- Após definir a receita e programar o tempo necessário para início. É preciso acionar o botão  para a contagem regressiva. A mensagem 'EXECUTANDO' será exibida conforme ao lado:



- Neste exemplo, após corrido as 14 horas e 5 minutos, a receita 01-PAO_FRANCES entrará em execução.



FUNÇÃO PROGRAMAR RECEITAS

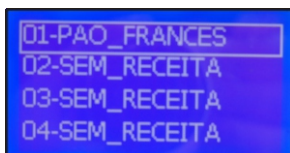
- A Função Programação disponibiliza ao operador gravar até 20 receitas excluindo a necessidade de ter que defini-las manualmente todas as vezes que for executá-las, ou seja, com poucos toques é possível iniciar as principais receitas do seu empreendimento.

EXECUTANDO UMA RECEITA

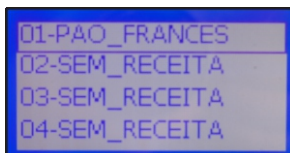
- Para executar uma receita, basta pressionar , utilizar as teclas  e  para navegar entre as receitas programadas e  para início da receita.

CRIAR, EDITAR E EXCLUIR UMA RECEITA

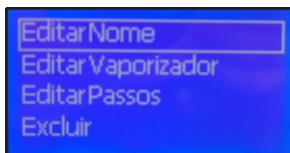
- Acione o botão  para acessar as receitas.



- Acione novamente o botão **PRG** para acesso ao modo edição.



- As opções são: Editar Nome, Vaporizador, Passos e Excluir. Navegue pelas opções com e , e pressione para editar.



EDITAR PASSOS:

- As opções disponíveis em edição dos passos são: Temperatura Teto e Lastro, Tempo, Vapor e Extrator de Vapor (Dumper) aberto ou fechado.
- Para alterar temperatura de Teto, acionar e com os botões e aumentar e diminuir o valor conforme desejado. Para confirmar acione , ou , ou aguarde até que o visor pare de piscar. O mesmo para alterar temperatura de Lastro, porém utilizando o botão .



- Para definir o tempo, acionar o botão . Da mesma forma que a temperatura, utilizar os botões e para aumentar ou diminuir respectivamente, conforme valor desejado. Para confirmar utilize o botão , ou , ou ainda, aguarde até que no visor o tempo pare de piscar.



- O botão  abre e fecha o Extrator de Vapor (Dumper).
- Para confirmar a edição dos passos pressione o botão  ou o botão .

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

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



Luvas de
Proteção



Máscara de
Proteção



Óculos de
Proteção



Avental



Sapatos de
Segurança

FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

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

IMPORTANTE



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

PASSOS DA HIGIENIZAÇÃO

RESFRIAMENTO DO FORNO



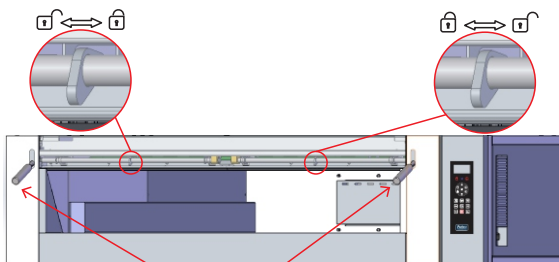
Caso o forno esteja acima de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização. Para resfriar o equipamento desligue o forno e deixe a porta aberta.

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

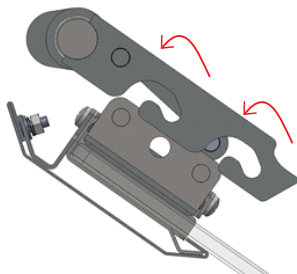
- Retire completamente o sabão com um pano úmido. Na sequência passe pano úmido vinagre de álcool para remoção de qualquer produto residual. Finalize com pano seco.
- Para realizar a limpeza da parte traseira do vidro siga as instruções abaixo:

Movimente a tranca para esquerda para liberar o vidro.

Movimente a tranca para direita para liberar o vidro.



Mantenha as alavancas laterais abaixadas (portas abertas).



Movimente o vidro conforme a imagem acima para retirá-lo."

- Higienize o vidro com sabão neutro utilizando o lado não abrasivo da esponja. Enxágue todo o resíduo de sabão com água corrente e finalize com um pano seco.
- Para colocar o vidro realize o processo inverso, ou seja, ajuste o vidro e trave.
- Para a limpeza externa do forno utilize a sequência: pano úmido, pano com sabão neutro, pano úmido e pano seco.
- O Lastro deve ser limpo com um pano úmido.
- Retire o filtro que fica na lateral direita do equipamento para higienização, lavar somente com água. Deixe o filtro secar completamente antes de retornar para o equipamento. Realize o processo semanalmente. Não utilize o equipamento sem o filtro.
- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.

IMPORTANTE

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

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- Nunca use produtos que contenham ácido na limpeza do forno, pois eles podem danificar a superfície de aço inoxidável, provocando corrosão do metal.
- Não direcione água fria sobre o vidro quente do equipamento, o choque térmico pode provocar a sua quebra.
- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa do forno.
- Nunca jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- Para longos períodos de inatividade, é recomendado que a porta do forno fique entreaberta.
- Não permita que resíduos de alimentos e outros detritos acumulem-se na superfície interna da porta, dobradiças ou no perfil de vedação de silicone para não prejudicar a vedação do forno.
- Não deixar alimentos, líquidos e resíduos dentro do forno quando o equipamento estiver em inatividade.
- Não utilizar o forno para armazenar utensílios ou alimentos.
- Utilizar o forno somente para o preparo de alimentos como descrito nesse manual.
- Em intervalos longos entre uma utilização e outra deve-se desligar o forno para evitar que o aquecimento carbonize os resíduos de gordura de preparos anteriores. Isso pode dificultar a higienização, prejudicar a qualidade dos preparos e a vida útil do equipamento.

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

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

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

ANOTAÇÕES

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal blue or grey lines across its entire width, typical of notebook paper. There are no margins, text, or other markings on the page.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

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

ECOPOWER II PORTUGUÊS

CÓDIGO: 760329

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

FEVEREIRO 2023 - REVISÃO 03



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