



Manual de Instalação e Operação

MINICONV

Prática
TECHNIPAN

Manual de Instalação e Operação

MINICONV

**Leia cuidadosamente este manual antes
de instalar e/ou utilizar o equipamento.**

Mini forno de Convecção

Os fornos de convecção Prática são equipamentos modernos, compactos, duráveis, versáteis, rápidos e de fácil operação. São desenvolvidos sob rígidos métodos de qualidade e segurança, com excelente potencial de produtividade e durabilidade. Proporcionam a preparação de alimentos com confiabilidade e alta qualidade.

1. Descrição Técnica

Dimensões:	Larg 580 mm, Prof 683 mm, Altura 443 mm.
Potência:	2.9 kW
Tensão:	220V Monofásico
Corrente:	13A
Capacidade:	4 Assadeiras de 350mm x 350mm.

2. Instalação

A instalação do Miniconv deve ser feita com os cuidados para evitar danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.

É de responsabilidade do cliente toda instalação predial.

A. Ponto de energia elétrica

- Certifique-se que a rede está dimensionada de acordo com as características do equipamento. O forno deverá ser conectado a uma tomada de energia elétrica próxima (máx. 2 m), e exclusiva.
- O forno estará disponível sempre na tensão 220V monofásico.
- O aterramento é obrigatório.
- Observadas estas condições, conectar o forno na rede de energia elétrica.

B. Ponto de água

- Deve estar disponível um registro de $\frac{3}{4}$ de polegada com rosca externa para conexão da mangueira de água, próximo ao forno.
- Para o modelo Miniconv SV não é necessário o ponto de água.

C. Sistema de exaustão

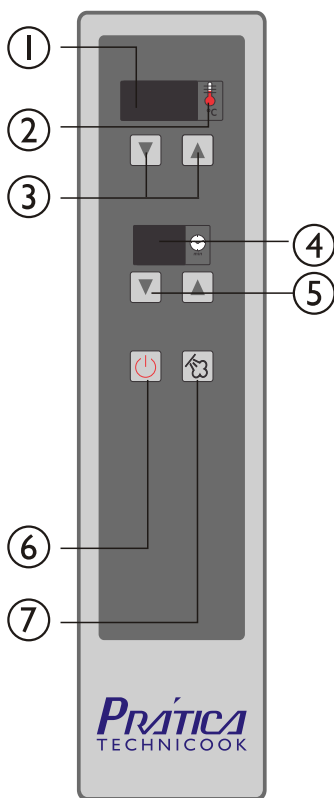
- O equipamento deve ser colocado preferencialmente sob uma coifa para coleta dos vapores provenientes da utilização do equipamento, evitando-se desta forma que os vapores se espalhem pelo ambiente. O exaustor da coifa deve ser colocado a uma distância mínima de 400 mm do equipamento.

D. Recomendações gerais para instalação

- O equipamento não pode ser embutido.
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 15 cm em relação às laterais e ao fundo do forno.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras, chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.

O desrespeito às instruções aqui citadas pode implicar em danos ao equipamento e conseqüente perda de garantia.

3. Operação - Painel de Controle



- ① **Indicador de Temperatura:** Mostra a temperatura desejada.
- ② **LED:** Quando aceso indica que a temperatura estabelecida não foi atingida.
- ③ **Regulador de Temperatura:** Configura a temperatura que deverá ser atingida.
- ④ **Indicador de Tempo:** Mostra o tempo restante para o término do processo.
- ⑤ **Regulador de tempo:** Através dele ajusta-se o tempo para cocção dos alimentos. É conectado a uma campainha que soa quando termina o tempo programado. O equipamento continua em funcionamento e só se desliga com a intervenção do operador, abrindo a porta ou desligando o forno.
- ⑥ **Botão Liga/Desliga:** Desliga o forno ou coloca o forno em operação. Para que o forno seja completamente acionado é necessário que a porta da câmara esteja fechada.
- ⑦ **Botão Vapor Manual:** Enquanto pressionado injeta vapor no interior da câmara.

ATENÇÃO:

O Botão Vapor Manual (item 7) está disponível somente na versão Miniconv com Vapor.

4. Aplicação

O Forno MINICONV Prática é utilizado na preparação de alimentos em geral como doces, bolos, pães, salgados, pizzas, massas, gratinados e sobremesas. Por se tratar de um forno de convecção (com turbina que força a circulação de calor), as temperaturas e os tempos usados nas preparações de alimento normalmente serão abaixo daquelas utilizadas em fornos sem circulação forçada de ar.

5. Higienização

Recomenda-se manter o equipamento sempre limpo, pois as incrustações provenientes dos alimentos comprometem o bom desempenho do forno.

Nunca jogar água na parte externa do forno, nem limpá-lo com esguicho.

Nunca submergir o forno;

Na parte externa do forno recomenda-se passar um pano úmido;

Qualquer manutenção deve ser feita apenas pela assistência técnica autorizada.

Termo de Garantia

I. Prazo E Detalhamento

- a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) 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 seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.
- b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da NF de venda.
- c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.
- d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.
- e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.
- f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente. O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.
- g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.
- h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.
- i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

2. 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 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 acompanham o produto.
- d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.
- e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
- f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados
- 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 picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
- j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.
- k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.
- l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.

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.

3. Observações e Recomendações:

- a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento;
- b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
- c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual 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 um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
- e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, ligue grátis, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor:

0800 035 5033 – 35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____

NUM. SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____

NUM. NF.: _____ DATA COMPRA : _____

[illegible]



Rodovia BR 459, km 101

Pouso Alegre - MG

CEP 37550-000

 55 (35) 3449.1200

pratica@praticabr.com

www.praticabr.com