

Rev 0108 - Código 030074

**Prática**  
TECHNIPAN

Rodovia BR 459, km 101

Pouso Alegre - MG

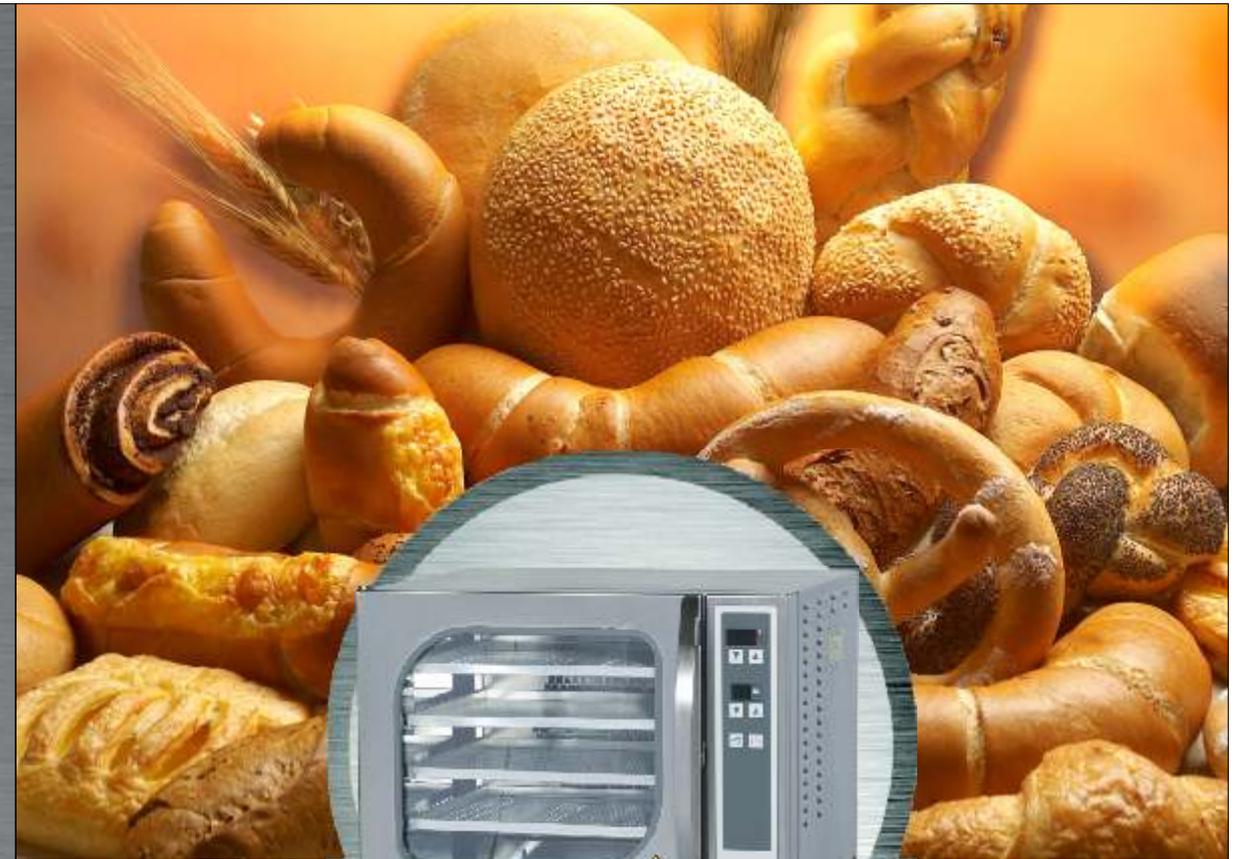
CEP 37550-000

☎ 55 (35) 3449.1235

✉ 55 (35) 3449.1224

[pratica@praticafornos.com.br](mailto:pratica@praticafornos.com.br)

[www.praticafornos.com.br](http://www.praticafornos.com.br)



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.**

## Termo de Garantia

### I. Prazo, comprovação e condições da garantia:

- Os produtos da Prática têm garantia de um (1) ano, a partir da emissão da nota fiscal.
- Esta garantia é dada exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou peças.
- Para comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar a primeira via da nota fiscal de compra. Na falta desta, o prazo será contado a partir da data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento.
- Em cidades onde a Prática não disponha de assistente autorizado, será cobrado do cliente o deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico.

### II. Exclusão da garantia:

A garantia não abrangerá, sendo pois, ônus do cliente:

- Danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios, em consequência de acidente, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e/ou inadequado;
- Lâmpadas;
- Vidros;
- Peças de desgaste natural: gaxeta do motor, guarnição da porta;
- Motor queimado por motivo de falta de fase e/ou variação de tensão na rede de energia elétrica;
- Danos decorrentes de instalação em desacordo com o estabelecido no manual de instruções.

### III. Recomendações:

- Leia cuidadosamente o manual de instrução e operação do equipamento;
- Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica e de gás sejam feitas por pessoal capacitado;
- No manual constam alguns inconvenientes que podem ser resolvidos sem a interferência de um técnico. Consulte o manual antes de acionar o serviço.

Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os serviços prestados pelas assistências autorizadas, telefone grátis, durante horário comercial, ao nosso serviço de atendimento ao consumidor:

# SAC - 0800 035 5033

## Prática Produtos Ltda.

Rodovia BR 459, km 101 - Pouso Alegre - MG - CEP 37550-000 - Telefax: 55 (35) 3449.1200  
www.praticafornos.com.br - pratica@praticafornos.com.br

## 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.

### I. Descrição Técnica

<b>Dimensões:</b>	Larg 580 mm, Prof 630mm, Altura 435 mm.
<b>Potência:</b>	3.275 W
<b>Tensão:</b>	220 Mono / 220 Trif / 380 Trif
<b>Corrente:</b>	15 A / 9A / 3A
<b>Capacidade:</b>	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.

#### C. Sistema de exaustão

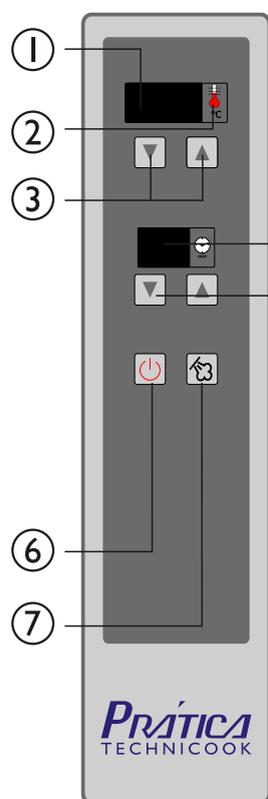
- O equipamento deve ser colocado preferencialmente sob uma coifa para coleta dos vapores provenientes da utilização do equipamento, evitando-se desta forma que os vapores se espalhem pelo ambiente. O exaustor da coifa deve ser colocado a uma distância mínima de 400 mm do equipamento.

#### 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, grelhados, sobremesas, peixes e carnes. 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.**

## 6. Esquema de instalação

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS

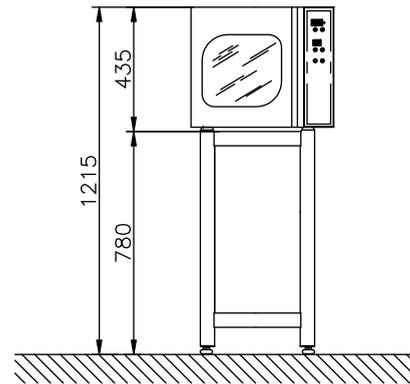
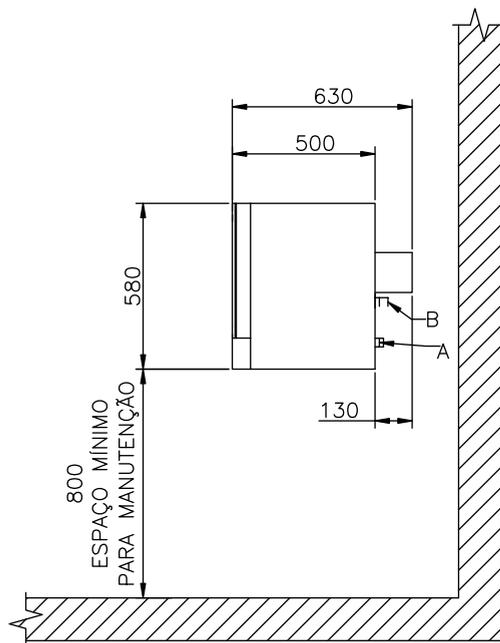
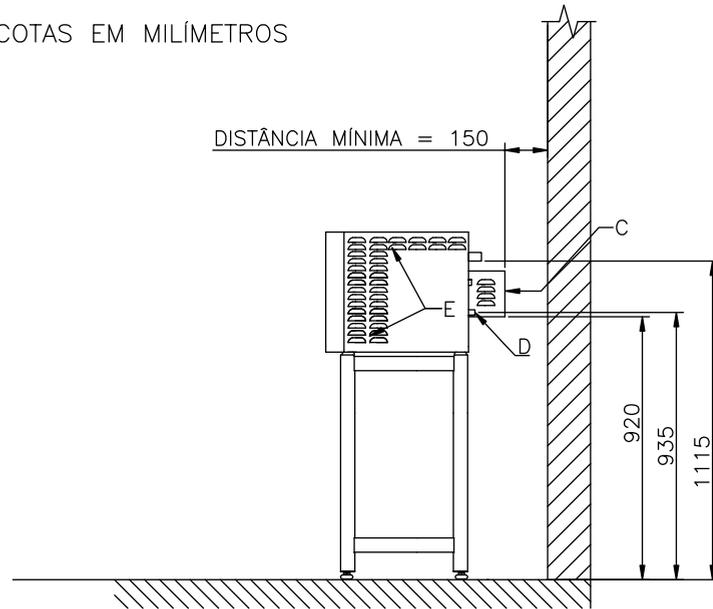


TABELA DE DIMENSIONAMENTO ELÉTRICO

POTÊNCIA	3.275 W
TENSÃO	220 MONOFÁSICO
CORRENTE	15 A
ALIMENTAÇÃO	CABO 3x2,5mm
DISJUNTOR	20 A

### INSTRUÇÕES GERAIS

- USE UM DISJUNTOR EXCLUSIVO PARA O FORNO POSICIONADO NO MÁXIMO A 1 METRO DE DISTÂNCIA E DO LADO DIREITO DE ONDE SERÁ INSTALADO O EQUIPAMENTO.
- ATERRAMENTO É OBRIGATÓRIO
- POSICIONE ABAIXO DO DISJUNTOR, NO MÁXIMO 1 METRO DE ALTURA, UM REGISTRO DE 3/4" ROSCA EXTERNA PARA ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA
- DEVE SER RESPEITADO UM AFASTAMENTO MÍNIMO DE 15cm EM RELAÇÃO AS LATERAIS E O FUNDO DO FORNO.
- O FORNO NÃO DEVE SER POSICIONADO JUNTO A EQUIPAMENTOS QUE EXALEM GORDURAS, VAPORES OU CALOR.

ITEM	LEGENDA	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
1	A	ALARME	
2	B	SAÍDA DE VAPOR	
3	C	MOTOR	1/10 CV
4	D	VÁLVULA DE ENTRADA ÁGUA	DIÂMETRO 3/4"
5	E	VENTILAÇÃO DO PAINEL	

			APLICAÇÃO:		PRODUTO:		
			TÍTULO:		ESCALA:	UNIDADE:	FOLHA:
NOME: ARNALDO DATA: 17/07/07 APRO.: J.BARROS 17/07/07			ESQUEMA DE INSTALAÇÃO MINICNV		1:1	mm	1/1
SIMB. ISO:			CÓDIGO:		REV.: 04		