



Manual de Instalação e Uso

Linha Gourmet
Modelos EC3 / EC6

Este equipamento deve ser instalado por um técnico Autorizado.

Prática
TECHNICOOK



Prezado Cliente

Ficamos muito honrados e agradecidos pela escolha de nosso equipamento.

Neste manual você encontrará as informações necessárias para operar o equipamento de forma segura, para instalá-lo corretamente, e sobre como operá-lo e mantê-lo limpo. Observe-as com atenção para obter o máximo de seu forno, bem como para fazê-lo de forma segura, evitando acidentes.

Além disso, sugestões para a preparação de alguns alimentos estão apresentadas. Tome-as como simples indicações que lhe darão uma base inicial. Cada cozinheiro, cada restaurante, tem seu modo próprio de preparar refeições, e será muito fácil adaptar as sugestões ao seu gosto e ao gosto de seus clientes com pequenas modificações em temperatura, tempo e grau de vapor. Seu forno combinado é um instrumento preciso que está a seu serviço para que você possa expressar o melhor de seus conhecimentos, e não uma máquina de cozinhar rígida.

Sua experiência e criatividade são insubstituíveis. Sinta-se a vontade para entrar em contato conosco em caso de dúvidas, críticas ou elogios.

Nossa missão

é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

Nosso compromisso

- Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes;
 - Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes;
 - Buscar melhorias de processos, produtos e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.
 - Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.
 - Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.
-
-

Índice

Termo de Garantia	07
Instruções de Segurança	11
Instalação	12
Especificações Técnicas	13
Eletricidade	14
Água	15
Esgoto (dreno)	16
Drenagem	16
Sistema de Exaustão	17
Observações gerais	17
Operação - Teclas e funções - Painel do Forno Combinado EC3	18
Painel do Forno Combinado EC6 Gourmet	19
Visor Superior	20
Visor Inferior	20
Teclas de Comando	21
Funções dos Fornos da Linha Gourmet	22
Como Programar a Temperatura do Forno	24
Como Programar o Tempo de uma Função	25
Como Programar a Temperatura da Sonda	25
Tabela de Temperaturas de Sonda para Acabamento Interno	26
Como Ajustar o Nível de Vapor	26
Programação de Receitas	27
Como Programar Receitas	27
Como Utilizar uma Receita Programada	29
Como Modificar uma Receita	30
Como Eliminar uma Receita	32
Observações Gerais	33
Acessórios / Gns	35
Tabela de Instruções	37
Higienização	43

Termo de Garantia

1. 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: **35 3449 1200** – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
NUM. SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
NUM. NF.: _____ DATA COMPRA : _____

Instruções de Segurança

1. EPI

O operador do forno deve usar Equipamento de Proteção Individual (EPI). Durante a operação, use luvas térmicas de proteção e avental. Na higienização, além do avental, use máscara, óculos de proteção e luvas de látex.



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



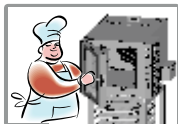
Avental

2. Cuidados com a instalação e manutenções

- O aterramento do forno é obrigatório
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo, o qual deve ser desligado sempre que o mesmo sofrer algum tipo de manutenção
- Somente técnicos habilitados devem abrir o painel do equipamento.

3. Manuseio

Ao abrir a porta do forno durante o uso, fique atrás da mesma e abra-a em dois estágios:



1ª) Abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno.



2ª) Abra efetivamente o equipamento.

- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.
- Não use objetos afiados, de metal ou de outros tipos para pressionar as teclas do painel de controle. Somente use seus dedos para isso.
- Nunca use produtos que contenham ácido na limpeza do forno, pois eles podem danificar a superfície de aço inoxidável, provocando corrosão do metal.
- É obrigatório o procedimento diário de higienização para uma maior segurança do operador, melhor conservação do equipamento e não contaminação dos alimentos.

4. Início de operação

Toda vez que for utilizar o forno, abra a porta e certifique-se que o mesmo esteja limpo evitando a contaminação alimentar e ou liberação de gases que possam ser liberados por resíduos de alimentos. A falta de higienização pode até provocar fogo no interior do equipamento.

INSTALAÇÃO

Introdução

Siga as instruções abaixo para instalar o seu forno EC-3 de maneira apropriada e tirar proveito de todos os seus recursos. A não observância das instruções de instalação abaixo pode anular sua garantia e provocar consequências danosas.

As instruções abaixo fornecem os requisitos mínimos para a operação correta do forno. Pergunte às autoridades locais que outras restrições podem se aplicar a seu local em particular.

A instalação de seu forno EC-3 exige:

- Superfície plana e nivelada
- Fonte de alimentação elétrica: 220 V/ 2 ~ / aterrada
- Suprimento de água fria
- Conexão a um sistema de drenagem de água

ATENÇÃO:



No forno, não há peças que precisem de manutenção. Todas as manutenções que exigirem remoção de qualquer cobertura de forno devem ser feitas por técnicos certificados.

Local

O EC-3 deve ficar em uma superfície plana e nivelada, em local protegido contra vapor de água, borrifos de óleo de cozinha, calor e gases ou líquidos, pois podem danificar o controle eletrônico digital. Deve ser deixado um espaço livre 15 cm (0,5 pé) entre quaisquer paredes ou superfícies verticais de modo a permitir a ventilação do circuito.

Procedimentos para instalação

A instalação dos fornos Prática deve ser feita por uma pessoa habilitada, e com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento, garantindo sua plena utilização.

Ao receber o equipamento, verifique se o mesmo não sofreu nenhum dano em seu transporte. Em caso de suspeita notifique imediatamente o revendedor ou a fábrica.

A garantia não engloba danos resultantes do não-cumprimento das presentes instruções de instalação.

2. Eletricidade

Deve ser fornecida uma fonte de alimentação elétrica para o forno EC-3 com os seguintes parâmetros:

Modelo	EC3 Gourmet	EC6 Gourmet		
Volts:	220 V $\pm$ 22 V	220V 2~	220V 3~	380V 3N~
Frequência:	60 o 50 Hz	60 o 50 Hz	60 o 50 Hz	60 o 50 Hz
Amperes:	25 A	46 A	28 A	17 A
Potencia:	6.370 W (Máxima)	11.700 W	11.700 W	11.700 W
Fases:	fase simples	fase simples	trifasico	trifasico

Deve haver um disjuntor exclusivo para o forno, a não mais do que 1,5 m (5 pés), do equipamento.

O aterramento é obrigatório. Não use a fase neutra de instalação como aterramento.

ATENÇÃO:



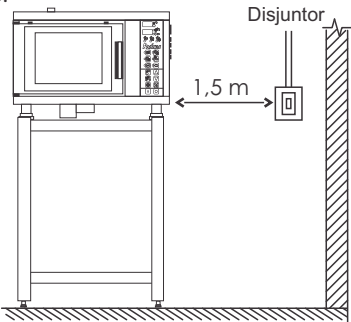
A falta de aterramento apropriado pode provocar ferimento em seres humanos e anula automaticamente a garantia do forno.

Consulte um técnico certificado para preparar a instalação do forno.

Certifique-se que as características elétricas da rede predial estejam de acordo com as especificações técnicas do forno. Utilize um disjuntor exclusivo para este equipamento.

Por uma questão de segurança o disjuntor deve estar próximo, acessível e devidamente identificado. Preferencialmente, posicionado a no máximo 1,5 metros de distância, e, do lado direito de onde será instalado o equipamento.

Em caso de o disjuntor estar posicionado em uma caixa de distribuição, o mesmo deve ser devidamente identificado.



Para evitar a movimentação do cabo de alimentação, recomendamos a utilização de um prensa cabos.

Em casos no qual o forno for alimentado em 380 volts deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).

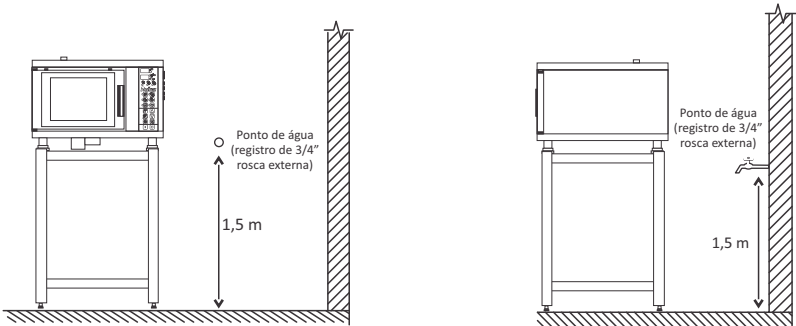
3. Água

O forno deverá ser conectado a uma canalização de água fria.

Importante:

Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos de água do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

Deverá estar disponível um registro de 3/4" com rosca externa para conexão da mangueira de entrada de água fria.



Para que o equipamento apresente um desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
Metros Água	3	40
kPa	30	392
Pés de Água	9	26
Psi	4,3	11,4

Para garantir a qualidade da cocção, evitar a calcificação e a corrosão interna do equipamento, recomendamos a instalação de um filtro na rede hidráulica.

O equipamento requer uma vazão mínima ne de 5 litros/hora.

Deve haver uma conexão macho, com rosas BSP de 3/4" para água fria a não mais de 1,5m (5 pés), à direita do forno, provida com uma válvula. Use a mangueira fornecida junto com o equipamento.



O uso de água quente para alimentar o equipamento pode danificar sua tubulação interna. Nesse caso a garantia é anulada automaticamente.

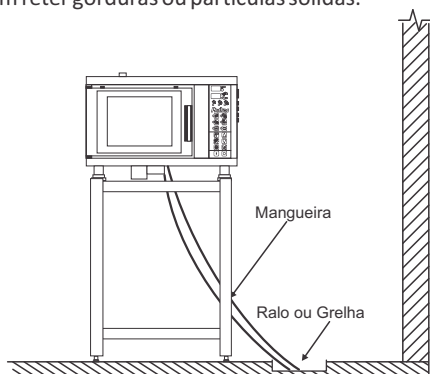
4.Esgoto (dreno)

A saída dos drenos deve ser descarregada em um ralo ou grelha, sem conexão fechada com a rede de esgoto, para evitar retorno de odores.

Para o dreno principal aplica-se a mangueira em uma tubulação de no mínimo 1". Não reduzir o diâmetro da tubulação.

A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 90°C .Utilize uma tubulação adequada.

A mangueira de desagüe deve ser colocada de modo que não permita dobras e nem formar curvas que possam reter gorduras ou partículas sólidas.



Drenagem

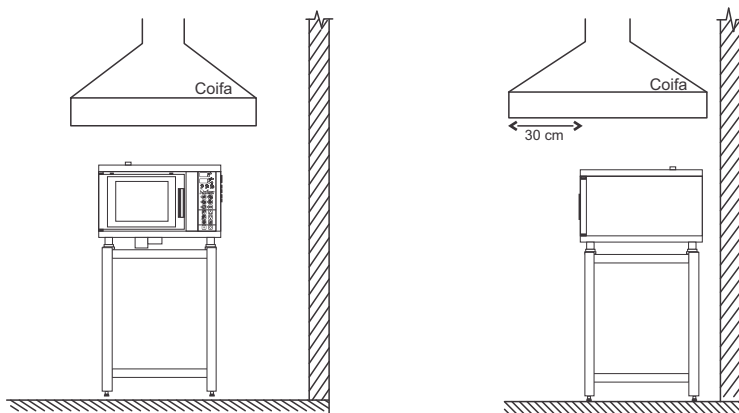
São fornecidas uma mangueira e uma abraçadeira de ¾" para fins de drenagem do forno. A mangueira deve ser conectada com a abraçadeira à saída da drenagem do forno, localizada na parte inferior traseira do forno. Por essa mangueira, será drenado o excesso de água e gorduras dos alimentos. Conecte a extremidade livre da mangueira ao sistema de drenagem do edifício, observando as seguintes instruções:

- A extremidade livre da mangueira deve ser conectada ao sistema de drenagem em um nível inferior ao da extremidade conectada ao sifão do forno, para permitir o fluxo por gravidade.
- Não prenda qualquer acessório que possa reduzir o diâmetro da mangueira
- Não conecte a mangueira diretamente ao sistema de esgoto do edifício
- Faça uma conexão solta, isto é, uma conexão não vedada. Mesmo sabendo que o forno tem seu próprio sifão, uma conexão vedada com o sistema de drenagem pode provocar a entrada de ar da tubulação de drenagem no forno. Se disponível, a mangueira pode ser simplesmente colocada sobre o ralo do piso da cozinha.

A temperatura da água que sai da mangueira de drenagem pode chegar a 70°C (160°F).

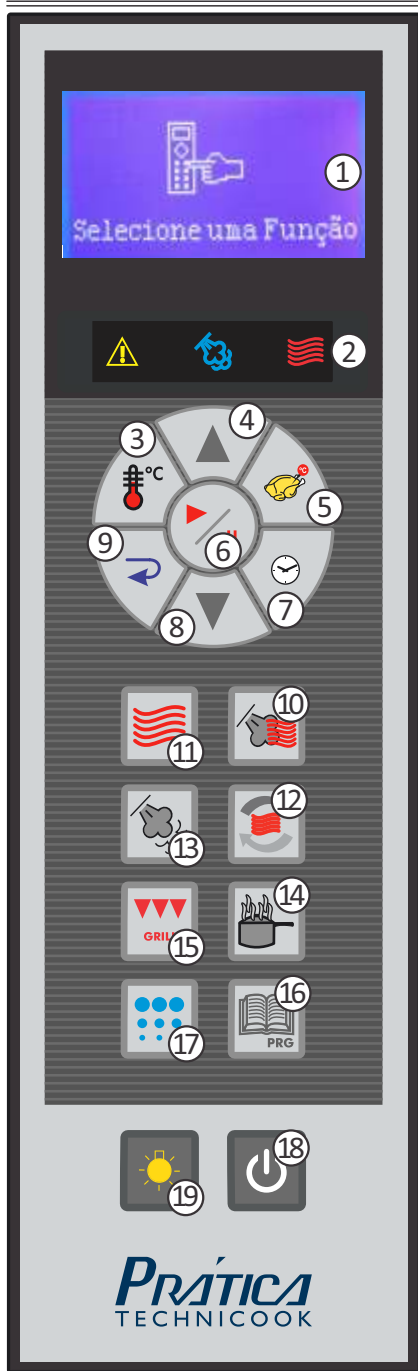
5. Sistema de Exaustão

Mesmo sabendo que os fornos da linha Gourmet foram projetados levando em conta o melhor isolamento térmico e a mínima geração de vapor e ar quente, considere a conveniência da instalação de uma coifa sobre o equipamento para capturar o calor, o vapor e a gordura. Neste caso, a coifa deve ficar a 16" (40 cm) acima da parte superior do forno e se projetar cerca de 12" (30 cm) à frente do painel frontal do forno, para capturar o vapor que escapa quando se abre a porta



6. Observações gerais

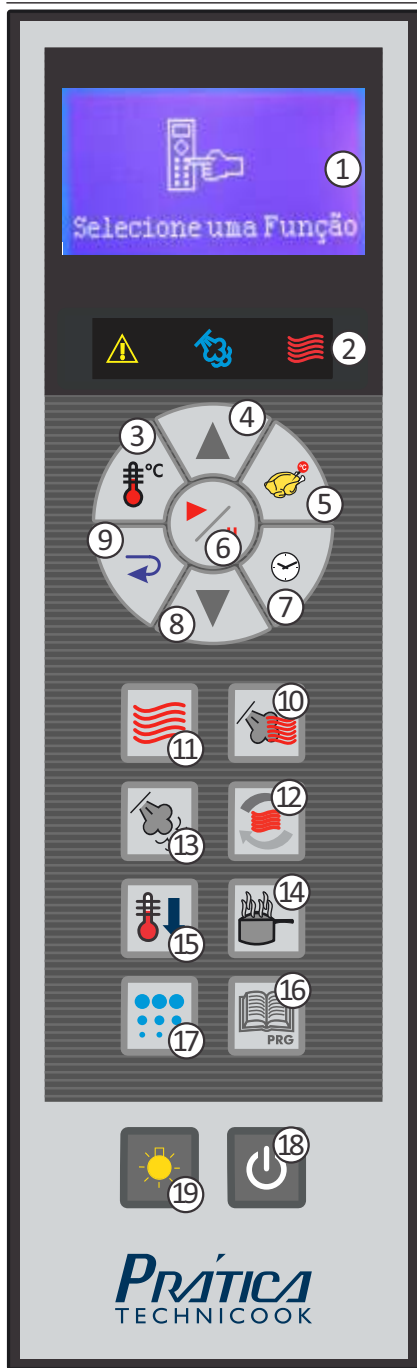
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 15 cm em relação às laterais e ao fundo do forno para que o mesmo tenha uma refrigeração adequada em seu painel.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor, é necessário que as saídas de ventilação e painel elétrico estejam afastados destas fontes de calor afim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- A instalação do equipamento em local inadequado implica em perda da garantia do equipamento.



OPERAÇÃO - Teclas e funções.

Painel do forno combinado EC3

- 1. Visor superior;** Exibe a temperatura, tempo e função programada além de mensagens com instruções.
- 2. Visor Inferior;** Mostra led's que indicam o tipo de função selecionada ou falhas.
- 3. Temperatura;** Permite configurar a temperatura desejada para as preparações.
- 4. Tecla UP;** Permite aumentar o tempo ou a temperatura de câmara.
- 5. Tecla Sonda;** Determina que a operação será controlada de acordo com a temperatura interna do alimento.
- 6. Play/Pause;** Inicia ou interrompe o processo de cocção.
- 7. Tecla Tempo;** Determina que a operação será controlada por tempo.
- 8. Tecla Down;** Permite diminuir o tempo ou a temperatura da câmara.
- 9. Tecla Voltar;** Retorna para a primeira tela.
- 10. Vapor Combinado;** Permite cozinhar alimentos com vapor e ar quente.
- 11. Ar quente;** Utilizada para cocção sem vapor.
- 12. Regenerar;** Reaquece os alimentos com vapor.
- 13. Vapor;** Permite cozinhar alimentos com vapor e ventilação forçada.
- 14. Steamer (vapor puro);** Prepara alimentos somente com vapor sem ventilação forçada.
- 15. Grill;** Permite gratinar os alimentos.
- 16. Receituário;** Programa e edita receitas.
- 17. Higienização;** Higienização automática do forno.
- 18. Liga/Desliga.**
- 19. Iluminação.**



Painel do forno combinado EC6 Gourmet

- 1. Visor superior;** Exibe a temperatura, tempo e função programada além de mensagens com instruções.
- 2. Visor Inferior;** Mostra led's que indicam o tipo de função selecionada ou falhas.
- 3. Temperatura;** Permite configurar a temperatura desejada para as preparações.
- 4. Tecla UP;** Permite aumentar o tempo ou a temperatura de câmara.
- 5. Tecla Sonda;** Determina que a operação será controlada de acordo com a temperatura interna do alimento.
- 6. Play/Pause;** Inicia ou interrompe o processo de cocção.
- 7. Tecla Tempo;** Determina que a operação será controlada por tempo.
- 8. Tecla Down;** Permite diminuir o tempo ou a temperatura da câmara.
- 9. Tecla Voltar;** Retorna para a primeira tela.
- 10. Vapor Combinado;** Permite cozinhar alimentos com vapor e ar quente.
- 11. Ar quente;** Utilizada para cocção sem vapor.
- 12. Regenerar;** Reaquece os alimentos com vapor.
- 13. Vapor;** Permite cozinhar alimentos com vapor e ventilação forçada.
- 14. Steamer (vapor puro);** Prepara alimentos somente com vapor sem ventilação forçada.
- 15. Cool Down;** Resfria o forno rapidamente.
- 16. Receituário;** Programa e edita receitas.
- 17. Higienização;** Higienização automática do forno.
- 18. Liga/Desliga.**
- 19. Iluminação.**

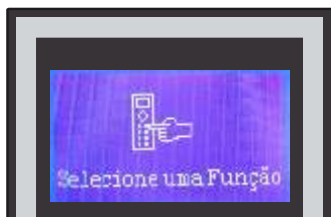


Figura 1 - Tela inicial



Figura 2 - Visor após selecionar função vapor.

Visor superior

Instruções, configurações e orientações são mostradas nesse visor.

Ao ligar o equipamento o visor acende e solicita que alguma função seja selecionada (figura 1).

Após esse passo, o visor passa a mostrar detalhes da função selecionada (figura 2).

Com o auxílio das teclas de comando configurações como temperatura, tempo e temperatura de sonda podem ser alteradas de acordo com a necessidade do usuário.

O tipo de função é selecionado através das teclas de funções.

Visor inferior



Led de alerta

Quando aceso indica erros ou falhas do equipamento que são exibidas no display superior.



Vapor

Indica que a função Steamer (vapor puro), Vapor combinado ou Regenerar foi ativada.



Ar Quente

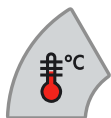
Indica que a função Ar quente está ativa.



Vapor Combinado

Indica que a função Vapor Combinado está ativada.

Teclas de comando



Temperatura

É utilizado para configurar a temperatura desejada. Para aumentar a temperatura utilize a tecla UP ou Down.

Ao ser pressionado com o equipamento em operação exibe a temperatura real dentro da câmara.



Voltar

Pressione para retornar a tela inicial.



Sonda

Determina que o controle da função poder ser feito por meio da temperatura interna do alimento.

Para ajustar a temperatura utilize a tecla UP ou Down.



Tempo

Determina que o controle da função poder ser feito por meio do tempo de cozimento.

Para ajustar o tempo utilize a tecla UP ou Down.



Tecla Up

Permite aumentar a temperatura da câmara ou o tempo de cocção dos alimentos.



Tecla Play / Pause

Inicia ou pausa uma função em particular. Também é usado para iniciar uma receita e o processo de limpeza.



Tecla Down

Permite diminuir a temperatura da câmara ou o tempo de cocção dos alimentos.

FUNÇÕES DOS FORNOS DA LINHA GOURMET.



Função AR QUENTE

Temperatura variável de 30°C a 250°C. Somente ar seco sem vapor.

Essa função é usada para assar massas, todos os tipos de pães, dourar alimentos em geral e selar carnes. A função Grill pode ser acionada em conjunto com essa função.

A mensagem "AR QUENTE" é mostrada no visor superior e no visor inferior o LED "AR QUENTE" acende.

Para ajustar a temperatura pressione a tecla Temperatura e utilize a tecla UP ou Down para aumentá-la ou diminuí-la.



DICA: *Para Gratar, Grelhar e Fritar pressione a tecla função AR QUENTE e configure a temperatura para 200°C ou mais.*



Função COZIMENTO NO VAPOR

Temperatura fixa de 98°C e vapor fixo a 100%. Esses fatores não podem ser alterados.

Essa função é usada para cozer alimentos que comumente seriam preparados em uma panela com água fervente (legumes por exemplo).

A mensagem "VAPOR" é mostrada no visor superior e no visor inferior o LED "VAPOR" acende.



Função VAPOR COMBINADO

Temperatura variável entre 30°C e 250°C e nível de vapor de 20 a 100%.

Para ajustar a temperatura pressione a tecla Temperatura e utilize a tecla UP ou Down para aumentá-la ou diminuí-la.

Para ajustar o nível de vapor a Tecla Função Vapor Combinado deve ser pressionada até que o nível de vapor desejado seja atingido.

A mensagem "VAPOR COMBINADO" é mostrada no visor superior e no visor inferior o LED "VAPOR" e o LED "AR QUENTE" acenderão.



DICAS: ***Assar ao vapor:** Temperatura de 130°C a 250°C com vapor. O nível de vapor sugerido é acima de 50%.*

***Cozimento de alimentos delicados:** Temperatura até 90°C. Usado para cozinhar vegetais delicados (brócolis, couve-flor) ou para cozinhar alimentos em "banho-maria" (pudim de leite condensado).*

***Cozimento de alimentos "duros":** Temperatura de 110°C com nível de vapor de 80%. Usado para cozinhar grão-de-bico, fava.*

***Descongelamento:** A 60°C; com nível de vapor já ajustado.*



Função REGENERAÇÃO

Temperatura variável entre 90°C e 120°C e nível de vapor variável de 20 a 100%.

Para ajustar a temperatura pressione a tecla Temperatura e utilize a tecla UP ou Down para aumentá-la ou diminuí-la.

Para ajustar o nível de vapor pressione a tecla regeneração até que o nível de vapor desejado seja atingido.

Essa função é utilizada para regenerar alimentos resfriados ou congelados.



DICA: Para garantir a temperatura interna do alimento utilize a sonda de núcleo () nessa função.

Para regenerar alimentos secos utilize a função ar quente .

A mensagem "REGENERAÇÃO" é mostrada no visor superior e no visor inferior o LED "VAPOR" e o LED "AR QUENTE" acenderão.



Função STEAMER

Temperatura variável entre 30°C a 100°C somente com vapor gerado por caldeira.

Essa função também pode ser chamada de "VAPOR PURO" e é utilizada para cozer vegetais delicados como couve-flor e brócolis. Nessa função não há circulação de ar e, portanto, a turbina fica desligada.

A mensagem "STEAMER" é mostrada no visor superior e no visor inferior o LED "VAPOR" acende.



DICA: A função Steamer também pode ser utilizada para manter alimentos úmidos aquecidos (temperatura 75°C) e para situação de "Banho-Maria".



Função GRILL

Essa função permite gratinar ou dourar qualquer tipo de alimento. Possui um limite de tempo de 10 minutos e funciona com a porta do forno aberta ou fechada. Quando a porta estiver fechada o sistema ativa Função Grill e a circulação de ar forçado.

Com a porta do forno aberta, apenas a resistência instalada no teto interno do forno é ligada.



DICA: Para obter um melhor resultado ao gratinar ou dourar produtos, coloque os alimentos mais próximo possível da resistência instalada no teto interno do forno.



Função COOL DOWN

Essa função está disponível apenas nos modelos EC6 da linha Gourmet. Serve para esfriar o forno rapidamente entre as preparações ou para início do processo de higienização.

Ao pressionar essa tecla aparecerá no visor superior a instrução para abrir a porta do forno. Após esse procedimento a turbina será ativada e faz com que o ar quente saia da câmara de cocção.

O VISOR DO FORNO

O visor superior mostra o status da operação conforme o desenho abaixo.

Temperatura do interior do forno



Temperatura de sonda



COMO PROGRAMAR A TEMPERATURA DO FORNO.

Para conferir a temperatura atual do interior do forno pressione a tecla temperatura com o equipamento em operação a qualquer momento.



Para alterar a temperatura dentro da câmara proceda assim:

1) Selecione uma das funções:



2) Pressione a tecla Temperatura



3) Utilize a tecla UP ou Down para configurar.



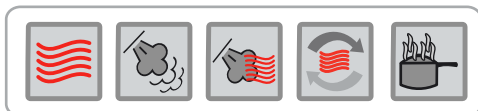
ATENÇÃO:

Na função COZIMENTO NO VAPOR a temperatura é fixa em 98°C e não pode ser alterada.

COMO PROGRAMAR O TEMPO PARA UMA FUNÇÃO

Para alterar o tempo de operação do equipamento proceda assim:

- 1) Selecione uma das funções:



- 2) Pressione a tecla Tempo



- 3) Utilize a tecla UP ou Down para configurar.

**ATENÇÃO:**

Quando o tempo estiver ajustado para "000", o forno funcionará continuamente na função em que estiver trabalhando. Exceto na função Grelhar onde o tempo é definido em 10 minutos.

COMO PROGRAMAR A TEMPERATURA DA Sonda

Posicione o alimento no forno e insira a sonda na parte mais densa do alimento. Após isso feche a porta do forno. O visor superior exibirá a função selecionada, a temperatura da câmara e a temperatura da sonda.

Para conhecer a temperatura atual dentro do alimento pressione a tecla sonda de núcleo.



Sonda no interior do alimento.

Para programar o processo por temperatura de sonda proceda assim:

- 1) Selecione uma das funções:



2) Pressione a tecla Temp. de sonda 3) Utilize a tecla UP ou Down para configurar.



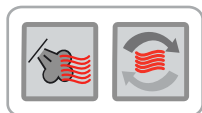
TABELA DE TEMPERATURAS DE SONDA PARA ACABAMENTO INTERNO.

Alimento	Acabamento	Temperatura SONDA (°C)
Lombo Bovino	Mal passado	60°C
Pernil de Carneiro	Ao Ponto	66°C
Coelho	Ao Ponto	70°C
Enopados	Bem passado	95°C
Frango – coxa	Bem passado	90°C
Frango – peito	Bem passado	85°C
Frango inteiro	Bem passado	88°C
Rosbife - lombo	Mal passado	60°C
Rosbife	Mal passado	60°C
Pães		98°C
Pá de vitela	Bem passado	80°C
Perna de vitela	Bem passado	78°C
Peixe Refogado	Ao Ponto	75°C
Peru	Bem passado	88°C
Salmão – posta	Mal passado	65°C
Salsicha	Ao Ponto	72°C
Porco – joelho	Ao Ponto	95°C
Porco – lombo	Ao Ponto	80°C
Porco – costelas	Mal passado	75°C
Gratinados – terrinas	Ao Ponto	60°C

COMO AJUSTAR O NÍVEL DE VAPOR

O nível de vapor só é ajustável na função "VAPOR COMBINADO" ou "REGENERAÇÃO".

1) Selecione uma das funções:



Ao pressionar repetidamente a tecla de uma das funções acima o nível de vapor é aumentado em 20%. O forno mostra 5 níveis de vapor.

ATENÇÃO:



Na função COZIMENTO NO VAPOR a temperatura é fixa em 98°C e não pode ser alterada.

PROGRAMAÇÃO DE RECEITAS



É possível programar até 16 receitas com 8 etapas independentes. Em cada etapa da receita, devem ser definidos os seguintes parâmetros:

- 1) A Função desejada;
- 2) O nível de Vapor; de 0 a 100% caso as funções selecionadas sejam VAPOR COMBINADO OU REGENERAÇÃO;
- 3) Término da operação por tempo ou por temperatura de sonda.

COMO PROGRAMAR RECEITAS

- 1) Pressione a tecla Receituário.



- 2) Pressione a tecla UP ou DOWN para selecionar o número da receita:

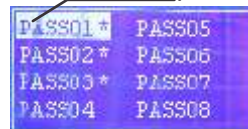


Número de receita.

- 3) Pressione a tecla Receituário para iniciar a definição por etapas.



- 4) Pressione a tecla UP ou DOWN para selecionar a etapa:



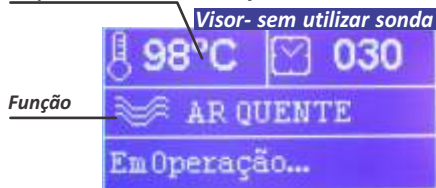
Etapas das receitas.

5) Pressione novamente a tecla receituário para definir os itens dos passos.



Os itens a serem definidos são:

Temperatura do interior do forno



Temperatura de sonda



6) Escolha entre a função "AR QUENTE" e a função "VAPOR COMBINADO"



ATENÇÃO:



- 1) Ao escolher a função VAPOR COMBINADO, pressione a tecla Vapor combinado repetidamente para definir o nível de vapor desejado - de 0 a 100%.
- 2) Ao selecionar a função AR QUENTE é possível programar a função GRELHAR para funcionar em conjunto. Nesse caso, a função GRELHAR está limitada a 10 minutos e só funciona com a porta fechada.

Em seguida ajuste a temperatura da câmara:

7) Pressione a tecla Temperatura

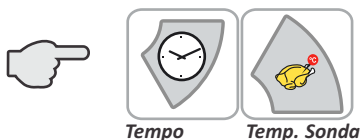


8) Utilize a tecla UP ou Down para configurar.



Defina se a operação será controlado por tempo ou temperatura de sonda:

9) Pressione as teclas



10) Utilize a tecla UP ou Down para configurar.



10) Após configurar as variáveis pressione a tecla PLAY/PAUSE ou RECEITUÁRIO para finalizar a etapa da receita.



PASS01 *	PASS05
PASS02 *	PASS06
PASS03 *	PASS07
PASS04	PASS08

Após finalizada a etapa será marcada com um ()*

11) Para configurar uma nova etapa pressione novamente PLAY/PAUSE ou RECEITUÁRIO



12) Para finalizar a receita pressione a tecla "VOLTAR"



COMO UTILIZAR UMA RECEITA PROGRAMADA

Para utilizar uma receita já programada:

1) Pressione a tecla Receituário.



2) Pressione a tecla UP ou DOWN para selecionar a receita desejada.



3) Pressione a tecla PLAY/PAUSE para iniciar a operação.



COMO MODIFICAR UMA RECEITA

1) Pressione a tecla Receituário.



2) Pressione a tecla UP ou DOWN para selecionar a receita a ser modificada:



3) Pressione a tecla Receituário para acesso as etapas da receita. As etapas ativas estão marcadas com *.



4) Pressione a tecla UP ou DOWN para selecionar a etapa da receita a ser modificada:



5) Após selecionar a etapa pressione novamente a tecla receituário para ter acesso aos detalhes da receita.



6) Nessa etapa, é possível redefinir as funções: AR QUENTE ou VAPOR COMBINADO.



ATENÇÃO:

- 1) Ao escolher a função VAPOR COMBINADO, o nível de vapor pode ser redefinido.
- 2) Ao selecionar a função AR QUENTE é possível programar a função GRELHAR para funcionar em conjunto.

Em seguida pode-se ajustar a temperatura da câmara:

7) Pressione a tecla Temperatura

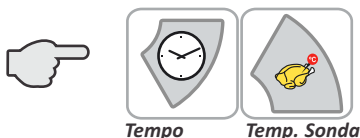
8) Utilize a tecla UP ou Down para configurar.



Redefina se a operação será controlado por tempo ou temperatura de sonda:

9) Pressione as teclas

10) Utilize a tecla UP ou Down para configurar.



11) Após configurar as variáveis pressione a tecla PLAY/PAUSE ou RECEITUÁRIO para finalizar a etapa da receita.



PASS01 *	PASS05
PASS02 *	PASS06
PASS03 *	PASS07
PASS04	PASS08

Após finalizada a etapa será marcada com um (*)

12) Para configurar uma nova etapa pressione novamente PLAY/PAUSE ou RECEITUÁRIO



13) Para finalizar a receita pressione a tecla "VOLTAR"



COMO ELIMINAR UMA RECEITA

Para eliminar uma receita basta configurar a temperatura dos passos em 0°C. Quando a etapa for anulada a marcação (*) desaparecerá conforme figura ao lado.

O procedimento para eliminar uma receita é:

- 1) Pressione a tecla Receituário.



- 2) Pressione a tecla UP ou DOWN para selecionar a receita a ser modificada:



3) Pressione a tecla Receituário para acesso as etapas da receita. As etapas ativas estão marcadas com *.



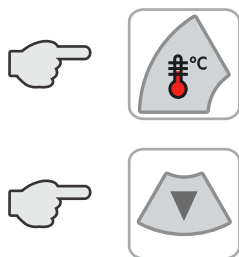
- 4) Pressione a tecla UP ou DOWN para selecionar a etapa da receita a ser modificada:



5) Após selecionar a etapa pressione novamente a tecla receituário para ter acesso aos detalhes da receita.



6) Pressione a tecla TEMPERATURA e em seguida a Tecla DOWN até que a temperatura atinja a marcação 0°C. O visor superior mostrará no campo de status a indicação: **Passo "x" inativo**.



7) Pressione a tecla PLAY/PAUSE para confirmar a alteração.



8) Para finalizar a alteração em toda receita pressione a tecla "VOLTAR".



ATENÇÃO:  A receita só será excluída completamente quando todas as temperaturas de todas as etapas forem configuradas com 0°C.

OBSERVAÇÕES GERAIS

1. Respeite sempre o espaço entre os diferentes alimentos e GNs

Devido ao fato de haver um fluxo forçado de calor, é preciso deixar espaço entre o alimentos e as Gn's (gastronorms), de modo que o ar possa fluir livremente entre eles.

2. Tempo

O tempo de preparação no forno combinado é menor do que nos fornos convencionais. Como medida geral pode-se reduzir, em média, 20 minutos por hora para as preparações antes realizadas em fornos convencionais.

3. Temperatura inferior do que a usada em fornos convencionais

Trabalhe sempre com temperaturas inferiores àquelas usadas em fornos

convencionais. Em média 20% menos.

4. Temperatura x espessura x duração.

Quanto mais espesso o alimento, menor a temperatura e maior a duração para a execução da mesma função.

A temperatura na função “Cozimento no vapor” é sempre constante: 98°C. Se cozinarmos uma batata inteira, o tempo gasto será maior do que se cortarmos a batata em cubos pequenos.

A temperatura na função “Assar”, varia de 130°C a 250°C. Quando se assa um pernil inteiro de 10 kg, a temperatura será menor e o tempo será maior do que ao assarmos um pernil de 3 quilos.

5. Pré-aquecimento

É importante pré-aquecer o forno por 5 a 10 minutos para a função e a temperatura escolhidas.



DICA: Para verificar a temperatura interna do forno basta pressionar a tecla **TEMPERATURA** durante a operação.

6. Evite abrir e fechar a porta frequentemente

Isso aumenta o tempo da preparação do alimento, já que o forno perderá calor a cada vez que a porta for aberta.

7. Receitas simultâneas são permitidas quando as funções, temperaturas e o nível de vapor forem compatíveis.

É possível cozinhar carne junto com vários legumes. Após algum tempo, os legumes estarão cozidos e a carne ainda precisará de tempo adicional de cozimento a uma temperatura maior de modo que atinja a cor dourada - com ou sem vapor.

O procedimento inverso, isto é, cozinhar vegetais e carne a alta temperatura (de 130°C a 180°C) com vapor, resultará em carne e vegetais crus em seu interior.



DICA: Para evitar que os alimentos fiquem crus é possível utilizar sempre a sonda de núcleo.

8. Escolha a GN apropriada de acordo com o efeito desejado.

ACESSÓRIOS/GNs

Bandejas gastronorm, também conhecidas como “GNs” são recipientes de aço inoxidável para cozinha especificados conforme normas internacionais, usados para processar alimentos. Veja alguns exemplos abaixo:



Gn's com 8 cavidades para ovo



Grelha para frango inteiro



Gn 1/1x65mm perfurada



Gn de tela expandida



Grelha



Gn 1/1x30mm lisa



Tampa para Gn 1/1x65mm



Gn 1/1x65mm lisa

GNs perfuradas de 1/1 x 65 mm: para preparar legumes, saladas e carnes quando não se deseja reter os líquidos com o alimento. Para legumes (estes devem ser colocados até 1 cm abaixo da borda da GN) e saladas, não há necessidade de água na preparação. GNs lisas de 1/1 x 65 mm de profundidade são usadas para refogar legumes, pois mantém o caldo e não há necessidade de agitá-los, arroz, massas, alimento gratinados, bolos, tortas e carnes. Esse tipo de GN também é usado como 'coletor' de líquidos e gordura quando colocado sob o alimento a ser cozido sobre GNs perfuradas ou grelhas. Elas também são usadas para expor alimentos em balcões aquecidos ou refrigerados.

GNs lisas de 30 mm são usadas para carne, massas, tortas, frituras, panificação e confeitaria em geral.

As grelhas são usadas principalmente para preparar carne assada, alimentos

grelhados e como apoio para outros recipientes.

GNs com profundidade superior a 100 mm são mais apropriadas para distribuir e transportar alimentos. Principalmente arroz, ensopados, feijão e guarnições diversas.

GNs onduladas são específicas para pães franceses e baguetes.

GNs de tela expandida requerem uma pequena quantidade de óleo na preparação de qualquer tipo de alimento. São usadas para fritar legumes como jiló, batata, quiabo; carnes (torresmo, frango); e demais alimentos.

Grelhas com torres são usadas para assar frangos inteiros, nas quais os frangos são colocados de pé e encaixados neste suporte. As asas são colocadas acima e atrás do pescoço do frango.

Tampas 1/1: cabem em todos os tipos de GNs.

Observação: O tipo de GN a ser usada depende de como se quer o alimento. Se quatro peças de lombo de porco forem dispostas no forno de difentes maneiras, por exemplo: um lombo de porco sobre uma grelha, o segundo lombo na GN perfurada de 65 mm de profundidade, o terceiro lombo em uma grelha lisa de 30 mm (rasa) e o quarto lombo de porco em uma GN de 65 mm lisa; ao final de um período e de uma temperatura determinados, você terá quatro diferentes pratos, conforme abaixo:

Lombo de porco sobre uma grelha: totalmente dourado, isto é, toda a superfície externa com baixo conteúdo de gordura, pois a gordura derrete durante o processo.

Lombo de porco colocado na GN perfurada (65 mm): Parcialmente dourado (principalmente na superfície superior), e também com baixo teor de gordura (também drenada durante o processo) porque as paredes da GN oferecem resistência ao fluxo de calor.

Lombo de porco na GN lisa de 30 mm (rasa): o lombo ficará quase totalmente dourado, exceto na parte inferior, cercada pelos líquidos e gordura drenados durante o processo de assar devido à baixa resistência ao fluxo de calor e retenção dos líquidos.

Lombo de porco na GN lisa de 65 mm (GN média): neste caso, a carne ficará menos dourada em comparação com as outras e parcialmente imersa nos líquidos e na gordura devido ao menor fluxo de calor.

O mesmo acontece quando se cozinha legumes. Quando se usa GNs perfuradas, os legumes ficam mais secos/enxutos, perfeitos para uma salada. Ao usar GNs lisas, parte do vapor se condensa na parte inferior e o líquido se incorpora no tempero do alimento. A estrutura dos legumes se conserva já que não há choque provocado pela água fervente. Para legumes mais suculentos, basta acrescentar mais água na preparação.

TABELA DE INSTRUÇÕES

É importante observar que a primeira coluna da tabela mostra o produto (alimento) e a segunda sugere o tipo de GN a ser usada. As três colunas seguintes exibem o processo de programação do forno: função, temperatura e tempo. A última coluna mostra as observações acerca do produto, relacionadas com o tempero, óleo, etc. A preparação de alguns alimentos é mostrada em duas ou três diferentes etapas.

DIVERSOS					
PRODUTOS	ACESSÓRIO	FUNÇÃO	TEMP(°C)	TEMPO (min)	OBSERVAÇÕES
Arroz Tp 01	Gn 65mm lisa			35	Colocar 1,8ml de água p/ cd 1,5 Kg arroz + temperos
Arroz Integral	Gn 65mm lisa			60	Colocar 2,25 ml de água p/ cd 1,5Kg arroz + temperos
Arroz Parboilizado	Gn 65mm lisa			45	Colocar 1,8 ml de água p/ cd 1,5 Kg arroz + temperos
Abobrinha / Mandioquinha	Gn 65mm Perfurada			15	Legumes cortados ou fatiados
Brócolis / Couve-Flor	Gn 65mm Perfurada			10 a 15	Cozinhar tampado e dar choque térmico após cocção
Giló / Vagem / Quiabo	Gn 65mm Perfurada			25	Cozinhar tampado e dar choque térmico após cocção
Legumes em Geral	Gn 65mm Perfurada			25	
Legumes Refogados	65mm lisa ou Gn 25mm			25 a 30	Tempero a gosto
Folhosos	Gn 65mm lisa			10	Tempero a gosto
Beterraba	Gn 65mm Perfurada		110	45 a 60	Beterrabas médias /grandes cortar ao meio
Ovos Cozidos	Gn 65mm Perfurada			20 a 25	Dar choque térmico após cocção
Ovos Fritos com vapor	Gn estampada			5	Borrifar óleo
Omelete	Gn estampada ou Gn 25mm		150	10 a 15	Borrifar óleo
Pudim	Forma com furo			45 a 60	Caramelizar a forma
Pudim Individual	Forminhas de alumínio			25 a 30	Caramelizar a forma
Quindim	Formas individuais		160 - 180	25 a 30	Colocar em Gn com água
Quindim Grande	Forma com furo		160 - 180	45	Colocar em Gn com água

DIVERSOS					
PRODUTOS	ACESSÓRIO	FUNÇÃO	TEMP(°C)	TEMPO (min)	OBSERVAÇÕES
Pudim de Pão	Gn 65mm lisa ou forma sob grelha		150	40 a 45	
Massas Doces / Bolos	Gn 65mm lisa ou forma sob grelha		150	35 a 40	Quanto maior a espessura, maior o tempo.
Massas Salgadas/ Tortas	Gn 65mm lisa ou forma sob grelha		180	30 a 35	Quanto maior a espessura, maior o tempo.
Pão de Queijo Mini	Gn 25mm lisa		170	17 a 20	
Pão de Queijo Lanche	Gn 25mm lisa		150	25 a 30	
Petit Gateau	Forma individual sob grelha		230	5	
Batata Pré-Frita	Gn de tela expandida		220	10 a 12	Mexer aos 5 min.
Gratinados			220	10 a 15	
Lasanha Resfriada		1	180	30	
		2	200	10	
Pizzas pré- assar			180	5	
Pizzas finalizar			220	6	
Batatas Coradas	Gn tela expandida	1		20	Borrifar óleo e temperar a gosto
		2	220	10 a 15	

BOVINOS					
PRODUTOS	ACESSÓRIO	FUNÇÃO	TEMP(°C)	TEMPO (min)	OBSERVAÇÕES
Rocambole de Carne moída	Gn 25mm lisa		150	35	Tirar papel alumínio para corar
Bife a Milanesa	Gn tela expandida ou grelha		150	10	Adicionar óleo a farinha de rosca (pão)
			220	08 a 10	
Bife a Rolê	Gn 65mm lisa		200	90	Cozinhar tampado
			200	20	Destampar e acrescentar molho
			200	90	Cozinhar tampado
Carne ensopada (cubos)	Gn 65mm lisa		200	20	Destampar e acrescentar legumes pré cozidos e molho
Bife Grelhado	Grelha		250	04 a 12	Cada 3 grelhas colocar 1 aparador de gordura
Picanha Grelhada	Grelha		220	06 a 12	Cada 3 grelhas colocar 1 aparador de gordura
Picanha Inteira Pç 1,5 Kg	Gn 25mm lisa		180	25	Tempero a gosto
Hamburguer	Grelha		220	08 a 10	Cada 3 grelhas colocar 1 aparador de gordura
Kibe	Gn tela expandida		220	10 a 12	Borrifar óleo
Almôndega	25mm lisa		220	10 a 12	Tirar e cobrir com molho
Cupim Pç 2 Kg	Grelha		110	180	Colocar Gn 65mm para reter líquidos
				150	
Costela Bovina	Grelha		180	10 a 20	Temperar a gosto
Lagarto / Coxão Duro	Grelha		180	150	Colocar Gn 65mm para reter líquidos
				10 a 20	
Alcatra Maminha/ Fraldinha 1,5 Kg	Grelha ou Gn 25mm lisa		150	45 a 60	Colocar Gn 65mm para reter líquidos e temperar a gosto
Rosbife	Grelha		220	20	
Isca de Fígado	Gn 25mm lisa		220	10 a 15	Mexer no meio do processo e acrescentar temperos

BOVINOS					
PRODUTOS	ACESSÓRIO	FUNÇÃO	TEMP(°C)	TEMPO (min)	OBSERVAÇÕES
Filé Mignon (peça)	Grelha		180	30	Cada 3 grelhas colocar 1 aparador de gordura
Medalhão de Filé Mignon	Grelha		250	06 a 08	Cada 3 grelhas colocar 1 aparador de gordura
Escalope de Mignon	Grelha		250	06 a 08	Cada 3 grelhas colocar 1 aparador de gordura
Isca para Strognoff	Gn 25mm Lisa		250	07 a 10	

SUÍNOS					
PRODUTOS	ACESSÓRIO	FUNÇÃO	TEMP(°C)	TEMPO (min)	OBSERVAÇÕES
Lombo / Copa Lombo (pç 1,5 a 2 Kg)	Grelha		170	25	Cada 3 grelhas 1 Aparador de Gorduras
			170	25	
Pernil Sem Couro (7 Kg)	Grelha		150	210	Caso queira dourar utilizar 180°C ar quente
Pernil Com Couro Pururuca (7 Kg)	Grelha		80	210	Antes da 2ª etapa retirar e pré aquecer o forno a 210°C
			210	35	
Torresmo	Grelha ou Gn Tela Expandida			20	Antes da 2ª etapa retirar e pré aquecer o forno a 210°C
			210	20	
Leitão a Pururuca (10 a 12 Kg)	Grelha		80	150	Antes da 2ª etapa retirar e pré aquecer o forno a 210°C
			210	30	
Toscana	Grelha ou Gn tela expandida			20	Cada 3 grelhas 1 Aparador de Gorduras
			180	20	
Bisteca	Grelha		220	15 - 20	Cada 3 grelhas 1 Aparador de Gorduras
Bife Copa Lombo	Grelha		220	10 - 15	Cada 3 grelhas 1 Aparador de Gorduras
Calabreza Fatiada	Gn tela expandida ou Gn 25mm lisa		220	08 - 12	Cada 3 grelhas 1 Aparador de Gorduras

SUÍNOS					
PRODUTOS	ACESSÓRIO	FUNÇÃO	TEMP(°C)	TEMPO (min)	OBSERVAÇÕES
Costelinha	Gn tela expandida ou Grelha		210	20	Cada 2 grelhas 1 Aparador de Gorduras
				10 - 15	
Joelho Porco	Grelha			150	Caso queira pururucar utilizar 210°C ar quente

AVES					
PRODUTOS	ACESSÓRIO	FUNÇÃO	TEMP(°C)	TEMPO (min)	OBSERVAÇÕES
Coxa / Sobrecoxa	Grelha		200	30 - 40	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura. Usar no tempero
Coxa / Sobrecoxa Desossada	Grelha		220	15 - 20	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura. Usar no tempero
Frango a Passarinho	Grelha ou Gn tela expandida		220	25 - 30	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura. Usar no tempero
Filé Peito a Milanesa	Grelha ou Gn tela expandida		200	10 - 15	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura Adicionar óleo a farinha
Frango Refogado	Gn 65mm Lisa		180	45	Usar no tempero ingrediente com glicose
Medalhão Frango Grelhado	Grelha ou Gn tela expandida		220	10 - 12	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
Steak	Grelha ou Gn tela expandida		200	12 – 15	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
Hamburguer	Grelha ou Gn tela expandida		220	10 – 12	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
Nuggets	Grelha ou Gn tela expandida		200	8 – 10	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
Almôndegas	Gn 25mm lisa		220	10 - 12	Cobrir com molho ao final
Peru Natalino	Grelha		150	45 – 60	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
			180	20	

AVES					
PRODUTOS	ACESSÓRIO	FUNÇÃO	TEMP(°C)	TEMPO (min)	OBSERVAÇÕES
Chester	Grelha		150		
Isca para Strognoff	Gn 25mm Lisa		180 250	20 07 - 10	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
Frango Recheado	Grelha ou Gn 25mm Lisa		180	60 - 70	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
Frango Inteiro	Grelha Torre		220	50 – 70	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura. Usar no tempero
Frango Caipira Ensopado	Gn 65 mm Lisa		150	90	
Frango Caipira Assado	Grelha Torre		150 160	60 30	A cada 3 grelhas usar aparador de gordura
Lingüiça de Frango	Grelha ou Gn Tela Expandida		200	15 15	A cada 3 grelhas usar aparador de gordura

PEIXES					
PRODUTOS	ACESSÓRIO	FUNÇÃO	TEMP(°C)	TEMPO (min)	OBSERVAÇÕES
Peixe Assado (até 2 Kg)	Grelha ou Gn 25 mm Lisa		180	40 – 50	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
Peixe no Fubá	Grelha ou Gn Tela Expandida		200	10 - 12	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura Adicionar óleo no fubá
Peixe a Milanesa	Grelha ou Gn Tela Expandida		200	10 - 12	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
Peixe Ensopado	Gn 65 mm Lisa		150	30	Cobrir com molho ao retirar
Filé de Peixe Grelhado	Grelha		230	7 – 10	Cada 3 grelhas 1 Aparador de gordura
Camarão no Vapor	Gn Perfurada			7 – 10	

HIGIENIZAÇÃO



Para a limpeza do equipamento, use um limpador de forno, desincrustante ou desengordurante.

Limpe o forno diariamente, mesmo quando o estiver usando para assar a vapor. A gordura residual pode provocar fogo dentro do forno.

ATENÇÃO:



Produtos feitos com amônia ou hidróxido de sódio, limpador convencional de forno, se usado, deve ser diluído na proporção de 4 partes de água para uma 1 parte de limpador de forno.

ATENÇÃO:



Nunca use limpador de forno que contenha pigmentos ou aditivos ácidos.

ATENÇÃO:



- Não use água fria sobre vidro quente.
- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou pós abrasivos.
- Na superfície externa: não use água.
- Siga o procedimento: pano úmido > pano com detergente > pano úmido > pano seco.
- Se o forno ficar por mais de 6 horas desligado, mantenha a porta entreaberta.

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

Obedeça os seguintes passos para uma higienização completa:

1) O forno deve estar em uma temperatura abaixo de 70°C.

- Para o modelo EC3 utilize a mangueira para lavagem;
- No modelo EC6 utilize a tecla Cool Down.



2) Retire todos os utensílios de dentro do forno.

Obs.: Somente as grelhas podem ser limpas no mesmo processo.

3) Pressione a tecla higienização.

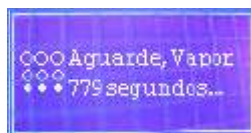


**Mensagem Borrife
desincrustante.**



Após a mensagem "Aplicar Desincrustante", abra a porta e borrife o desincrustante dentro da câmara.

4) Pressione a tecla Play/Pause para começar o processo.



Este procedimento demora 13 minutos (780 segundos).

5) Ao final do processo a mensagem Finalize com Esguicho aparece na tela.



6) Utilize o esguicho manual para remover completamente o desengordurante.

7) Se necessário utilize uma esponja para remoção de sujeiras mais aderidas.

ATENÇÃO:



- O forno estar sempre limpo. A câmara interna deve ter aparência de nova reflexiva.
- Caso o forno fique desligado por 6 horas ou mais, mantenha a porta entreaberta.

Prática
TECHNICOOK

Rodovia BR 459, km 101

Pouso Alegre - MG

CEP 37550-000

 55 (35) 3449.1200

pratica@praticabr.com

www.praticabr.com