

# C-MAX

**MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN**





## INDICE

<b>CARTA AL CLIENTE</b>	02
<b>01. INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA</b>	
1.1 Plazo y detalle	03
1.2 Razones de exclusión de la garantía	04
1.3 Observaciones y recomendaciones	05
<b>02. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b>	
2.1 Recomendaciones de Utilización	06
2.2 Recomendaciones de Limpieza	07
2.3 Recomendaciones de Instalación	07
2.3.1 Agua	08
2.3.2 Drenaje	09
2.3.3 Energía Eléctrica	09
2.3.4 Sistema de Escape	11
2.3.5 Gas (Modelos CG-MAX)	11
2.3.6 Dimensiones de los Hornos C-MAX y CG-MAX	12
2.4 Recomendaciones Generales	16
<b>03. TECNOLOGÍA STEAMPOWER</b>	18
<b>04. OPERACIÓN DE LOS HORNOS C-MAX y CG-MAX</b>	
4.1 Panel	18
4.2 Funciones Disponibles	19
4.2.1 Aire Caliente	19
4.2.2 Vapor Combinado	19
4.2.3 Cocinar en el Vapor	20
4.2.4 Regenerar	20
4.2.5 Inyección del Vapor Manual	20
4.2.6 Mi Recetas	21
4.2.7 Dumper (Extractor de Vapor)	22
4.2.8 Enfriar	22
4.2.9 Limpieza	22
<b>05. IRREGULARIDADES: CAUSAS Y SOLUCIONES</b>	27



## **CARTA AL CLIENTE**

Es con orgullo que nosotros de Práctica pasamos a formar parte de su día a día con nuestros equipos.

Al adquirir un equipo de Práctica, usted pasa a contar con un aliado atento a sus necesidades y interesado en mantenerlo plenamente satisfecho.

Estamos a disposición para atenderlo a cualquier momento. Para un cambio de ideas, para oír sus críticas y sugerencias, o mismo para solucionar algún problema.

**¡Cuente con nosotros!**

## **Nuestra Misión**

Llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos.

## **Nuestro Compromiso**

- Buscar continuamente levantar y atender las necesidades de nuestros clientes.
- Ofrecer productos confiables.
- Busque mejoría de procesos, productos y costos de modo que ofrezca cada vez más valor a los clientes.
- Tratar con honestidad las personas y empresas que se relacionan con nosotros.
- Aplicar parte de los resultados de la empresa en acciones de reponsabilidad social.



## **01. INFORMACIONES SOBRE LA GARANTÍA**

### **1.1 Plazo y Detalle.**

- a) Los equipos Práctica tiene garantía legal de 3 (tres) meses y garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando, 1 (un) año, a partir de la fecha de emisión de la factura de venta, exclusivamente para el primero comprador. Si por algún motivo, la factura no es localizada, prevalece como fecha para inicio de la garantía, la fecha de fabricación del equipo, encontrada en la etiqueta indicativa.
- b) Independientemente de la instalación efectiva o del período de utilización del equipo, el período de garantía es iniciado de acuerdo con la fecha de la emisión de la factura de venta.
- c) Para instalación y entrega técnica de los equipos Práctica suministrará, sin costos al cliente, una visita única de un técnico autorizado. En el caso de necesidad de nuevas visitas para finalización de la instalación/entrega técnica, en función de no disposición de los puntos de instalación, sean ellos eléctricos, de gas, sistema de extracción, o hidráulica, serán de responsabilidad del cliente.
- d) El cliente será responsable si otras visitas fueren necesarias para finalizar la instalación/entrega técnica debido a adaptaciones en las instalaciones, tanto eléctrica como de extracción.
- e) Para la instalación de los equipos el cliente deberá facilitar todos los puntos de instalación (electricidad, aterramiento y extracción) descritos en el diagrama de instalación. También deberá cuidar del traslado del equipo hasta el local exacto de la instalación.
- f) La garantía solamente cubrirá fallas originadas por materia prima, componentes o fabricación.
- g) La aplicación de la garantía sucederá a través de mantenimientos, ajustes o cambio de piezas defectuosas. Las piezas sustituidas serán de propiedad de Práctica, como objeto de análisis.
- g) Ocurrencias en garantía no justificarán el aumento del plazo de garantía, cambio del equipo o cualquier otro tipo de pleito.

## **1.2 Razones de exclusión de la garantía.**

- a) En caso de daños originados del transporte, el cliente deberá inspeccionar la entrega del equipo y accionar a la transportadora. En la instalación, el técnico deberá encontrar el equipo en su embalaje original, totalmente preservado.
- b) Irregularidades en los puntos de instalación.
- c) Uso o instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto.
- d) La no observación de los detalles de instalación, en desacuerdo con el Manual de Instalación, como: piso desnivelado, instalación del horno al lado de equipos que exhalan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, etc.
- e) Daños y fallas derivados de la no ejecución de limpieza del equipo o limpieza hecha inadecuadamente, como, por ejemplo, arrojar agua dentro del panel eléctrico.
- f) Cambio de las condiciones originales de instalación, como: distribución eléctrica, local de instalación, etc., ejecutadas por técnicos no autorizados.
- g) Uso de productos agresivos o abrasivos, impropios para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, arañar o dañar accesorios o componentes del equipo.
- h) Daños y fallos operativos consecuentes de agua con gran nivel de calcio, suministro de energía eléctrica con oscilación de voltaje o ruidos/interferencia en la línea de alimentación.
- i) Ocurrencias oriundas de descargas eléctricas derivadas de la acción de la naturaleza o picos de energía originados de generadores o empresas de suministro de energía eléctrica.



- j) Daños en el equipo o sus accesorios, como: sonda de temperatura, tarjetas electrónicas, teclados y otros, en consecuencia de accidentes, maltratos, operación incorrecta, manipulación inadecuada o uso en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto;
- k) Intentos de reparación por terceros no autorizados, o por utilización de piezas y componentes no originales, independientemente de que los daños o defectos hayan sido provocados por este hecho.
- l) Componentes de consumo y desgaste, como lámparas, sellados, correas, rodamientos, cadenas, conjunto de lonas, vidrios y plásticos están excluidos de la garantía.
- m) Fallas derivadas de redes hidráulicas con dimensionamiento inadecuado, provocando la oscilación de presión impropia para el buen funcionamiento del equipo.

### **1.3 Observaciones y recomendaciones**

- a) Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el Manual de Instalación y Operación del equipo;
- b) Certifíquese de que las instalaciones eléctrica y extracción sean hechas por empresa o técnicos capacitados.
- c) Antes de accionar a la asistencia técnica, en el manual constan algunas ocurrencias que pueden ser sanadas sin la interferencia de un técnico.
- d) El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y un mejor plazo de vida útil de su equipo, es fundamental la limpieza diaria de su equipo y es sugerido que se haga un contrato de mantenimiento preventivo.



## IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

*(Complete para facilitar las llamadas técnicas)*

MODELO			
VOLTAJE:		NÚMERO SERIE:	
REVENDEDOR:			
NÚMERO FACTURA		FECHA COMPRA	

## **02 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

### **2.1 Recomendaciones de Utilización**

- a) Operación del horno: Sólo debe operar el horno vestido con guantes de protección térmica y delantal que protejan del derrame del contenido de las bandejas.
- b) Utilización del panel: El panel debe operarse sólo con los dedos, el uso de cualquier instrumento puede dañar el equipo y poner en peligro la seguridad del operador.
- c) Sonda de temperatura: Utilice protección térmica en las manos para manipular la sonda de núcleo, ya que hay riesgo de quemaduras. No cuelgue la sonda hacia fuera de la puerta, esto puede dañar el cable del sensor.
- d) Gns con tirantes: El uso de GNs con tirantes requiere cuidados especiales, este tipo de GN puede enroscar en las guías del horno. Recomendamos siempre máxima atención al manipular estos accesorios y sólo utilizarlos en guías inferiores a 1,6 metros.
- e) Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelven líquidos por calentamiento en niveles superiores a los que pueden ser fácilmente observados. El adhesivo (como figura al lado) viene adjunto junto al manual y debe ser insertado en la parte frontal en el acto de la instalación del equipo en altura mínima de 1,60m sobre el piso.
- f) Quite los alambres utilizados para sellar bolsas de papel o de plástico que se introducen en el horno. No utilizar utensilios de plástico.
- g) Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el equipo.
- h) No opere el horno si está dañado. La puerta del horno debe cerrarse adecuadamente.
- i) No coloque ningún objeto entre la puerta y el marco del horno.
- j) Utilice este equipo sólo para las funciones descritas en este manual.

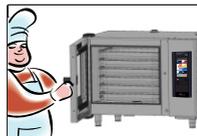




- k) **ATENCIÓN:** Al abrir la puerta del horno, quede atrás de la misma y haga la apertura en 2 fases.



1º) Abra un poco la puerta y espere la salida de calor y vapor del horno.



2º) Abra efectivamente el equipo.

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

## 2.2 Recomendaciones de Limpieza

- Para hacer la limpieza del equipo es necesaria la utilización de Equipos de Protección Individual (EPI), guantes de protección, delantal, máscara y gafas de protección.
- No permita que residuos de alimentos u otros detritos se acumulen en la superficie de la puerta y bisagra para no perjudicar el sellado del horno.
- No utilice pistola de agua para la limpieza. Ver el capítulo de instrucciones de limpieza.
- El horno debe limpiarse regularmente y se debe retirar cualquier depósito de comida.
- No mantener el horno limpio causa deterioro de la superficie y esto puede afectar negativamente la vida útil del equipo y posiblemente resultar en una situación peligrosa.

## 2.3 Recomendaciones de Instalación

- Siempre seguir el diagrama de instalación del equipo, este documento se adjunta a este manual. También está disponible en nuestro sitio ([www.praticabr.com](http://www.praticabr.com)), en caso de dudas entrar en contacto con la Asistencia Técnica.

- b) La puesta a tierra del horno es obligatoria.
- c) El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- d) No moje el cable de alimentación o la toma de corriente.
- e) Mantenga el cable de alimentación lejos de las superficies calentadas.
- f) Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo sólo por técnicos autorizados.
- g) Sólo los técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- h) Un punto equipotencial se suministra en el panel trasero del horno para conexión.
  - Nota:** El equipo tiene un conector de interconexión para otros equipos. Este conector pretende mantener diversos equipos con el mismo potencial eléctrico. No siendo necesariamente la Tierra de una conexión local. Este conector se encuentra en la parte posterior del equipo que se identifica con el símbolo al lado:



- i) Utilización de cables de prensa para evitar el movimiento del cable de alimentación.
- j) En caso de que el voltaje del horno sea 380 voltios, deberá estar disponible un cable neutro (independiente de la puesta a tierra).

## 2.3 .1 Agua

- a) El horno debe conectarse a una canalización de agua fría.

Importante:

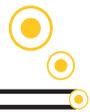
- b) Antes de instalar el agua, descargar los conductos del lado de la instalación predial para retirar eventuales suciedades de la tubería (purga).
- c) Para un rendimiento adecuado, observe la presión de la red hidráulica:

Unidad de Medida	Mínima	Máxima
Metros Agua	3	40
kPa	30	392
Pies de Agua	9	26
Psi	4,3	60

- d) Recomendamos instalar filtro en la red hidráulica para garantizar calidad de la cocción, evitar la calcificación y corrosión interna del equipo. El equipo requiere un caudal mínimo de 5 litros / hora.

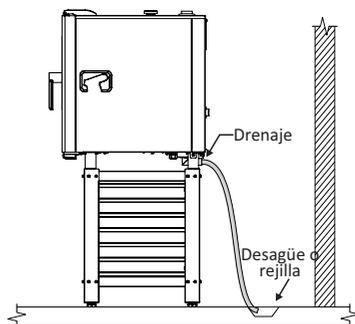


Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua.



### 2.3 .2 Drenaje

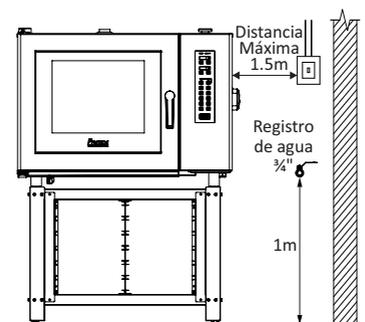
- a) La salida de drenaje debe ser descargada en un desagüe o rejilla, sin conexión cerrada con la red de acantarillado, para evitar retorno de olores.



- Para el drenaje principal se aplica la
- b) manguera en una tubería de por lo menos 1". No reducir el diámetro de la tubería.
  - c) La temperatura media de salida del agua en el drenaje puede alcanzar hasta 70°C. Utilice una tubería adecuada.
  - d) La manguera de desagüe debe ser colocada de modo que no permita dobleces ni curvas que puedan retener grasas o partículas sólidas.

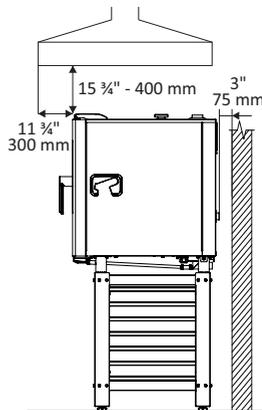
### 2.3 .3 Energía Eléctrica

- a) Certifíquese de que las características eléctricas de la construcción estén de acuerdo con las especificaciones de la etiqueta localizada en la parte trasera del equipo. La instalación eléctrica de la construcción es responsabilidad del cliente.
- b) Esta unidad debe ser debidamente puesta a la tierra para evitar choque eléctrico.
- c) El disyuntor debe estar localizado como máximo a 1,5m de la unidad.



## 2.3 .4 Sistema de Extracción

- El equipo deberá ser colocado debajo de una campana para la recogida de los vapores.
- La campana debe estar a una altura mínima de 40cm arriba del techo del horno y proyectarse 30cm más allá de la cara frontal del equipo.



## 2.3 .5 Gas (Modelos CG-MAX)

- Utilizar el tipo de gas indicado en el horno.

**Atención:** La instalación de gas corresponde a técnicos calificados.

- Consumo máximo de gas GLP y NATURAL:

**CG-MAX 6:** 1,42kg/h - 1,36m<sup>3</sup>/h

**CG-MAX 11:** 1,87kg/h - 1,79m<sup>3</sup>/h

**CG-MAX 20:** 2,38kg/h - 2,28m<sup>3</sup>/h

**CG-MAX 20v:** 2,60kg/h - 2,49m<sup>3</sup>/h

**CG-MAX 40:** 2,60kg/h - 2,49m<sup>3</sup>/h

### CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

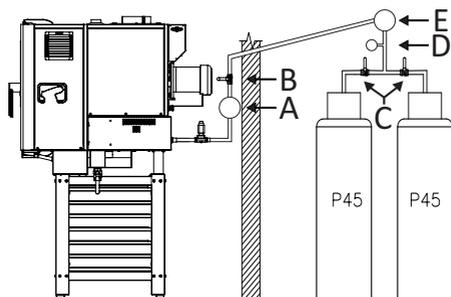
- Tubería con diámetro mínimo de ½";
- Manómetro para medición de presión en la línea primaria;
- Registro de seguridad próximo y exclusivo para el equipo;
- La presión de la red, en la salida hacia el horno, deberá ser de 2,8 kA;
- Tubería con largo lineal entre los tanques de gas y horno inferior a 10m, utilizar un regulador de etapa único con caudal de 12Kg/h próximo y exclusivo al equipo;
- Tubería superior a 10m, utilice un regulador de primera etapa con caudal de 15Kg/h próximo a los tanques de gas y un regulador de segunda etapa con caudal de 12Kg/h próximo al horno;
- Utilizar dos tanques P45 o mayores en paralelo.

### CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

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

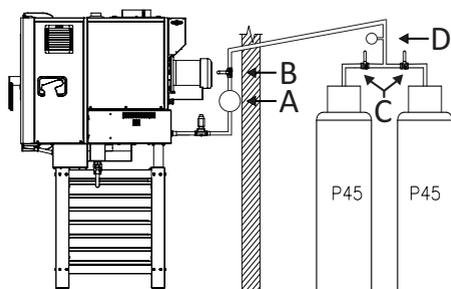


### Tubería de etapa superior a 10m



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

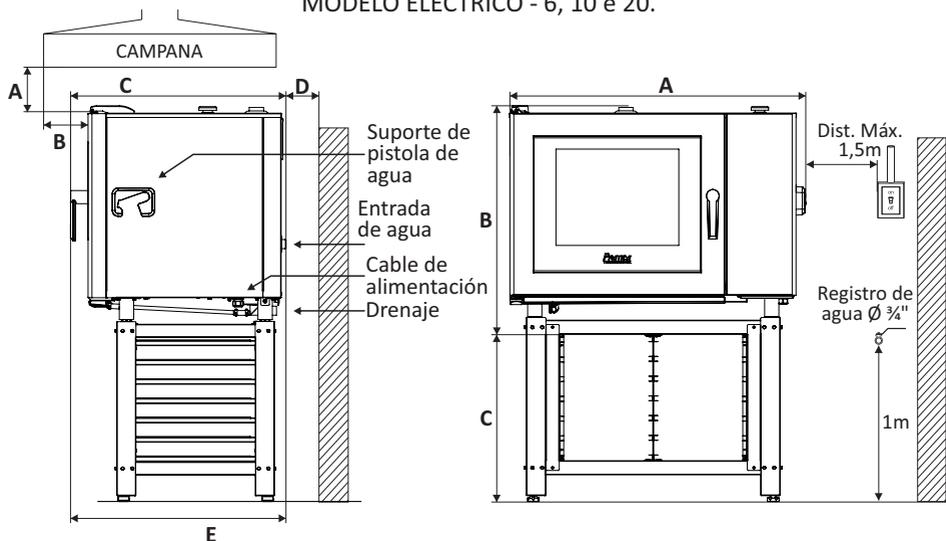
### Tubería de etapa inferior a 10m



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

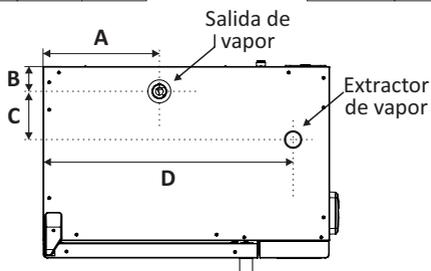
## 2.3.6 Dimensiones del Hornos C e CG-MAX

### MODELO ELÉCTRICO - 6, 10 e 20.



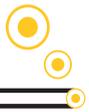
	A	B	C	D	E
C-MAX 6	400	300	838	75	1068
C-MAX 10	400	300	838	75	1068
C-MAX 20	400	300	1183	75	1413

	A	B	C
C-MAX 6	1061	837	642
C-MAX 10	1061	1200	642
C-MAX 20	1061	1200	642

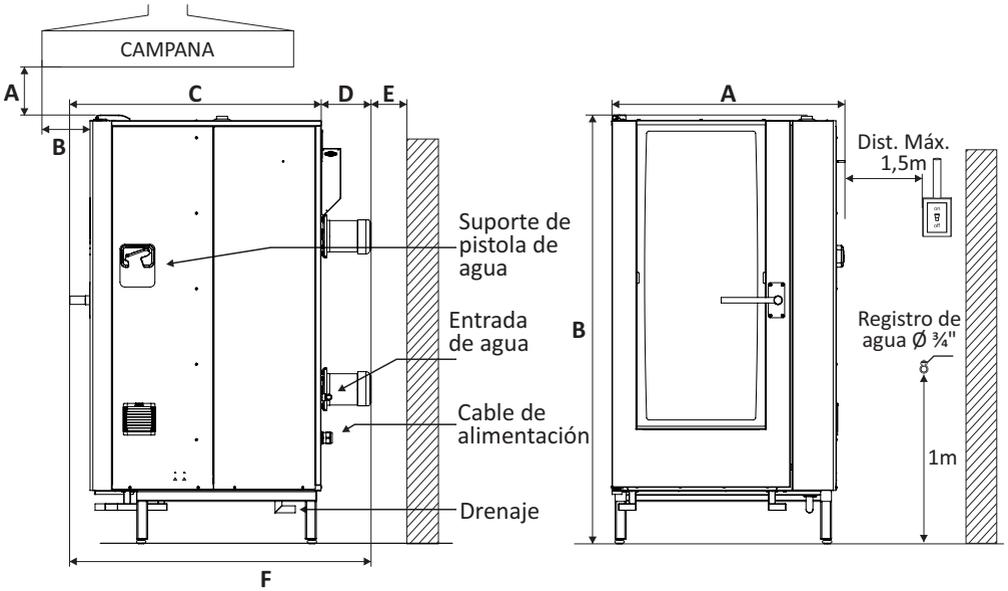


Salida de Vapor: Ø80mm  
Extractor de Vapor: Ø60mm

	A	B	C	D
C-MAX 6	414	88	170	891
C-MAX 10	414	88	170	891
C-MAX 20	845	584	-	-

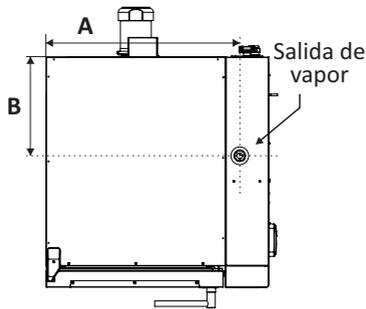


MODELO ELÉCTRICO - 20V e 40.



	A	B	C	D	E	E
C-MAX 20V	400	300	860	230	75	1090
C-MAX 40	400	300	1154	230	75	1384

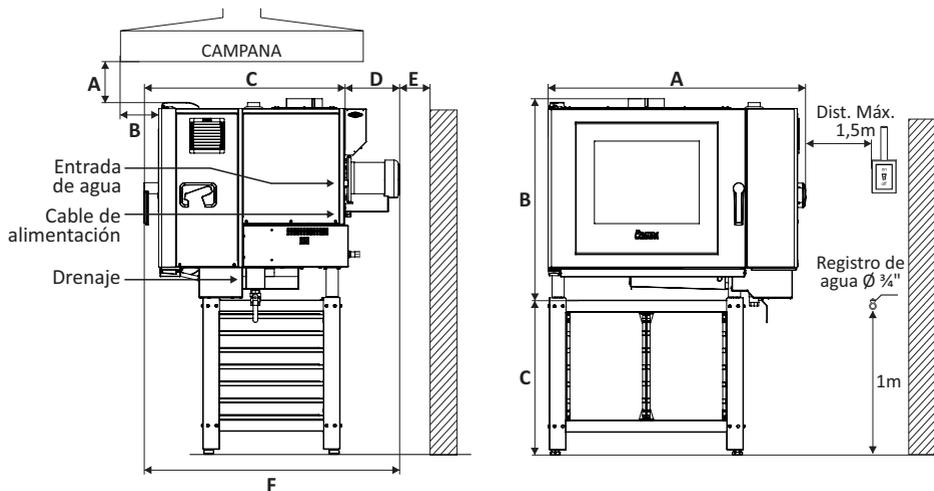
	A	B
C-MAX 20V	1065	1960
C-MAX 40	1065	1960



Salida de Vapor: Ø80mm

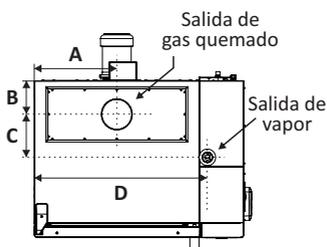
	A	B
C-MAX 20V	895	396
C-MAX 40	895	453

## MODELO A GAS - 6, 11 e 20



	A	B	C	D	E	F
CG-MAX 6	400	300	838	230	75	1068
CG-MAX 11	400	300	838	230	75	1068
CG-MAX 20	400	300	1183	230	75	1413

	A	B	C
CG-MAX 6	1061	837	642
CG-MAX 11	1061	1200	642
CG-MAX 20	1061	1200	642

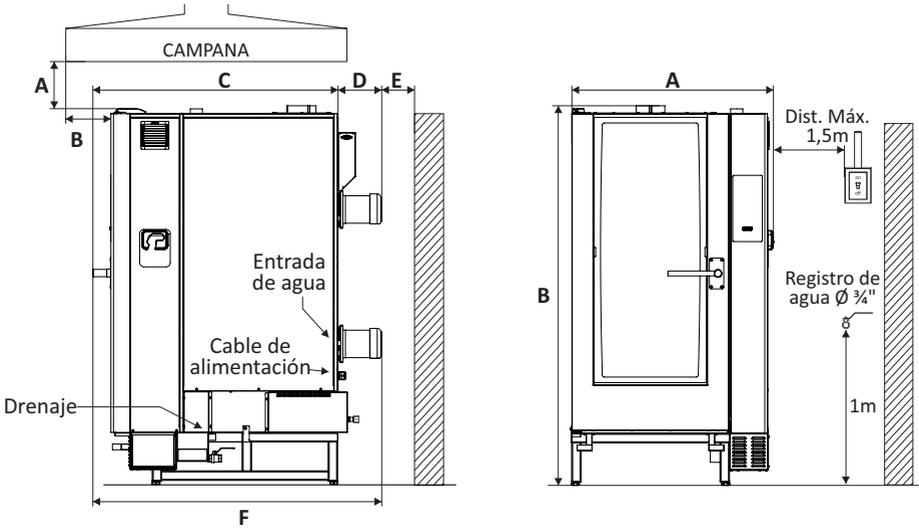


Salida de Gas Quemado:  $\varnothing$ 150mm  
Salida de Vapor:  $\varnothing$ 80mm

	A	B	C	D
CG-MAX 6	408	165	230	860
CG-MAX 11	408	165	230	860
CG-MAX 20	408	165	375	860

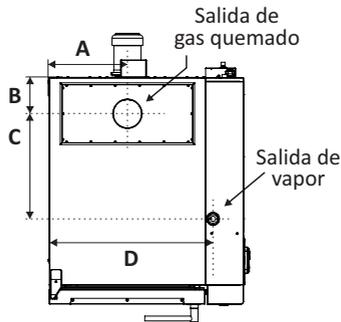


MODELO A GAS - 20V e 40.



	A	B	C	D	E	F
CG-MAX 20V	400	300	956	230	75	1186
CG-MAX 40	400	300	1276	230	75	1506

	A	B
CG-MAX 20V	1056	1972
CG-MAX 40	1056	1972



Salida de Gas Quemado: Ø150mm

Salida de Vapor: Ø80mm

	A	B	C	D
CG-MAX 20V	410	188	200	894
CG-MAX 40	410	188	557	867

## **2.4 Recomendaciones Generales**

- a) No cubra ni bloquee ninguna abertura del equipo.
- b) No utilice el horno en exteriores.
- c) No utilice este producto cerca de agua. Ejemplo: cerca del lavabo de la cocina, en un sótano mojado o cerca de la piscina.
- d) Si el material dentro del horno entra en combustión, mantenga la puerta del horno cerrada, apague o desconecte el horno de la toma. La energía eléctrica puede apagarse en el disyuntor del horno.
- e) No utilice el interior del horno para secar ropa o guardar utensilios.
- f) No guardar alimentos dentro del horno cuando el mismo no esté en operación.
- g) **ATENCIÓN:** Si la puerta o el sello de la puerta están dañados, el horno no debe operarse hasta que se reparen por una persona cualificada.
- h) **ATENCIÓN:** Al accionar el disyuntor del horno, espere cinco segundos para conectarlo.
- i) Para utilizar el agua del horno para cocción, recomendamos la instalación de un filtro purificador en la entrada de agua del equipo.
- j) **ATENCIÓN:** Si hay caída de energía puede haber agua en el interior del horno.
- k) **ATENCIÓN:** En caso de caída de energía durante algún proceso en curso del horno, esta operación será perdida (no perderá ninguna receta ya guardada).



- l) No guardar alimentos dentro del horno cuando el mismo no esté en operación.
- m) **IMPORTANTE:** Vaciar regularmente el canal de la puerta o el marco del horno para no desbordar el agua acumulada. Esta agua es procedente de la condensación del vapor en el cristal. Sólo quite el canal con guantes térmicos.
- n) Se respetarán los límites de carga máxima de cada equipo. Los límites son:

Modelo	Capacidad kg
C e CG-MAX 6	30
C-MAX 10	50
CG-MAX 11	55
C e CG-MAX 20	100
C e CG-MAX 20V	100
C e CG-MAX 40	200

### 03. Tecnología Steam Power

- a) La tecnología Steam Power transforma la cámara del horno en caldera. Esto es posible debido a la utilización inteligente de la energía del horno asociado al dispositivo Steam Box y la electrónica exclusiva de los hornos C-MAX y CG-MAX Práctica.



## 4. OPERACIÓN DE LOS HORNOS C-MAX y CG-MAX

### 4.1 Panel





## 4.2 FUNCIONES DISPONIBLES

### 4.2 .1 Aire Caliente



**Temperatura Variable:** de 30°C hasta 260°C.

**Observaciones:** Utiliza apenas aire seco - sin vapor.

- La función Aire Caliente puede ser utilizada para asar pastas y panes, sellar carnes y dorar alimentos en general.
- a) Presione el botón Aire Caliente;
  - b) Defina la temperatura deseada con los botones  y  ;
  - c) Escoja entre definir tiempo o temperatura de sonda con el botón  ;
  - d) Defina el tiempo / temperatura de sonda con los botones  y  ;

### 4.2 .2 Vapor Combinado



**Temperatura Variable:** de 30°C hasta 260°C

**Observaciones:** Niveles de vapor disponibles de 10% hasta 100%.

- Vapor Combinado tiene varias utilidades, vea algunas a continuación:
    - Asar al vapor: Temperatura sugerida de 130°C hasta 250°C con vapor arriba de 50%.
    - Cocer alimentos delicados como vegetales y legumbres: Temperatura sugerida hasta 90°C.
    - Cocer alimentos en 'baño-maria': Temperatura sugerida hasta 90 ° C.
    - Cocer alimentos duros como habas y garbanzos: Temperatura sugerida 110°C con niveles de vapor arriba de 80%.
    - Descongelamiento: Temperatura sugerida de 60°C.
- a) Presione el botón Vapor Combinado;
  - b) Defina la temperatura deseada con los botones  y  ;
  - c) Escoja entre definir tiempo o la temperatura de sonda con el botón  ;
  - d) Defina el tiempo / temperatura de sonda con los botones  y  ;
  - e) Presione repetidas veces  para incrementar el nivel de vapor en 10%. Por ejemplo, presionar el botón 2 veces, garantiza un 20% de nivel de vapor.

#### 4.2 .3 Cocinar al Vapor



**Temperatura Fija:** ate 98°C, no es posible alterar.

**Observaciones:** Vapor fijo en 100%, no es posible alterar.

- Función utilizada exclusivamente para cocinar alimentos al vapor que comúnmente serían preparados en una olla con agua hirviendo. Legumbres por ejemplo.
- a) Presione el botón Cocinar al Vapor;
  - b) Temperatura y Vapor pueden ser alterados;
  - c) Escoja entre definir tiempo o la temperatura de sonda con el botón ;
  - d) Defina el tiempo / temperatura de sonda con los botones  y .

#### 4.2 .4 Regenerar



**Temperatura Variable:** de 50°C hasta 120°C

**Observaciones:** Niveles de vapor variable de 0% hasta 100%.

- Utilice la función para regenerar alimentos congelados o enfriados. Utilice esta función con Sonda para garantizar la temperatura interna del alimento. Para regenerar los alimentos secos, utilice Aire Caliente.
- a) Presione el botón Regenerar;
  - b) Defina la temperatura deseada con los botones  y .
  - c) Escoja entre definir tiempo o la temperatura de sonda con el botón .
  - d) Defina el tiempo / temperatura de sonda con los botones  y .

#### 4.2 .5 Inyección de Vapor Manual



Utilice esa función para la inyección de vapor en la cámara.

Este recurso puede ser utilizado en las siguientes funciones: Aire Caliente, Cocinar al Vapor, Vapor Combinado y Regenerar.



## 4.2 .6 Mis Recetas



- Utilice la función Mis recetas para ejecutar o grabar una receta. Es posible grabar hasta 500 recetas de 4 pasos cada una.

### 4.2 .6.1 Ejecución de Receta

- a) Presione el botón Mis Recetas
- b) Escoja la receta que desea ejecutar con los botones y .
- c) Presione el botón para iniciar o pausar la ejecución.

#### Observación:

- La función de inyección de Vapor Manual () también se puede utilizar en la ejecución de una receta.
- El primer paso siempre será definido como de Pre calentamiento y en el visor será llamado de PrE, el segundo paso será el 002, el tercero 003 y el cuarto paso será el 004.

### 4.2 .6.2 Programación de Receta

- a) Presione y sostenga el botón durante 3 segundos.
- b) En el visor aparecerá el texto: PrE (paso de pre calentamiento).
- c) Utilice / hasta que el texto 'On' aparezca en el visor inferior, presione .
- d) Defina la temperatura de pre calentamiento con los botones y .
- e) Presione para concluir el paso de pre calentamiento.
- f) Defina el paso 002 presionando y enseguida .
- g) Las opciones disponibles son:
  - Vapor / Vapor Combinado.
  - Dumper (extractor) Abierto o Cerrado.
  - Ejecución por Temperatura de Sonda o Tiempo.
- h) Después de definir las opciones del paso 002, presione . Enseguida, defina los pasos 003 y 004 repitiendo los dos ítems anteriores ('f' e 'g').

#### 4.2 .7 Dumper (Extractor de Vapor)



- Accione el botón para extraer el vapor de la cámara. Accionarlo una vez va a abrir y habilitar el Extractor de Vapor, accionarlo una segunda vez, va a cerrar el Extractor.

#### 4.2 .8 Enfriar



- Utilice esa tecla para enfriar el horno rápidamente entre las preparaciones o para el inicio del proceso de limpieza.

#### 4.2 .9 Limpieza



- Utilice desincrustante, limpiador de horno o desengrasante.
- Limpie el horno diariamente: la grasa residual puede provocar accidentes.
- Productos hechos con amoníaco o hidróxido de sodio, limpiador convencional de horno, si usado, debe ser diluido en la proporción de 4 partes de agua para una 1 parte del producto.
- Nunca utilice un limpiador de horno que contenga pigmentos o aditivos ácidos.
- No use agua fría sobre vidrio caliente.
- No use esponjas de acero, objetos perforantes o abrasivos.
- No use agua en la superficie externa del equipo.
- Si el horno permanece apagado por más de 6 horas, mantenga la puerta semiabierta.



#### 4.2 9.1 Procedimiento de Limpieza

- Para la limpieza del horno es necesaria la utilización de los Equipos de Protección Individual (EPI's).



Guantes de Protección



Máscara de Protección



Gafas de Protección



Delantal

- Recomendamos seguir los a continuación para la correcta limpieza del equipo.
- a) Accionar el botón  para enfriar el horno.
  - b) Al alcanzar una temperatura de 65°C, esparcir desincrustante líquido sobre toda la superficie de la cámara con suciedad, incluso en el vidrio.
  - c) Accionar el botón  para iniciar el proceso de limpieza.

Durante este proceso, el horno ejecuta la función de Vaporización 100% con temperatura de 65°C durante 13 minutos y enjuague por 7 minutos.

- d) Finalizar con pistola de agua hasta drenar todo el producto utilizado para la limpieza de la cámara.

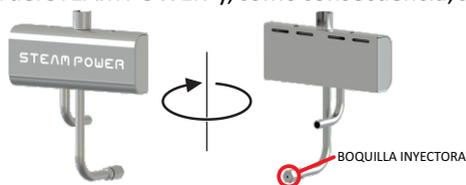
**IMPORTANTE:** En caso de alta suciedad del equipo, el proceso indicado anteriormente deberá ser ejecutado dos veces.

## IMPORTANTE

- Para las instrucciones a continuación, el horno debe **OBLIGATORIAMENTE** estar apagado, caso contrario el operador estará susceptible a riesgos.
- El Protector de Turbina deberá ser retirado **SOLAMENTE** para limpieza de la Boquilla Inyectora. Eso implica que, para cualquier función (ej.: Operación, Limpieza del Horno, Enfriamiento y demás funciones) el protector debe estar debidamente instalado.

### 4.2 .9.2 Higienización de la Boquilla Inyectora (STEAM POWER)

- No realizar la higienización diaria del horno puede generar suciedad en la Boquilla Inyectora del STEAM POWER y, como consecuencia, su tupidción.



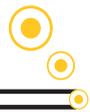
Para los modelos: **C-MAX 20, C-MAX 20V, C-MAX 40, CG-MAX 6, CG-MAX 11, CG-MAX 20, CG-MAX 20V e CG-MAX 40**, la turbina se encuentra en el fondo del horno, prosiga conforme las instrucciones a continuación:

Para los modelos: **C-MAX 6 e C-MAX 10**, las instrucciones son las mismas, pero el protector de turbina se encuentra en el lateral derecha de la cámara del horno.

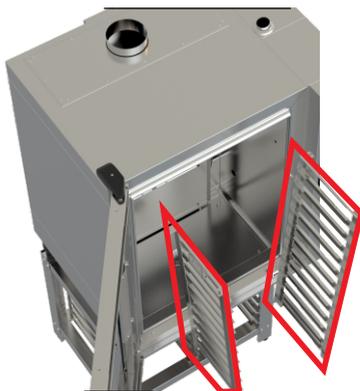


1 Suspenda las jaulas para liberarlas de los pasadores inferiores:

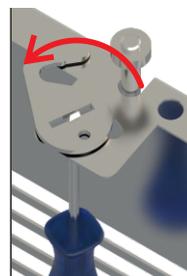
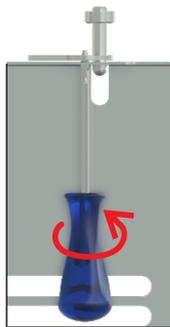
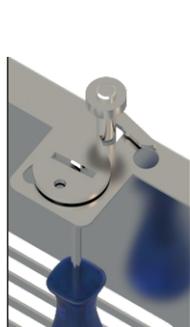




**2** Para liberar los pasadores superiores, siga la ilustración a continuación y, retire las jaulas:



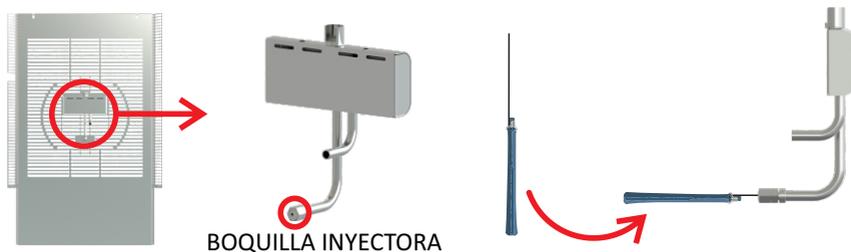
**3** Libere las trabas del protector de turbina con el auxilio de un destornillador:



4 Retire el protector de turbina para acceso a la Boquilla Inyectora del Steam Power.



5 Con el auxilio de una Aguja de Limpieza de Fogón, desobstruya el orificio de la Boquilla Inyectora conforme instrucciones a continuación:



6 Remonte el horno comenzando por el Protector de Turbina, y luego las jaulas.



## 5. IRREGULARIDADES, CAUSAS Y SOLUCIONES - ELÉCTRICOS

- a) **Irregularidad:** Horno no se enciende (sin ninguna señal en el panel).  
**Posibles causas:** Caída de fase o disyuntor desarmado.  
**Soluciones:** 1) Verifique si hay tensión en la entrada del disyuntor de alimentación y si está correctamente dimensionado conforme el diagrama de instalación.
- b) **Irregularidad:** Horno no está calentando.  
**Posibles causas:** Caída de fase o falla en el sensor de cámara.  
**Soluciones:** 1) Verifique si hay tensión en la entrada del disyuntor de alimentación.
- c) **Irregularidad:** Horno demora en calentar o para retomar la temperatura.  
**Posibles causas:** Horno sucio o falta de fase.  
**Soluciones:** 1) Limpie el horno.  
2) Verifique la instalación eléctrica y el suministro de energía.
- d) **Irregularidad:** Turbina no está girando.  
**Posibles causas:** Error de inversor.  
**Soluciones:** 1) Apague y encienda el equipo.
- e) **Irregularidad:** Disyuntor de protección desarmando.  
**Posibles causas:** Disyuntor mal dimensionado.  
**Soluciones:** 1) Verifique si el disyuntor está dimensionado conforme diagrama de instalación.
- f) **Irregularidad:** Asado no uniforme.  
**Posibles causas:** Temperatura muy alta, o horno desnivelado, o horno sucio, o carga excesiva.  
**Soluciones:** 1) Verifique la temperatura. 2) Nivele el equipo.  
3) Limpie el horno. 4) Cargue el horno con la capacidad adecuada.
- g) **Irregularidad:** Horno da choque eléctrico.  
**Posibles causas:** Falta de aterramiento.  
**Soluciones:** 1) Verifique si el horno está correctamente puesto a la tierra.
- h) **Irregularidad:** Alimento quemado.  
**Posibles causas:** Temperatura alta o tiempo excesivo de asado.  
**Soluciones:** 1) Verifique la temperatura 2) Verifique el tiempo.

- i) **Irregularidad:** El horno se calienta en exceso externamente.  
**Posibles causas:** Ventilación deficiente del ambiente.  
**Soluciones:** 1) Verifique la ventilación del ambiente.
- j) **Irregularidad:** Pasa el olor al alimento.  
**Posibles causas:** Horno sucio.  
**Soluciones:** 1) Limpie el horno.
- k) **Irregularidad:** Demora para asar.  
**Posibles causas:** Temperatura muy baja, horno sucio, o carga excesiva.  
**Soluciones:** 1) Verifique la temperatura 2) Limpie el horno.  
3) Cargue con la capacidad adecuada.  
**Irregularidad:** No genera vapor.
- l) **Posibles causas:** Falta de agua, error de sensor de vapor, o falta de fase.  
**Soluciones:** 1) Verifique el registro de agua y si hay agua
- m) **Irregularidad:** El horno no está calentando. **(GAS)**  
**Posibles causas:** Registro de gas cerrado.  
**Soluciones:** 1) Verifique la instalación de gas y si el registro está abierto.
- n) **Irregularidad:** Quemador constantemente bloqueado. **(GAS)**  
**Posibles causas:** Baja caudal de gas; registro cerrado; red de gas sucia; presión no regulada.  
**Soluciones:** 1) Verifique si la instalación de gas esté en buenas condiciones de funcionamiento.
- o) **Irregularidad:** Alimento demora para asar. **(GAS)**  
**Posibles causas:** Horno sucio afecta la regulación del quemador; baja presión del gas.  
**Soluciones:** 1) Realice una limpieza completa en el horno y verifique la instalación de gas.

Cualquier duda contacte nuestra asistencia técnica.  
Asistencia técnica Prática:  
at@praticafornos.com.br



Revisión 02 - SEPTIEMBRE - 2018  
Código: 742347

**PRÁTICA**  
TECHNICOOK

Rodovia BR 459, km 101  
Pouso Alegre - MG - Brasil  
CEP 37.556-140  
+55 (35) 3449-1235  
[www.praticabr.com](http://www.praticabr.com)