

Manual do Consumidor

Instruções de Operação do Modelo:

INOVA COOK

Modelo:

Performance Elétrico



Sumário

1	ORIENTAÇÕES E DICAS DE SEGURANÇA	4
2	CARACTERÍSTICAS GERAIS	5
2.1	CONHEÇA SEU EQUIPAMENTO	5
2.2	CAPACIDADE PRODUTIVA	5
2.3	DADOS TÉCNICOS	6
3	INSTRUÇÕES DE USO	8
3.1	CONHEÇA O PAINEL DE COMANDOS	8
3.2	MODO MANUAL	9
3.3	MODO AUTOMÁTICO	10
3.4	MODO RECEITAS	11
3.5	COMO HIGIENIZAR SEU EQUIPAMENTO	12
3.6	LIMPEZA GERAL	13
3.6.1	SUPORTE DAS GN'S	13
3.6.2	PROTEÇÃO DA HÉLICE	13
3.6.3	CALHA	13
3.7	ACESSÓRIOS	13

4	SUGESTÕES DE PREPARAÇÃO	14
4.1	ACESSÓRIOS	14
4.2	ACOMPANHAMENTOS	18
4.3	PEIXES	21
4.4	AVES	22
4.5	SUÍNO	23
4.6	CARNES	24
4.7	PADARIA E CONFEITARIA	25
5	ASSISTÊNCIA TÉCNICA	26
5.1	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	26
5.2	ASSISTÊNCIA TÉCNICA POR REGIÃO	27
5.3	CONDIÇÕES DE GARANTIA	27

1 Orientações e Dicas de Segurança

- Aguarde alguns segundos para abrir totalmente a porta do forno. Abra uma pequena fresta, aguarde o vapor sair e então abra a porta, evitando assim risco de queimaduras;
- Nunca utilize a mangueira com o forno acima de 100°C, isto pode danificar o forno;
- Limpe o forno diariamente por dentro e por fora seguindo as instruções de limpeza contidas neste manual;
- Nunca utilize água para a limpeza do painel do forno;
- O lado da placa do forno não pode estar a menos de 40 cm de distância de uma fonte de calor como grelhas, fritadeiras, etc.;
- Os suportes para GN e a grade de proteção da resistência são removíveis. Para retirá-los é necessário erguer e remover dos pinos de encaixe inferior, mover a grade para o centro da câmara e soltar dos pinos superiores.

2 Características Gerais

2.1 Conheça seu equipamento



2.2 Capacidade produtiva

- Modelo 3 GN's produção de 110 refeições
- Modelo 6 GN's produção de 210 refeições
- Modelo 10GN's produção de 350 refeições
- Modelo 20GN's produção de 750 refeições
- Modelo 40GN's produção de 1500 refeições

2.3 Dados Técnicos

Informações Técnicas

Tensão (V)			220 Trifásico			380 Trifásico		
Modelo *	Capac. (GN's)	Potência (KW)	Bit. Cabo (mm)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Bit. Cabo (mm)	Corrente (A)	Disjuntor (A)
3 GE	3	6,5	2,5	17	20	2,5	10	16
6 GE	6	12,0	10	40	63	6	24	32
10 GE	10	15,0	16	50	63	6	30	32
20 GE	20	36,0	50	120	140	28	70	80
40 GE	40	45,0	70	147	160	35	85	100

*Ex. 10 GE – Abreviação para Forno Combinado 10 GN's Elétrico

Dimensões do Forno

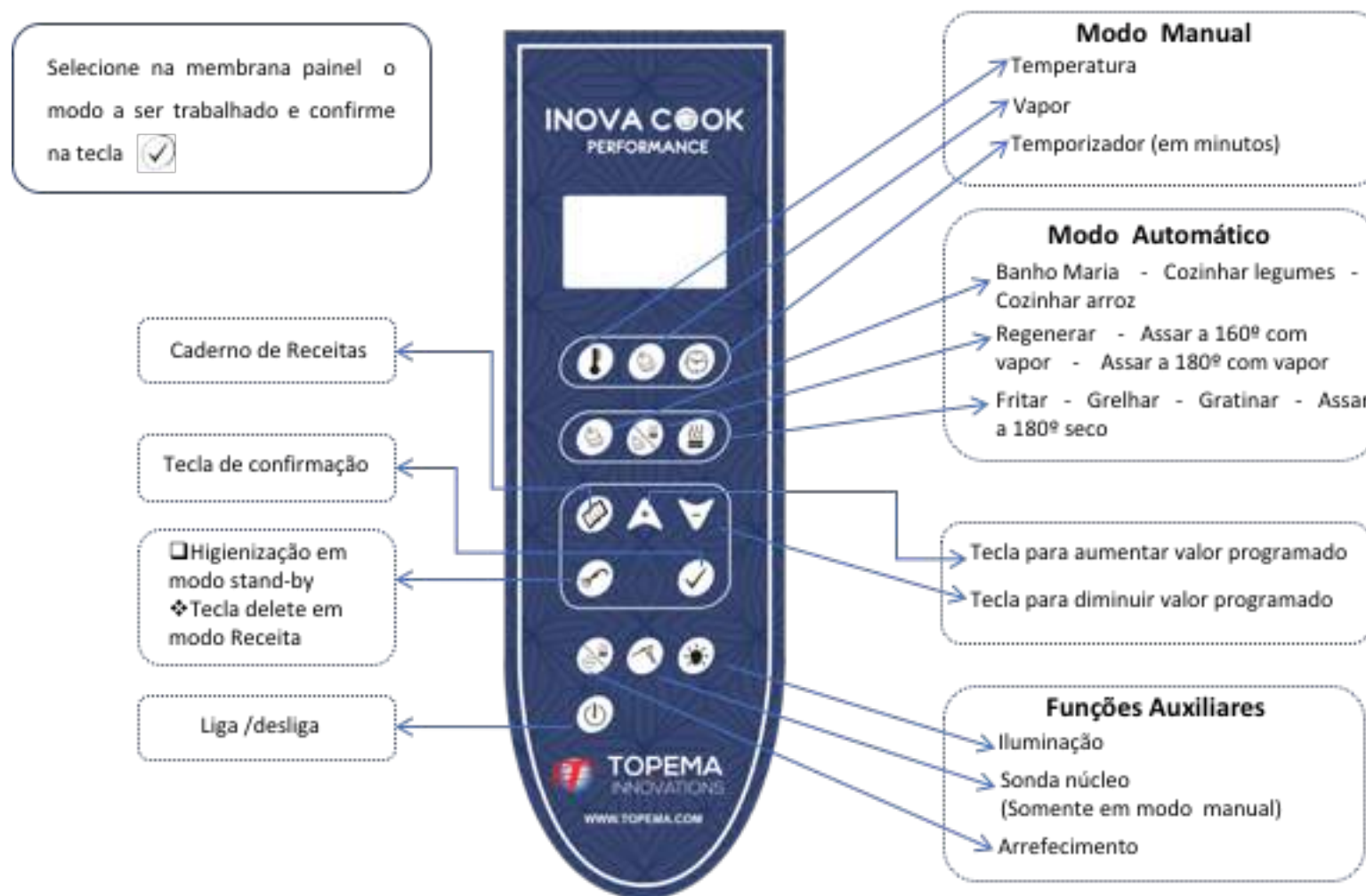
Modelo	Largura (mm)	Comprimento (mm)	Altura (mm)
3 GE	754	811	558
6 GE	816	913	783
10 GE	821	897	983
20 GE	836	952	1821
40 GE	1138	1117	1819

Consumo/hora

Modelo	Eléctrico (KW/h)
3 GE	3 a 4
6 GE	5 a 6
10 GE	10 a 12
20 GE	18 a 20
40 GE	40 a 42

3 Instruções de Uso


3.1 Conheça o Painel de Comandos



3.2 Modo Manual




Passo a Passo para ligar e operar o forno no **Modo Manual**.

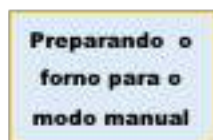
Ligue o forno apertando a tecla 

Selecione no painel-membrana a opção de **Modo Manual** apertando a tecla 

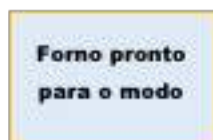
Siga a orientação abaixo para fazer os ajustes



Nesta fase, faça os ajustes usando as teclas  e  para cada item que estiver piscando e confirme com a tecla .





Nesta fase, o forno está sendo preparado para o modo manual e irá avisar com um sinal sonoro quando estiver pronto, indicando a próxima tela.



Nesta fase, o forno está pronto para iniciar o processo. Após inserir o produto, apenas feche a porta. Não precisa acionar outro comando, o forno irá iniciar o processo escolhido automaticamente.




Nesta fase, o produto já está pronto, para isso, desligue o forno ou pressione  para poder retirar o produto. Caso queira iniciar outro ciclo, pressione  novamente para o mesmo processo ou selecione outra função.

3.3 Modo Automático

Passo a Passo para operar o forno no **Modo Automático**.





Selecione no painel-membrana a opção de **Modo Automático**

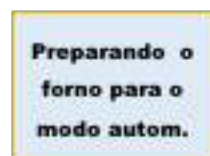
apertando a tecla 

Siga a orientação abaixo para fazer os ajustes



Nesta fase, selecione no painel-membrana a opção a ser usada:

-  Cozimento
-  Regeneração e Assamento com vapor
-  Ar seco (sempre confirmando na tecla )





Nesta fase o forno está sendo preparado para o modo autom. e irá avisar com um sinal sonoro quando estiver pronto, indicando a próxima tela.



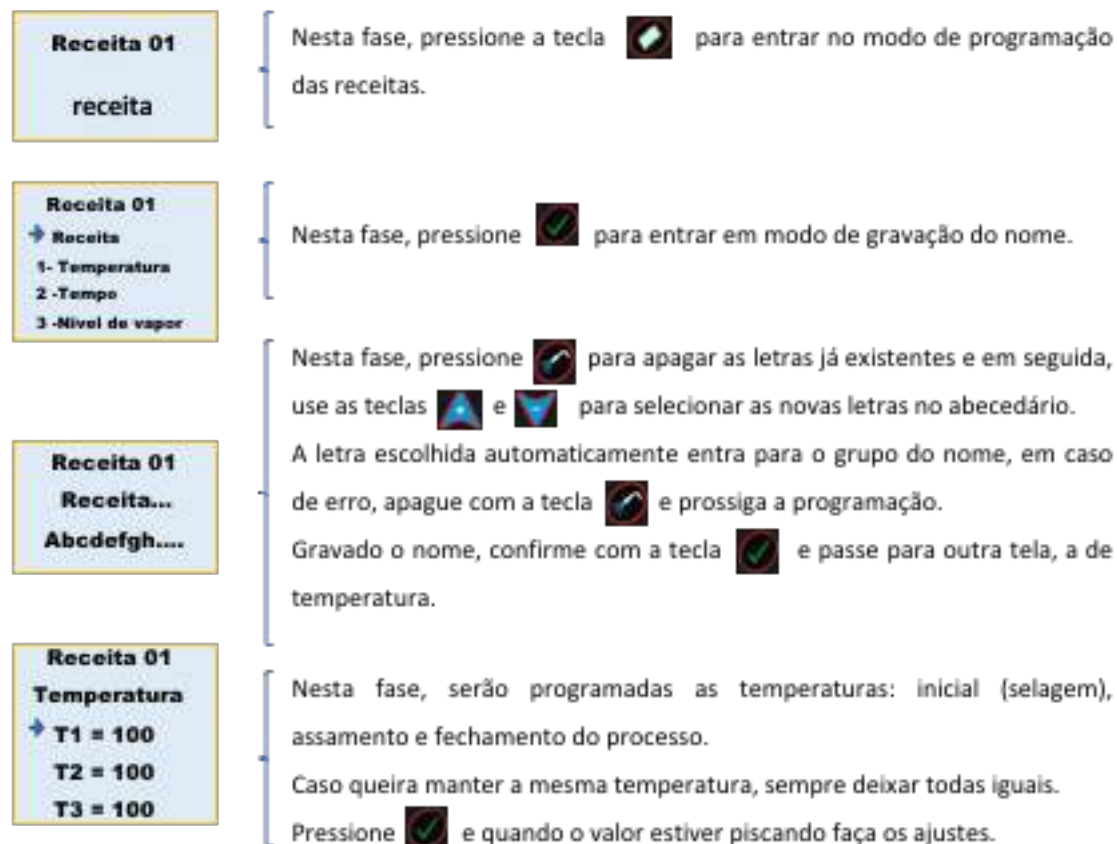
Nesta fase, o forno está pronto para iniciar o processo. Após inserir o produto, apenas feche a porta. Não precisa acionar outro comando, o forno irá iniciar o processo escolhido automaticamente.




Nesta fase, o produto já está pronto, para isso, desligue o forno ou pressione  para poder retirar o produto. Caso queira iniciar outro ciclo, pressione novamente  para o mesmo processo ou selecione outra função.

3.4 Modo Receitas

Passo a Passo para fazer a programação no **Modo Receitas**.




No final de cada parâmetro, a tela muda automaticamente para o próximo passo, e assim vai até o fim da programação. Quando mostrar uma tela com o nome da receita, pressione  para iniciar o processo de aquecimento conforme a programação salva.

3.5 Como higienizar seu equipamento



Quando o forno estiver indicando esta tela, estará sempre em modo stand-by.

Lembrando que somente em stand-by é que o modo de higienização entra em funcionamento.

Dessa forma, pressione a tecla  e o sistema entra automaticamente passando pelas fases de aplicação de detergente indo até o fim do processo sem mais nenhum comando. Caso necessite, repita o ciclo e termine a limpeza com o auxílio do esguicho externo.

3.6 Limpeza Geral

3.6.1 Suporte das GN'S

Para retirar o suporte das GN'S, empurre para cima e puxe a parte inferior para o centro do forno, em seguida, abaixe o suporte para removê-lo.

3.6.2 Proteção da hélice

Para retirar a proteção da hélice proceda da mesma forma

Para fazer o reposicionamento. Encaixe primeiro nos pinos superiores, levante até encostar no teto e encaixe nos pinos inferiores.

3.6.3 Calha

Faça a limpeza usando o esguicho.

3.7 Acessórios

- 1 base não incluso no custo

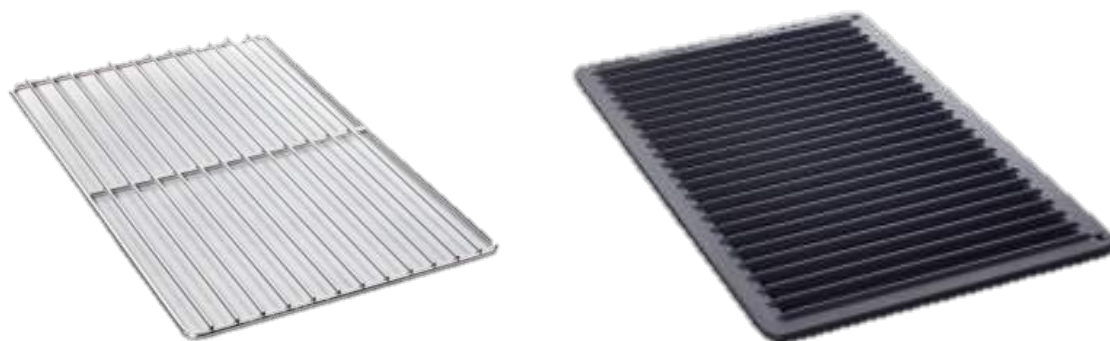
(as bases para 3GN, 6GNs e 10GNs possuem suporte para armazenar as GNs e para 14GNs não tem suporte. O rodízio é um acessório a parte.)



4 Sugestões de preparação

Todos os tempos, temperaturas e vapor mencionados abaixo, são apenas sugestões e podem variar de acordo com o hábito alimentar, corte e tamanho dos produtos.

4.1 Acessórios



Grelha 1/1: Indicada para preparar grelhados e assados.



Recipiente liso 1/1: Indicada para o preparo de molhos, acompanhamentos, ensopados, etc.



Recipiente perforado 1/1: Indicado para cozimentos.



Recipiente para ovos 1/1: Indicado para fazer ovos fritos e omelete.



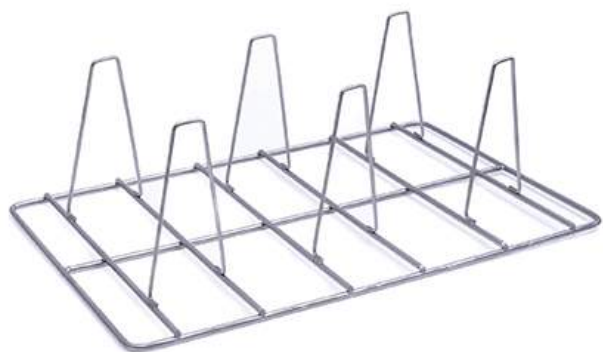
Bandeja lisa 1/1: Indicada para assar e fritar.



Bandeja perfurada 1/1: Indicada para assar.



Cesto de fritura 1/1: Indicado para frituras.



Grelha para frango 1/1: Indicada para frango assado.

4.2 Acompanhamentos

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Batata	Cozimento	100	25	4	GN perfurada até 65 mm	12-15kg	24-30kg	40-50kg	80-100kg	160-200kg
Couve flor	Cozimento	100	18	4	GN perfurada até 65 mm	7,5-9kg	15-18kg	25-30kg	50-60kg	100-120kg
Erva doce	Cozimento	100	25	4	GN perfurada até 65 mm	7,5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	100 kg
Legumes congelados	Cozimento	100	15	4	GN perfurada até 65 mm	12-15kg	24-30kg	40-50kg	80-100kg	160-200kg
Cenouras fatiadas	Cozimento	100	15	4	GN perfurada até 65 mm	9 kg	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg
Repolho fatiado	Cozimento	100	20	4	GN perfurada até 65 mm	9 kg	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg
Aspargos	Cozimento	100	15	4	GN perfurada até 65 mm	7,5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	100 kg
Macarrão	Cozimento	100	12	4	GN funda até 65 mm	3 kg	6 kg	10 kg	20 kg	40 kg
Ovos	Cozimento	100	16	4	GN perfurada até 65 mm	180 un	360 un	600 un	1200 un	2400 un
Tomates recheados	Cozimento	100	2	4	GN perfurada até 65 mm	54 un	108 un	180 un	360 un	720 un
Brocolis	Cozimento	100	13	4	GN perfurada até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Arroz branco	Cozimento	100	30	4	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Arroz integral	Cozimento	100	50	4	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Arroz arbóreo	Cozimento	100	16	4	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Arroz parbolizado	Cozimento	100	35	4	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Abóbora	Cozimento	100	18	4	GN perfurada até 65 mm	9 kg	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg
Abobrinha	Cozimento	100	15	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Batata doce	Cozimento	100	26	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Beringela	Cozimento	100	20	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Beterraba	Cozimento	100	50	4	GN perfurada até 65 mm	9 kg	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg
Couve de bruxelas	Cozimento	100	8	4	GN perfurada até 65 mm	7,5-9 kg	15-18 kg	25-30 kg	50-60 kg	100-120 kg
Couve manteiga	Cozimento	100	4	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Chuchu	Cozimento	100	23	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Mandioca	Cozimento	100	50	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Moranga	Cozimento	100	30	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg

Produto	Função	Temperatura de cozção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Mandioquinha	Cozimento	100	26	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Tomate pelado	Cozimento	100	5	4	GN perfurada até 65 mm	54 un	108 un	180 un	360 un	720 un
Vagem	Cozimento	100	14	4	GN perfurada até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Batata frita (congelada)	Fritar	200	15	0	Cesto de fritura	3-4,5 kg	6-9 kg	10-15 kg	20-30 kg	40-60 kg
Ovo frito	Fritar	200	7	0	GN de ovo	24	48	80	160	320
Mandioca (congelada)	Fritar	200	15	0	Cesto de fritura	3-4,5 kg	6-9 kg	10-15 kg	20-30 kg	40-60 kg
Batata gratianada	Gratinar	275	4	0	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg

4.3 Peixes

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Abadejo	Grelhar	265	12	0	Bandeja ou grelha	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un
Filé de peixe	Grelhar	265	6	0	Bandeja ou grelha	12-18 un	24-36 un	40-60 un	80-120 un	160-240 un
Filé de peixe à milanesa	Fritar	200	8	0	Bandeja	12-18 un	24-36 un	40-60 un	80-120 un	160-240 un
Salmão	Grelhar	265	6	0	Bandeja ou grelha	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un
Peixe ensopado	Receita	200	20	0	GN funda até 65 mm	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Peixe inteiro	Receita	180	15/30	1/0	Bandeja ou grelha	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg

4.4 Aves

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Frango assado	Receita	230/180/210	10/30/25	0/3/0	Grelha para frango	6 un	18 un	30 un	60 un	120 un
Coxa/ Sobrecoxa	Receita	210/180/210	10/25/10	0/3/0	Grelha	30 un	60 un	100 un	200 un	400 un
Filé grelhado	Grelhar	265	7	0	Grelha	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Frango à passarinho	Fritar	200	22	0	Cesto de fritura	3 kg	6 kg	10 kg	20 kg	40 kg
Frango empanado	Fritar	200	12	0	Bandeja	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Peito cozido	Cozimento	100	30	4	GN perfurada até 65 mm	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Coração	Receita	100/180	10/5	4/0	Bandeja perfurada ou lisa	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Nuggets	Fritar	200	15	0	Cesto de fritura ou bandeja	3 kg	6 kg	10 kg	20 kg	40 kg

4.5 Suíno

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Bisteca	Grelhar	265	12	0	Grelha	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Pernil com pele	Receita	200/160/250	10/180/10	0/4/1	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Pernil sem pele	Receita	200/160/180	10/160/10	0/4/1	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Joelho de porco	Receita	230/160/250	10/150/10	0/2/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Lombo	Receita	200/160/180	10/60/5	0/4/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Torresmo	Receita	100/250	4/0	15/15	Cesto de fritura	3 kg	6 kg	10 kg	20 kg	40 kg
Costelinha	Receita	200/160/150	10/35/10	0/3/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Leitão à pururuca	Receita	200/160/250	10/120/10	0/2/0	Grelha	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Calabresa	Grelhar	265	12	0	Bandeja funda até 65 mm	7,5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	100 kg

4.6 Carnes

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Medalhão de filé mignon	Grelhar	265	8	0	Grelha	36 un	72 un	120 un	240 un	480 un
Costela inteira	Receita	200/160/200	10/160/10	0/4/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Costela em pedaços	Receita	200/160/200	10/120/10	0/4/0	Grelha com GN lisa embaixo	7,5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	100 kg
Picanha grelhada	Grelhar	265	5	0	Grelha	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Picanha inteira	Receita	180	45	2	Grelha ou bandeja	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Lagarto	Receita	100/150/160	60/30/20	4/4/3	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Maminha	Receita	160/180	32/10	2/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Bife	Grelhar	265	5	0	Grelha	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Quibe frito	Fritar	200	15	0	Cesto de fritura ou Bandeja	30 un	60 un	100 un	200 un	400 un
Bife empanado	Fritar	200	12	0	Bandeja	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un

4.7 Padaria e Confeitaria

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Pão francês	Receita	190/180/170	1/4/13	1/0/0	GN de pão	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un
Bolos	Assar	145	30	0	GN funda até 65 mm	3 un	6 un	10 un	20 un	40 un
Massa doce	Receita	165/155/145	1/4/20	0/0/0	Bandeja	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un
Pão de queijo	Assar	145	20	0	Bandeja lisa ou perfurada	72 un	144 un	240 un	480 un	960 un
Massa folhada	Assar	145	20	0	Bandeja lisa	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un

5 Assistência Técnica

5.1 Problemas e soluções

Possíveis problemas	Dicas de verificações/soluções
Forno não liga	Falta energia Disjuntor desarmado Fiação solta no disjuntor Falta de fase da rede
Forno não libera vapor	Registro fechado Falta de água
Hélice não funciona	Micro-ruptor (portal/porta) quebrado ou com poeiras causando travamento (Contatar assistência técnica) Falta de fase no disjuntor
Forno não aquece	Set-point errado (reprogramar) Falta de fase no disjuntor
Lâmpada não liga	Fazer a troca da lâmpada
Forno assando desparelho	Temperatura alta (necessita baixar) Falta de fase quando elétrico

5.2 Assistência técnica por região

Toda a solicitação de assistência técnica deve ser encaminhada a sede da Topema em Diadema para um melhor atendimento.

5.3 Condições de garantia

- A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite a Topema conceder, além da garantia legal de 90(noventa) dias, nos termos da lei nº. 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia adicional contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1(um) ano de garantia do produto;
- A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, como sendo de projeto, fabricação, montagem ou peças;
- As peças e componentes substituídos em decorrência da garantia serão de propriedade da Topema;
- A reparação, modificação ou substituição de peças ou componentes, durante este período não prorrogará o seu prazo original;
- **Não faz parte da garantia os seguintes componentes: componentes elétricos, lâmpadas, vidros, mangueira de entrada de água e kit do esguicho;**
- Para a comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar uma 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 Topema não disponha de assistência técnica autorizada, será cobrado do cliente o deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico.

Exclusão da garantia

A Topema reserva-se no direito de excluir da garantia a reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza originadas por:

- Falhas no funcionamento normal do produto, decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior que não faz parte do produto;
- **Instalar o equipamento próximo a fogões ou máquinas que transitam gorduras e/ou calor sem uma placa de pedra, como proteção, separando-o dos outros equipamentos;**

- Defeitos e danos causados por agentes naturais, tais como: enchentes, maresias, descargas elétricas e outros;
- Casos de corrosão provocados por riscos, deformações ou similares, decorrentes da má utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventuais danos à qualidade do material;
- Falta de aterramento individual do equipamento e de disjuntores ou quadro de distribuição adequado, indicados no manual;
- Quedas ou batidas;
- Exposição em ambientes desfavoráveis ao equipamento;
- Armazenagem inadequada;
- Gás da má qualidade (quando equipamento a gás);
- Inobservância das normas de instalação (conforme lay-out fornecido), uso, manutenção e segurança contida neste manual;
- Não utilização do equipamento para os a fins que se destina;
- Danos devido ao mau uso, ao uso inadequado, ou ainda, fazer alterações técnicas e/ou funcionais sem autorização técnica da empresa;
- Falhas no funcionamento do produto, decorrentes de problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor;
- Conserto realizado por pessoas ou entidades não credenciadas pela Topema;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;
- **Depois de transcorrido o prazo da garantia legal de 90 dias, não estará coberto pela garantia contratual:**
- Peça sujeita ao desgaste natural;
- Peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas, botões de comando, puxadores;
- Componentes elétricos.



**TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. E COMÉRCIO
LTDA.**

Av. Roberto Gordon, 171 – Fone: 11 2134-7400 – Fax: 11 4071-1117

CEP 09990-090 – Diadema – SP – Brasil

www.topema.com