

# ***Manual do Consumidor***

***Instruções de Operação do Modelo:***

# **INOVA C OK**

**Modelos:**

**BOOST & BOOST V**



## Sumário

<b>1. Orientações e Dicas de Segurança .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dados Técnicos .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Instruções de Uso .....</b>	<b>5</b>
3.1. Conheça o Painel de Comandos .....	5
3.2. Modos de Operação .....	6
3.2.1. Modo Manual .....	6
3.2.1.1. <i>Ajuste da Injeção de Vapor</i> .....	10
3.2.2. Modo Receitas .....	13
3.2.2.1. <i>Tabela de Configuração das Receitas</i> .....	17
3.3. Higienização .....	19
<b>4. Assistência Técnica .....</b>	<b>19</b>
4.1. Problemas e Soluções .....	19
4.2. Assistência Técnica por Região .....	20
4.3. Condições de Garantia .....	20

## 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 (Aplicável apenas para o modelo **BOOST V**);
- 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 as assadeiras 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 Dados Técnicos

### Informações Técnicas

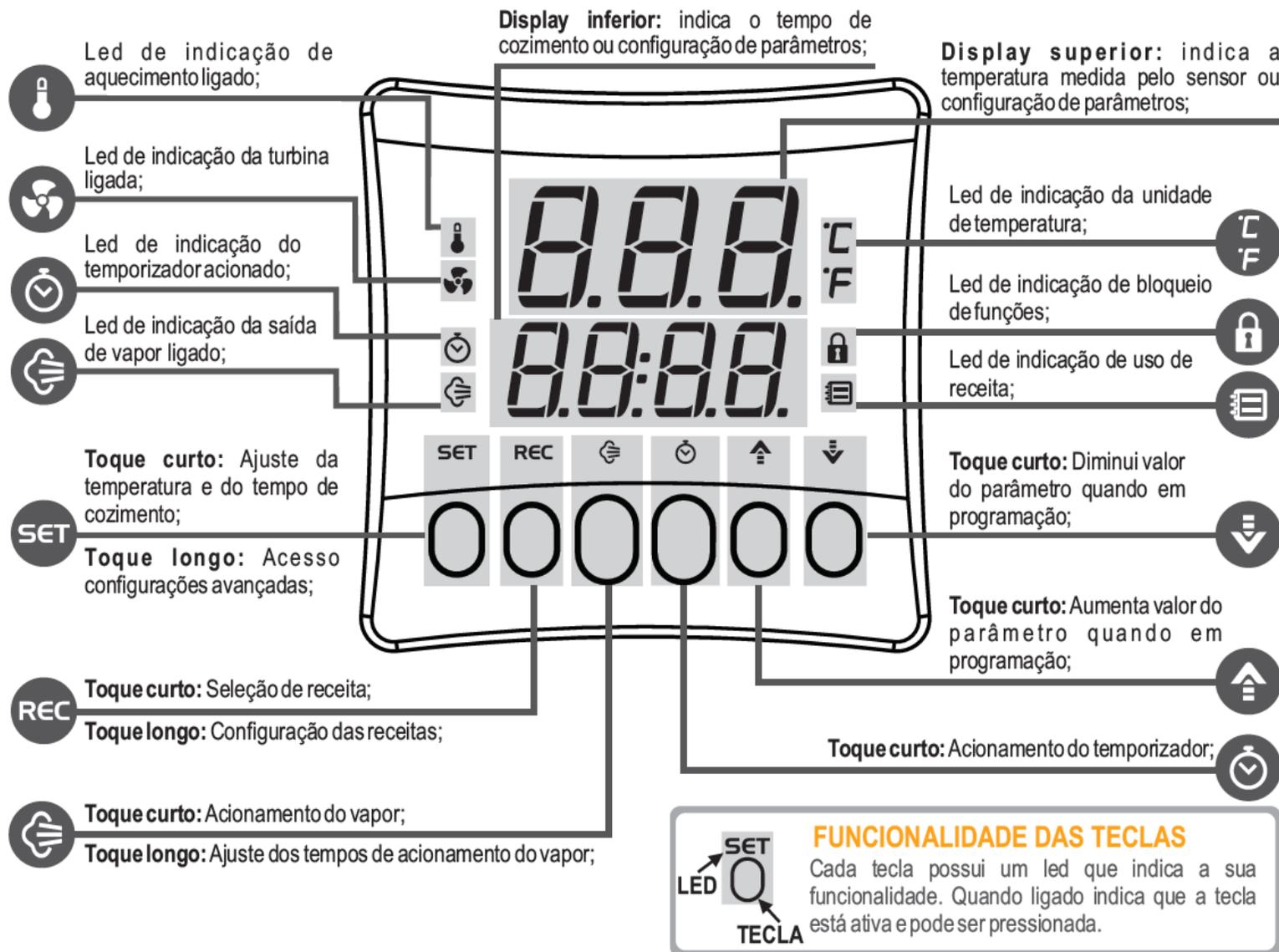
Modelo	Capacidade	Potência (Kw)	Consumo Elétrico (Kw/h)	Tensão de Alimentação	Bit. Cabo (mm <sup>2</sup> )	Corrente (A)	Disjuntor (A)
BOOST ou BOOST V	4 assadeiras de 35x35cm	3,5	2,2	220V (Monofásico)	6	18A	25A

### Dimensões do Forno

Modelo	Largura (mm)	Comprimento (mm)	Altura (mm)
BOOST ou BOOST V	754	811	558

### 3 Instruções de Uso

#### 3.1 Conheça o Painel de Comandos



## 3.2 Modos de Operação

Há 2 modos de operar o forno, são eles: o modo Manual e o modo Receitas. O usuário define a temperatura, o tempo do temporizador e, SOMENTE no caso do modelo **BOOST V**, o acionamento do vapor também.

No modo Manual, o usuário define os parâmetros citados e, logo em seguida, realiza a cocção do alimento, porém, suas configurações não são salvas após esse processo. Já no modo Receitas, o usuário configura os parâmetros e os salva na forma de receitas, podendo reutiliza-los posteriormente. Caso o usuário opte por não configurar algum(ns) dos parâmetros no modo Manual, as configurações previamente utilizadas para este(s) respectivo(s) parâmetro(s) durante a última cocção serão adotadas; Já no modo Receitas, caso o usuário opte por não configurar um ou mais dos parâmetros citados, os valores padrão de fábrica correspondentes aos parâmetros omitidos serão aplicados para aquela receita – esses valores podem ser vistos no item **3.2.2.1.** do Manual.

### 3.2.1 Modo Manual

Para configurar os parâmetros no Modo Manual, basta dar um toque curto no botão **SET** (Passo 1) e em seguida utilizar as teclas de  ou  para ajustar o valor de temperatura desejado (Passo 2).

Passo 1



Iniciar Configuração de Parâmetros

Passo 2



Ajustar Temperatura

Após selecionada a temperatura de trabalho, basta dar mais um toque curto no botão **SET** para avançar no processo, encerrando o ajuste de temperatura e dando início ao ajuste do temporizador (Passo 3). Ajusta-se então os minutos desejados no temporizador, através de  ou  (Passo 4).

Passo 3



Define temperatura e começa a configurar o temporizador

Passo 4



Ajustar Temporizador (Minutos)

Após definido os minutos, dá-se novamente um toque curto no botão **SET** (Passo 5) e, em seguida, através de  $\uparrow$  ou  $\downarrow$  (Passo 6) define-se também os segundos desejados no temporizador.

Passo 5



Define os minutos do temporizador e inicia a configuração dos segundos do temporizador

Passo 6



Ajustar Temporizador (Segundos)

Ao final, basta dar novamente um toque curto no botão **SET** para finalizar a configuração (Passo 7) e, em seguida, apertar o botão  (Passo 8) para o forno iniciar o processo de cocção (o temporizador deve começar a contagem assim que  for pressionado).

Passo 7



Finalizar configuração

Passo 8



Iniciar Cocção

### 3.2.1.1 Injeção de Vapor

**Atenção!** Este item só tem validade para o modelo **BOOST V**.

Tem-se a seguir a tabela das funções avançadas que definem a injeção de vapor no modo Manual.

FUNC	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO	MÍN	MÁX	UNID.	PAD.
F18	Modo de funcionamento do vapor	<p>Determina o modo de funcionamento do vapor na receita selecionada <b>F18</b>:</p> <p><b>OFF</b> Desligado: não injeta vapor.</p> <p><b>MAN</b> Manual: injeta vapor quando pressionada a tecla .</p> <p><b>AUT</b> Automático: injeta vapor 1 vez após transcorrido o tempo ajustado em F19.</p> <p><b>CYC</b> Cíclico: injeta vapor ciclicamente através dos tempos configurados em <b>F10a</b> e <b>F10b</b>.</p>	OFF	CYC	-	MAN
F19	Tempo de retardo para acionamento do vapor automático	<p>Determina o tempo de retardo após o acionamento do temporizador para injetar vapor no forno. Este parâmetro é válido quando ajustado vapor automático <b>AUT</b> no parâmetro <b>F18</b>.</p>	1	999	Seg.	5
F20	Intervalo de tempo entre acionamentos de vapor	<p>Determina o tempo de intervalo mínimo entre acionamentos de vapor, ou seja, uma vez acionada a saída será necessário transcorrer o tempo ajustado neste parâmetro para o controlador liberar novamente o acionamento da saída de vapor. Para desabilitar esta função desloque o ajuste para o mínimo até que seja exibido <b>00</b>.</p> <p><b>OBS.:</b> Este parâmetro é <i>DESCONSIDERADO</i> quando selecionado vapor tipo cíclico <b>CYC</b>.</p>	no(0)	30	Min.	no(0)
F21	Temperatura mínima para o acionamento de vapor	<p>Determina a temperatura mínima do forno para liberar o acionamento da saída de vapor. Para desabilitar esta função desloque o ajuste para o mínimo até que seja exibido <b>00</b>.</p>	no(-10) no(14)	500 (932)	°C (°F)	no(-10) no(14)

Tabela 1 – Parâmetros do modo Manual não-configuráveis pelo usuário.

Estes parâmetros (Tabela 1) são pré-configurados dependendo da necessidade do usuário e bloqueados após a obtenção do produto, podendo ser alterados novamente apenas com o auxílio do fabricante, cujo contato está presente ao final do manual.

Os únicos parâmetros passíveis de alteração pelo usuário são: O tempo de saída de vapor ligado ; Tempo de saída de vapor desligado ; e o modo de operação da turbina . Tem-se a seguir a tabela descritiva dos parâmetros citados (Tabela 2), indicando seus valores mínimos e máximos, bem como a unidade e o valor padrão de fábrica respectivos.

FUNC	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO	MÍN	MÁX	UNID.	PAD.
<input type="text" value="F00h"/>	<b>Tempo de saída de vapor ligado.</b>	Define o tempo em que a válvula ficará aberta durante a injeção do vapor.	1	999	Seg.	5
<input type="text" value="F00F"/>	<b>Tempo de saída de vapor Desligado.</b>	<b>Obs.:</b> Este parâmetro só será considerado quando o modo de funcionamento do vapor estiver selecionado como cíclico na função F18 ( <input type="text" value="F18"/> = <input type="text" value="CYC"/> ). Define o tempo durante o qual a válvula ficará fechada durante o processo de injeção de vapor.	20	999	Seg.	30
<input type="text" value="E0rb"/>	<b>Modo de operação da Turbina</b>	Define o modo de funcionamento da hélice do motor. Sendo: <input type="text" value="On"/> = A hélice gira constantemente para um único sentido único rotação. <input type="text" value="ALT"/> = A hélice gira em tempos alternadamente entre os sentidos anti-horário e horário. <b>Obs.: Recomenda-se manter este parâmetro sempre no valor <input type="text" value="On"/>!</b>	On	Alt	-----	On

Tabela 2 – Parâmetros do modo Manual configuráveis pelo usuário.

Para configurar estes parâmetros, deve-se pressionar a tecla  por 4 segundos (Passo 9) e, em seguida, utilizar as teclas  ou  para ajustar o valor e dar um toque curto na tecla  (Passo 10) para confirmar o ajuste do parâmetro selecionado.



Pressionar por 4 segundos



Ir para o próximo parâmetro /  
Finalizar configuração de vapor

Alterar Valor do Parâmetro

É recomendável alterar os parâmetros da injeção de vapor antes de se realizar o Passo 8 do **item 3.2.1.** do manual, caso contrário, a cocção iniciará antes que o usuário configure a injeção de vapor.

### 3.2.2 Modo Receitas

Uma receita contempla a configuração da: temperatura do forno, do tempo do temporizador e do modo de operação do vapor (no caso do modelo **BOOST V**). O controlador possui 12 receitas que podem ser editadas pelo usuário e a seleção da receita é realizada de forma simplificada.

Para **SELECIONAR** e dar início a uma cocção através de uma receita já programada, dê um toque curto na tecla **REC** (Passo A) e em seguida utilize as teclas de  ou  para selecionar a receita desejada (Passo B). Selecionada a receita desejada, segure a tecla **REC** até que apareça  para confirmar a seleção (Passo C).

Obs.: Para verificar se a receita foi realmente selecionada, veja se o tempo do temporizador está condizente com o esperado para a respectiva receita e cheque se o ícone  está aceso no canto inferior direito (assim como exemplificado no Passo C), caso negativo, repita os Passos de A~C.



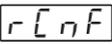


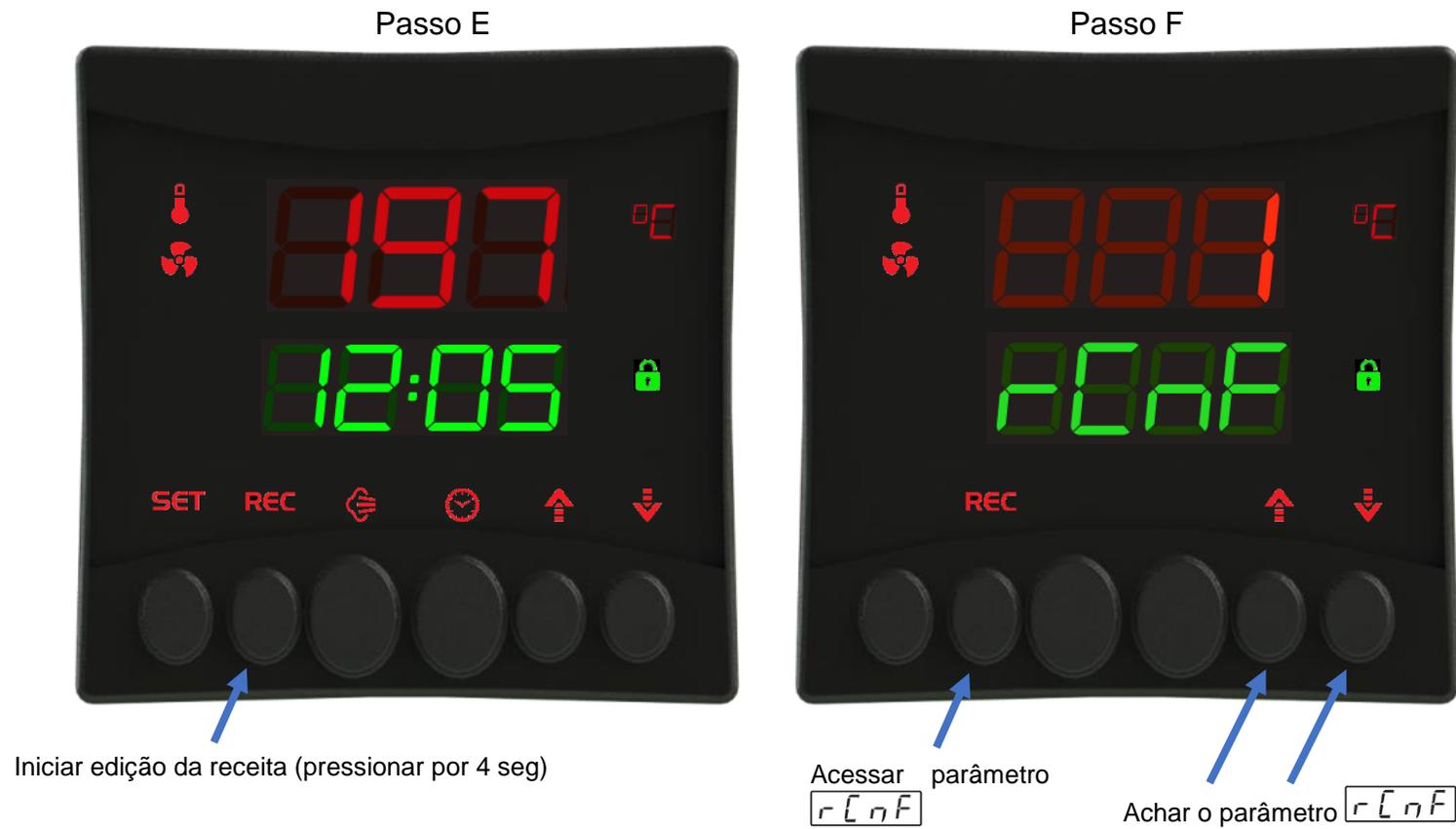
Confirmar seleção da Receita  
(toque longo de 4 segundos)



Iniciar cocção pela Receita  
selecionada.

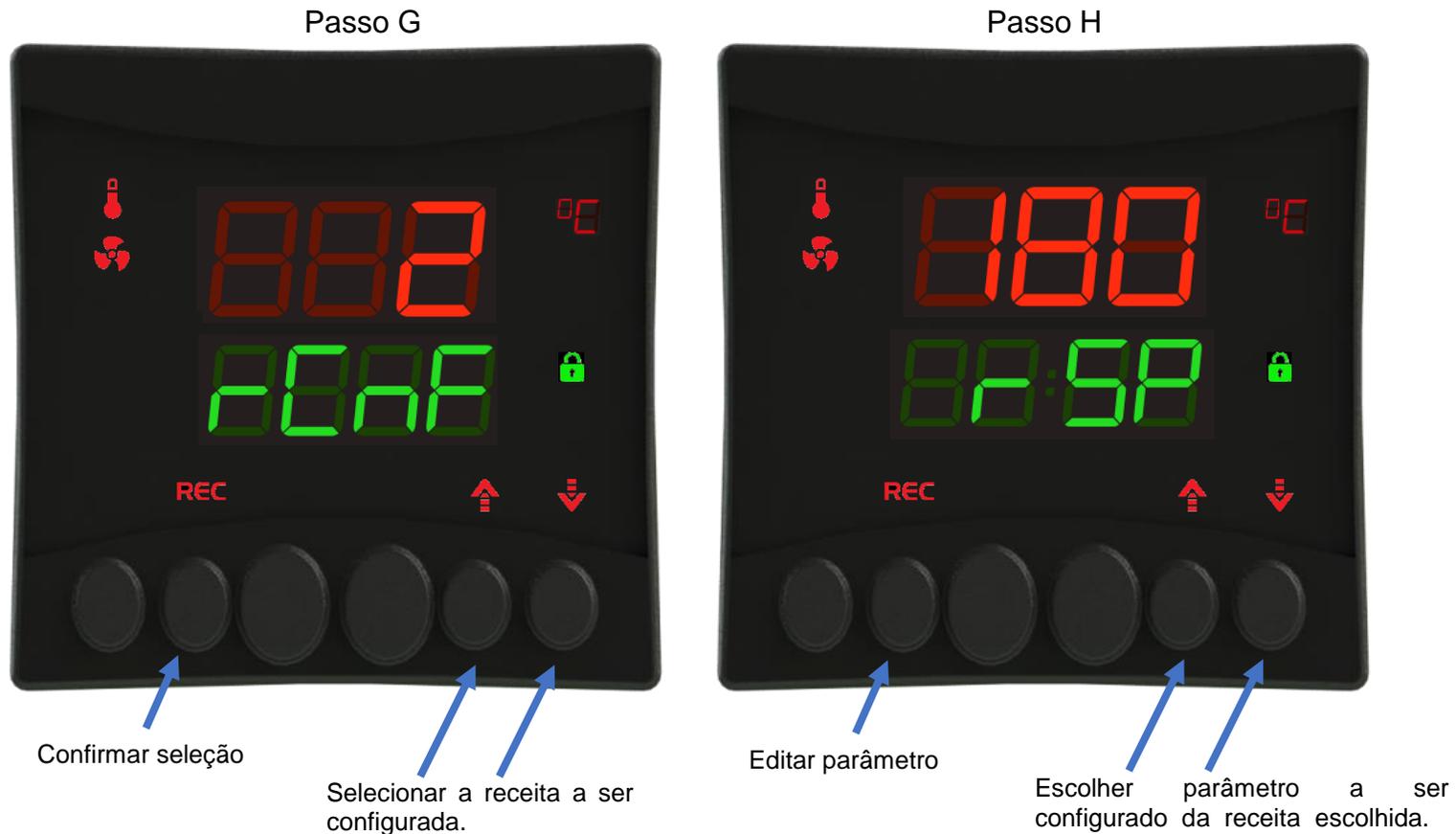
Indicação do modo  
Receita ativado!

Caso queira **CONFIGURAR** alguma receita, mantenha a tecla **REC** pressionada por 4 segundos (Passo E). Em seguida, utilize as teclas  ou  para achar o parâmetro  e aperte a tecla **REC** (Passo F).



Utilize  ou  para selecionar a receita que deseja-se alterar e confirme a seleção (Passo G). Utilize então as teclas  ou  para selecionar os parâmetros da receita selecionada que deseja-se ajustar.

**OBS.:** As descrições dos parâmetros e suas respectivas funções estão presentes no item **3.2.2.1** do manual.



Após alterados todos os parâmetros desejados, para sair do menu de receitas e retornar ao modo de operação normal (indicação de temperatura e tempo), mantenha pressionada a tecla **REC** (toque longo) até aparecer .

### 3.2.2.1 Tabela de Configuração das Receitas

Na tabela abaixo tem-se, respectivamente, a mensagem expressa no painel referente ao parâmetro escolhido; sua função; sua descrição; o valor mínimo que pode ser adotado; o valor máximo que pode ser adotado; a unidade de grandeza (caso haja); e o valor

padrão de fábrica pré-programado para esse parâmetro. Vale ressaltar que, caso o usuário não configure um ou mais parâmetros, os mesmos terão o seu valor padrão de fábrica atribuído na receita ao final da configuração.

FUNC	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO	MÍN	MÁX	UNID.	PAD.
<input type="text" value="r[0]F"/>	<b>Seleção da receita a ser configurada</b>	Selecione o número da receita a ser configurada. São 12 receitas que podem ser customizáveis pelo usuário	1	12	-	1
<input type="text" value="r5P"/>	<b>Setpoint da temperatura do forno na receita selecionada</b>	Ajuste do Setpoint de temperatura do forno na receita selecionada pelo parâmetro <input type="text" value="r[0]F"/> .	(F02)	(F03)	°C (°F)	180 (356)
<input type="text" value="r[0]A"/>	<b>Ajuste de tempo do temporizador na receita selecionada</b>	Ajuste de tempo do temporizador na receita selecionada pelo parâmetro <input type="text" value="r[0]F"/> .	00:01	99:59	F14	18:00
<input type="text" value="rUR"/>	<b>Modo de funcionamento do vapor na receita selecionada</b>	Determina o modo de funcionamento do vapor na receita selecionada <input type="text" value="r[0]F"/> <input type="text" value="OFF"/> Desligado: não injeta vapor. <input type="text" value="MAN"/> Manual: injeta vapor quando pressionada a tecla  <input type="text" value="AUT"/> Automático: injeta vapor 1 vez após transcorrido o tempo ajustado em F19. <input type="text" value="CYC"/> Cíclico: injeta vapor ciclicamente através dos tempos configurados em <input type="text" value="F00A"/> e <input type="text" value="F00B"/> .	OFF	CYC	-	MAN
<input type="text" value="F00A"/>	<b>Tempo de saída de vapor ligado na receita selecionada.</b>	Ajuste de tempo da saída de vapor acionada na receita selecionada pelo parâmetro <input type="text" value="r[0]F"/> .	1	999	Seg.	5
<input type="text" value="F00B"/>	<b>Tempo de saída de vapor desligado na receita selecionada</b>	Ajuste de tempo da saída de vapor desligada na receita selecionada pelo parâmetro <input type="text" value="r[0]F"/> Obs.: Este parâmetro só será considerado quando o modo de funcionamento do vapor na receita selecionada <input type="text" value="r[0]F"/> for do tipo cíclico <input type="text" value="rUR"/> = <input type="text" value="CYC"/> .	20	999	Seg.	30

### 3.3 Higienização

Deve-se manter o equipamento sempre limpo, a fim de garantir maior desempenho e vida útil do mesmo, já que o acúmulo de sujeira proveniente da cocção dos alimentos pode interferir no bom funcionamento do forno.

Nunca se deve jogar água na parte externa do forno. Para a limpeza da área externa, recomenda-se passar um pano úmido apenas. Recomenda-se realizar ao menos 1 higienização ao dia.

## 4 Assistência Técnica

### 4.1 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 (BOOST V)	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

## 4.2 Assistência técnica por região

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

## 4.3 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](http://www.topema.com)