

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	
	Documento Nº PANIFICAÇÃO-POP-04	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 20/05/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 1/9
EQUIPAMENTO		
Forno Combinado Wictory		

SUMÁRIO

1. OBJETIVO
 2. CAMPO DE APLICAÇÃO
 3. DESCRIÇÃO
 - 3.1. Dados do equipamento
 - 3.2. Localização
 - 3.3. Procedimento de uso
 - 3.4. Procedimento de limpeza
 4. REFERÊNCIA
 5. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES
 6. REGISTRO DE ALTERAÇÕES
- ANEXO I

EMIÇÃO	REVISADO POR	APROVAÇÃO
Nome: Rosane Liége Alves de Souza Função: Técnica de Laboratório	Nome: Função: Técnica de Laboratório	Nome: Função: Coordenador do Laboratório
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

1. OBJETIVO

Este documento estabelece o procedimento adotado para o uso, manutenção e limpeza do Forno Combinado WICTORY.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento é aplicado pelo Laboratório de Panificação do Departamento de Gastronomia.

3. DESCRIÇÃO

O **Forno Combinado** funciona combinando, ar quente seco com vapor, mescla o uso de calor úmido e seco, sendo perfeito para manter a umidade por dentro, deixando uma casca crocante por fora.

3.1. Dados do equipamento

Número de identificação:--

Marca: WICTORY

Modelo: WCAA-05/WCAA-08/WCAA-11/WCAA-20H/WCAA-20V/WCAA-40V

Data de aquisição:

Patrimônio:

Forma e estado de aquisição:

3.2. Localização

O forno turno está localizado no Laboratório de Panificação do Departamento de Gastronomia.

3.3. Procedimento de uso

3.3.1 Operação

Antes de **ligar** equipamento, certifique-se que foi ligado conforme mostra o manual, respeitando as normas elétricas e sistema de gás.

- Gire o botão que se encontra na parte inferior do painel, com a indicação **Desliga/Liga**. Espere no máximo 5 segundos para o equipamento ligar por completo. Então aparecerá os últimos parâmetros.
- Programação deve responder a estes questionamentos:
 - Qual a função que deve programar? Pode escolher entres as cinco funções: seco, vapor, combinado, banho maria regeneração.
 - Qual a temperatura do forno, temperatura do sensor de núcleo ou o tempo?
 - Qual a maneira de controle? Sensor de núcleo (devendo inserir no painel o sensor para ativar a seleção da temperatura do sensor) ou tempo (cairá diretamente no tempo senão selecionar por sensor)

- **Exemplo:** Função – regeneração; Nível de vapor – 8; Maneira de controle – tempo

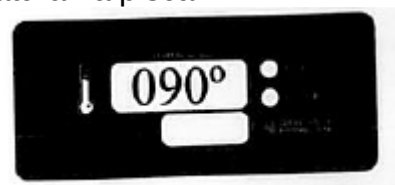
1. Com o forno ligado



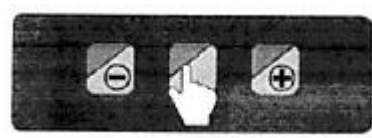
2. Pressione Regeneração



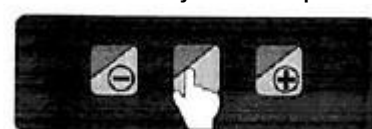
3. O visor de temperatura irá piscar



4. Então os sinais de mais e menos defina a temperatura



5. Quando a temperatura estiver ajustada, pressione a tecla **Star/Stop** confirmar



6. O visor do tempo começará a piscar, então define da mesma maneira feita com a temperatura



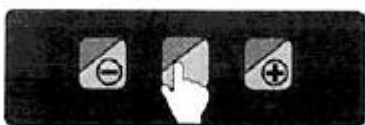
7. Para a regeneração deve-se definir mais uma operação que é o **Nível de vapor**. Ajustar como anteriormente.



8. O forno estará programado e aparecerá na tela:



9. Na tela maior, que está acima onde aparece 30 °C é a temperatura que o forno se encontra, para iniciar o processo é só pressionar mais uma vez o **Star/Stop**.



10. O forno começará a aquecer e os leds da temperatura e tempo acenderão.



3.4. Procedimento de limpeza

- Resfrie o forno é atingir a temperatura ambiente ou inferior a 50 °C;
- Utilize desengordurante para a limpeza do interior da câmara e deixe o produto agir de 5 a 10 minutos
- Acione a tecla de auto-limpeza - (**Atenção** – somente acione a tecla se o forno estiver em temperatura ambiente ou inferior a 50 °C;
- Após a auto-limpeza, enxague o forno com o esguincho para completar a operação;
- Com o forno totalmente enxaguado ligue o forno a 150 °C por 5 minutos para secar;

- Não utilize materiais abrasivos para limpeza;
- Esfrie os vidros antes de fazer a limpeza;
- Não lavar o forno externamente com esguincho de água e não jogar água nas aberturas de ventilação, pois pode haver danos nos componentes elétricos eletrônicos do forno;
- Após a limpeza do forno deixe a porta entreaberta para evitar odores e aumentar a vida útil de vedação de silicone.

Atenção: o uso de EPI's (Equipamento de Proteção Individual) como: luvas, avental, botas, e óculos é recomendado para o manuseio do produto de limpeza e suas soluções. **Atenção:** quando abrir e fechar o vidro.

4. REFERÊNCIA

Manual Forno Combinado WICTORY.

5. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

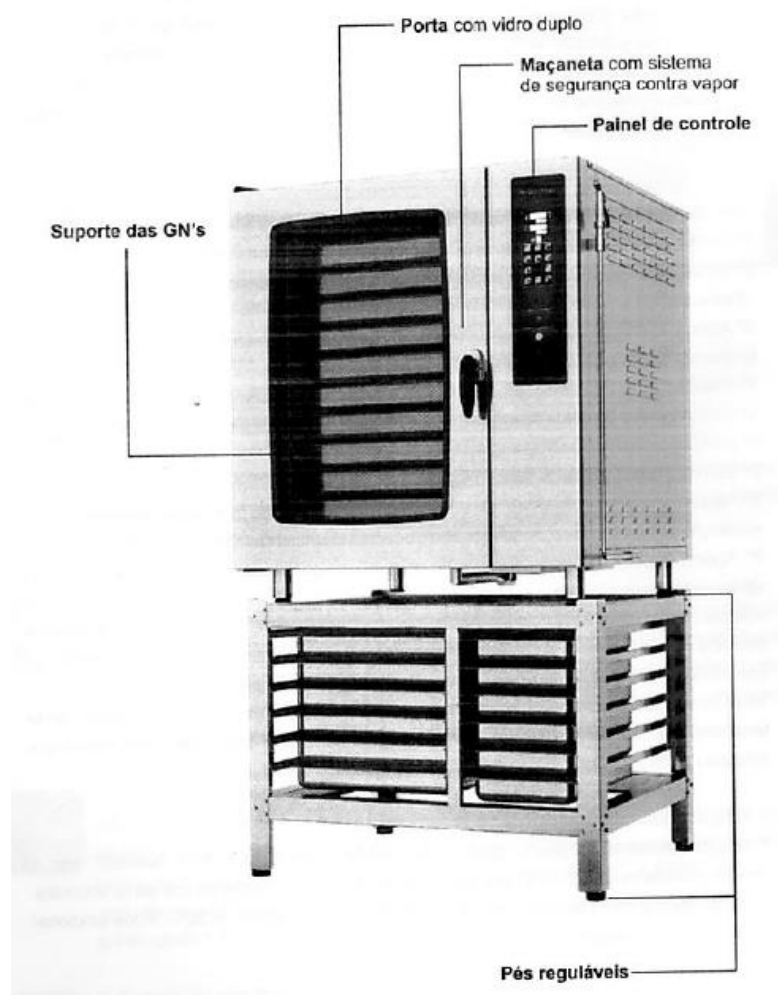
Anexo

6. REGISTRO DE ALTERAÇÕES

Data	Motivo da alteração	Descrição

ANEXO I

Conhecendo o forno



Conhecendo o painel



ANEXO II

Principais funções

Função vapor: temperatura pré-definida de fábrica 100 °C para ovos, legumes e arroz. Para branquear, vaporizar, escalfar, pré-cozer, entre outras.

Função ar seco: temperatura de 30 a 270 °C para carnes e produtos de panificação. Para assar, fritar, gratinar, grelhar etc.

Função combinado: combinação de ar seco vapor para que alimentos possam ser cozidos em tempos curtos sem perder seus nutrientes. Temperaturas de 30 a 270 °C. para grandes pedaços de carne, aves e peixes.

Função regenerar: para alimentos congelados ou refrigerados. Temperaturas de 80 a 180 °C, sendo possível também controlar a umidade.

Função banho-maria: para alimentos delicados. Temperaturas de 60 a 100 °C.

Função sensor de núcleo: para controle de temperatura no núcleo do alimento. Para carnes e peixes de grande volume. Automaticamente o tempo não funcionará, marcando somente a temperatura necessária para atingir a temperatura desejada do núcleo.

Função resfriamento: quando é necessário utilizar o forno em outras temperaturas mais baixas da que ele se encontra. Pode funcionar com a porta aberta ou fechada.

Dicas do chef

Produto	Utensílio	Programar			Observação
		°C	Tempo (min)	Vapor	
Arroz	GN Lisa	100	40	vapor	Acrescentar 3 L de água/ kg de arroz
Massas doces/ bolos	GN Lisa	150	25	Calor seco	Quanto a espessura, maior tempo
Pizza (pré-assar)	Grelha	180	10	Calor seco	-
Lombo suíno assado	Grelha	170	25	Calor seco	-
Rocambole de carne moída	GN Lisa	150	35	Vapor	Untar GN
Frango assado inteiro	Grelha para frango inteiro	200	75	Vapor Calor seco	Usar no tempero molho inglês; shoyou ou suco de laranja.

OBS: para qual temperatura, alimentos e tipo de grelha utilizar, consultar manual.

ANEXO III

Manutenção defeitos, causa e soluções

Defeito	Possível causa	Solução
O forno não aquece ou aquece de forma ineficaz.	Resistência queimada; Contatora das resistências com defeito; Controlador eletrônico danificado; Fusível queimado; Pouca pressão de gás.	Substitua a contatora; Substitua o controlador; Substitua o controlador; Substitua o fusível; Verifique pressão e válvulas.
Produção de vapor não é iniciada ou insuficiente; Aspersor entupido.	Resistência queimada; Contatora das resistências com defeito; Falta d' água; Controlador eletrônico danificado; Fusível queimado; Solenóide da água com defeito.	Substitua resistência; Substitua a contatora; Aguarde o retorno Substitua o controlador; Substitua o fusível; Substitua o solenoide; Limpe aspersor.
O forno desliga sozinho.	Fusível queimado.	Substitua o fusível.
Alarme; Falta d' água.	Registro ou válvula do local fechado.	Abra a válvula ou aguarde reestabelecer o fornecimento.
Sensor de núcleo.	Sensor danificado.	Substitua o sensor.