

MANUAL DE INSTRUÇÕES
**FORNO COMBINADO DIGITAL
ELÉTRICO E GÁS**
MODELO: WCAA-05 / WCAA-08 / WCAA-11
WCAA-20H / WCAA-20V / WCAA-40V



WICTORY

Da Wictory para você...

Você acaba de adquirir um produto de última geração em tecnologia, performance e design. Obrigado por ter escolhido a Wictory. Agora o seu trabalho pode ser bem feito, de forma rápida e eficiente. Sabemos que não poderia ser diferente, pois não há nenhuma vantagem em ficar perdendo tempo preparando alimentos de forma primitiva.

É por esta razão que somamos anos de trabalho em pesquisa, desenvolvimento e fabricação de produtos que agreguem qualidade e produtividade a fim de oferecer soluções no preparo de alimentos em cozinhas de alto grau de exigência em termos de qualidade e quantidade. Exigimos qualidade de nossos fornecedores, porém eles têm um compromisso em entregar peças e serviços que garantam os mais elevados padrões de qualidade para podermos oferecer ao seu negócio soluções eficientes e eficazes.

O presente manual foi desenvolvido para ajudá-lo a obter o máximo de aproveitamento possível de um produto Wictory. Por favor, leia todas as recomendações relativas à segurança, elas irão ajudá-lo a proteger-se contra potenciais perigos no local de trabalho.

Este manual contém informações sobre segurança, como montar o equipamento, os procedimentos de operação e o diagrama de montagem.

A instalação de nossos equipamentos é rápida e fácil. Ao adquirir um produto Wictory, você pode contar com anos de serviços confiáveis aplicando a manutenção apropriada no produto.

A Wictory preocupa-se com a segurança de seus equipamentos e os seus usuários, para tanto, recomendamos neste manual alguns cuidados básicos que você deve observar sempre para evitar acidentes.

Lembramos a você que nossas recomendações são apenas de nível básico e as normas regulamentadoras de segurança aplicáveis e determinadas pelo Ministério de Trabalho e Emprego devem ser consultadas.

A Wictory fabrica uma ampla linha de produtos para cozinhas profissionais. Para informações sobre os produtos Wictory, contate uma revenda local ou solicite a última edição de nosso catálogo de produtos pelo e-mail vendas@wictory.com.br ou acesse o site www.wictory.com.br.

Agradecemos sua escolha!

TERMO DE GARANTIA

Todos os produtos Wictory estão garantidos contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal de venda.

- 3 primeiros meses - garantia legal

- 9 meses restantes - garantia especial, concedida pela Wictory;

A garantia abrange a substituição de peças e mão de obra para reparo de defeitos de fabricação constatados e efetivados pela Rede de Assistência Técnica Wictory;

A Wictory reserva-se no direito de modificar as especificações ou introduzir melhoramentos em seus produtos em qualquer época, sem qualquer obrigação de efetuar estas nos produtos vendidos anteriormente, bem como o direito de não estabelecer prazo mínimo para fornecimento de peças originais para reposição ao encerrar a fabricação de determinado produto.

A garantia não cobre

Queima de lâmpadas e led's;

Queima de fusíveis;

Perfil silicone da porta (quando aplicável);

Falhas ou danos no produto em decorrência de mau uso, efeitos de corrosão decorrentes de produtos químicos abrasivos não indicados neste manual, ligações elétrico-hidráulicas inadequadas ou em desacordo com as instruções contidas neste manual ou croqui de instalação;

Instalação do equipamento;

Trocas de tensão e conversões no produto;

Não funcionamento do equipamento em virtude de oscilações de energia acima do estabelecido nas normas e leis nacionais;

Peças e partes danificadas após o recebimento, por inundação, descargas atmosféricas e outros fenômenos da naturais;

Funcionamento anormal decorrente da falta de limpeza ou excesso de resíduos, ou ainda decorrente da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;

Despesa por atendimento quando não for constatado nenhum defeito;

Limpeza de queimadores e tubos trocadores de calor por motivo de sujeira na rede de gás.

Responsabilidade do Cliente

- Operar o produto dentro das condições indicadas pelo manual e treinamento;

- Redimensionamento de portas, paredes ou janelas;

- Guindastes ou meios para movimentação e acomodação do equipamento no local;

- Pontos hidráulicos, gás e elétricos prediais, como: tomadas, disjuntores e tubulações;

Recomendamos o cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassamento de peças;
- Falta de peças;
- Penetração de água ou outros líquidos.

Caso haja alguma avaria durante o transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica imediatamente.

Condição de Atendimento

O cliente deve informar a Nota Fiscal e o Número de Série do produto no momento da solicitação do serviço de instalação ou garantia. O Número de Série deverá ser consultado na placa de identificação do produto.

		WICTORY		Wictory Equipamentos para Cozinha Ltda Abramo J. Mazzochi 396C - Pioneiro - Cep: 95042-010 Caxias do Sul / RS - Brasil - Fone / Fax (54) 3289-3600 CNPJ 08.719.162/0001-96 - IE 0290467/101 www.wictory.com.br Ind. Brasileira / Hecho en Brasil / Made in Brazil	
Linha			Frequência	Alimentação	
<input type="radio"/> WCAA <input type="radio"/> WS35 <input type="radio"/> WCPR <input type="radio"/> WCV435 <input type="radio"/> WP35R1 <input type="radio"/> WCV535 <input type="radio"/> WP35R2 <input type="radio"/> WL 40X60			<input type="radio"/> 60HZ <input type="radio"/> 50HZ IP _____ Classe I Corrente _____ A	<input type="radio"/> Elét <input type="radio"/> GLP <input type="radio"/> GN	
Modelo		Tensão		Potência	
<input type="radio"/> Analógico <input type="radio"/> Digital <input type="radio"/> 03 <input type="radio"/> 20H <input type="radio"/> 05 <input type="radio"/> 20V <input type="radio"/> 08 <input type="radio"/> 40 <input type="radio"/> 11		Mono <input type="radio"/> 380V3N~ Triásico <input type="radio"/> 220V3~ <input type="radio"/> 440V3N~ <input type="radio"/> 220V~ <input type="radio"/> 127V~		kW _____ kcal/h _____	
N° Série _____				Data Fabricação ____/____/201____	
Pressão de entrada de água 80 - 195 kPa (Quando aplicável)					

A solicitação de conserto em garantia deverá ser feita pelo cliente diretamente ao Departamento de Pós Vendas através do fone: (54) 3289.3600 ou pelo e-mail posvendas@wictory.com.br.

O tempo de atendimento técnico em dias poderá variar entre as diferentes regiões do país em virtude do deslocamento e disponibilidade da Rede de Assistência Técnica Autorizada. O atendimento técnico só será executado mediante emissão de Ordem de Serviço emitida pela Wictory para sua Rede de Assistência Técnica Autorizada.

Recomendações Gerais

Leia atentamente este manual e siga corretamente suas instruções;

Todos os dados necessários para instalação estão disponíveis no croqui de instalação e no manual deste produto.

O equipamento só deverá ser instalado dentro das normas estabelecidas pela Wictory, certificando-se da tensão, frequência e potência dos pontos instalados.

NÃO TENTE MUDAR A TENSÃO: o equipamento poderá ser danificado, não estando coberto pela garantia.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Este equipamento deve obrigatoriamente operar em piso nivelado, caso estas medidas sejam desobedecidas o desempenho será comprometido bem como em desníveis superiores a 15° (aproximadamente 17 mm a cada metro linear) o equipamento poderá tombar;

Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquido por aquecimento, em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados;

Quaisquer mudanças sejam elas no produto ou na instalação do mesmo não autorizadas pela fábrica implicarão na perda da garantia do produto bem como a Wictory não pode ser responsabilizada pelas consequências por elas causadas;

Quando for necessário a substituição do cabo de alimentação do equipamento, este deve ser feito somente por assistente técnico ou profissional designado pela fábrica.

Recomendações Específicas de Segurança

Os materiais de embalagens dos produtos/equipamentos devem ser descartados em local adequado e fora do alcance das crianças. Este produto, bem como seus componentes, foi desenvolvido para uso exclusivamente do preparo de alimentos. Não utilizar para outros fins, pois o mesmo não estará coberto pela garantia.

Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do produto. No caso de coletores de gordura estes não devem ser expostos a temperaturas superiores a 160°C.

Proibido deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes.

Nunca alterar ou usar o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.

Quando houver necessidade de movimentar o equipamento para limpeza desconectar o cabo de alimentação da tomada, não levantar o produto através da porta ou painel e não arrastá-lo.

Segurança - Leitura indispensável antes da utilização do equipamento

Trocar partes energizadas eletricamente pode provocar choque fatal ou queimaduras graves. Os circuitos de alimentação elétrica do equipamento são igualmente energizados quando a chave Liga / Desliga está na posição ligado (led aceso).

Um equipamento instalado ou aterrado de forma inadequada é fonte de perigo.

Evite trabalhar com umidade no piso ou em contato com o equipamento. O contato com a umidade leva invariavelmente ao choque elétrico.

Caso necessite executar manutenção, trave a chave geral de entrada e afixe um aviso que a rede elétrica está em manutenção.

Instale e aterre o equipamento de acordo com o manual do usuário e as normas nacionais e locais.

Assegure-se de que o condutor de aterramento do cabo de alimentação está adequadamente conectado ao terminal Terra da chave geral ou que o plugue do cabo está conectado a uma tomada devidamente aterrada.

Ao fazer as ligações de entrada, conecte primeiramente o condutor de aterramento e efetue uma dupla verificação das conexões.

Verifique frequentemente o cabo de alimentação elétrica, procurando sinais de danos ou condutores sem isolamento.

Substitua imediatamente o cabo de alimentação se ele estiver danificado, condutores sem isolamento podem matar.

Desligue o equipamento quando ele estiver fora de operação.

Não use cabos elétricos gastos, danificados, emendados ou de bitola menor que o recomendado.

Mantenha sempre todos os painéis e tampas do equipamento firmemente fixadas.

Nunca efetue emendas do fio terra ao fio neutro e muito menos, ao fio fase. Isso pode provocar choque elétrico com riscos à vida e/ou danificar o equipamento.

Não abuse do cabo elétrico do equipamento. Nunca arraste o equipamento de um lugar para outro ou desligue da tomada pelo cabo. O cabo danificado aumenta o risco de choque elétrico.

Gases e Vapores - Perigos de incêndio, explosão e queimaduras

O processo de cocção de alimentos produz vapores em altas temperaturas que podem causar queimaduras ao usuário caso as instruções de segurança não forem seguidas.

Recomenda-se a instalação dos equipamentos em baixo de coifas exaustoras que auxiliam no escoamento destes gases.

Mantenha-se longe dos locais de descarga do vapor, os quais devem estar desobstruídos.

Fique atento às possibilidades de incêndio e tenha sempre um extintor de incêndio próximo.

ENERGIA ELÉTRICA

Disjuntor: no circuito que o equipamento for ligado deverá existir um disjuntor termo elétrico de proteção (Vide anexo descritivo técnico)

Fio terra: deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando danos ao produto e riscos pessoais. A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede, torneiras, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc. Para um aterramento adequado, observe as instruções da norma NBR 5410 - ABNT, seção aterramento.

Não utilizar em hipótese alguma extensões elétricas, plugues T, benjamins ou similares para ligação de outros aparelhos na mesma tomada de força. Isso poderá ocasionar sobrecargas na instalação elétrica e/ou mau contato. As sobrecargas podem provocar um aquecimento prejudicial à isolamento, às ligações, aos terminais ou nas proximidades dos condutores, ocasionando danos e até a queima das instalações e do produto.

Oscilação de tensão: se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização, ou nos casos de

impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal máxima.

Voltagem do equipamento: verifique se a voltagem do equipamento é a mesma da tomada.

A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica ou trifásica fixa, dimensionada para a corrente nominal do circuito de proteção (disjuntor termo elétrico), que permita a inserção completa dos pinos do plug, sem apresentar folgas, de forma que as partes vivas nuas não estejam acessíveis ao toque. Fios que alimentam a tomada devem respeitar rigorosamente as seções mínimas e as respectivas compensações, conforme estabelece a norma NBR5410 - ABNT.

Em caso de dúvida consulte um eletricitista especializado. Somente profissionais habilitados devem abrir o painel do equipamento.

EPIs

Recomendamos para a segurança do operador a utilização de equipamentos de proteção individual, tais como:

- luvas de proteção térmica e avental ao manusear o equipamento;
- óculos de proteção;
- máscara para higienização.

GÁS

O equipamento opera com gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) ou GN (Gás Natural). Para a instalação do modelo gás GLP, o usuário deve garantir que a rede de gás seja alta pressão, sem válvula reguladora de baixa pressão na entrada, pois o equipamento já possui uma instalada. No modelo GN o forno não possui válvula reguladora de pressão, e é alimentado diretamente pela rede de gás.

Para instalação do gás GLP são necessários no mínimo 2 (dois) botijões P13, ou um sistema que garanta uma vazão de 2Kg/h.

Antes de instalar a alimentação do gás, verificar se o registro do mesmo está fechado.

Verificar a existência de vazamento de gás com água e sabão, nunca com fogo.

Regulagem da chama: os queimadores são auto-reguláveis, a dosagem, de gás x oxigênio é balanceada de acordo com o avanço ou recuo do queimador.

CUIDADO: O gases GLP e GN são substâncias perigosas, inflamáveis, asfixiantes e explosivas, requerendo o máximo de cuidado na sua instalação.

VAPOR E LÍQUIDOS QUENTES

Não permaneça na frente do forno ao abrir a porta, a temperatura que sairá da câmara poderá ocasionar queimaduras. Para abrir sem correr riscos, gire a maçaneta para a esquerda e permaneça sempre atrás da porta. Cuidados com os líquidos quentes que estarão dentro das cubas.

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

A instalação do equipamento deve ser cuidadosamente planejada observando os pontos abaixo descritos para evitar problemas e danos ao forno. Será necessário verificar os seguintes pontos para a instalação.

Energia Elétrica

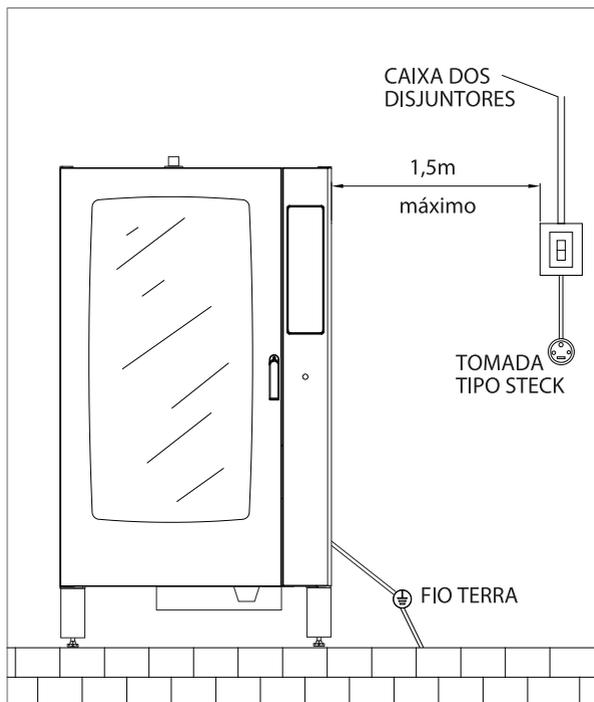
- Certifique-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as informadas nas especificações técnicas do produto.
- Providenciar caixa com disjuntores e fusíveis, dimensionados adequadamente com os cabos de rede. As tabelas abaixo, apresentam informações sobre os fios de eletricidade que devem estar instalados para a alimentação de energia do equipamento, com seu respectivo disjuntor.

PRODUTO	220 VOLTS	CORRENTE AMPÉRES	DISJUNTOR	380 VOLTS	CORRENTE AMPÉRES	DISJUNTOR
WC-5E	3X10mm ²	27A	3X32A	4x10mm ²	32 A	4X32A
WC-8E	3X10mm ²	65A	3X65A	4x10mm ²	32 A	4X32A
WC-11E	3X10mm ²	65A	3X65A	4x10mm ²	32 A	4X32A
WC-20HE	3X10mm ²	65A	3X65A	4x10mm ²	40 A	4X40A
WC-20VE	3X25mm ²	2x65A	3X130A	4x25mm ²	2X32A	4X64A
WC-40VE	3X35mm ²	2x65A	3X130A	4x35mm ²	2X40A	4X80A

PRODUTO	220 VOLTS	CORRENTE AMPÉRES	DISJUNTOR
WC-5E	3X2,5mm ²	3A	2X4A
WC-8E	3X2,5mm ²	3A	2X4A
WC-11E	3X2,5mm ²	3A	2X4A
WC-20HE	3X2,5mm ²	3A	2X4A
WC-20VE	3X2,5mm ²	4A	2X6A
WC-40VE	3X2,5mm ²	4A	2X6A

IMPORTANTE OBSERVAR

- **Todos equipamentos Wictory que trabalham com energia elétrica devem ser aterrados conforme Norma NBR 5410 - ABNT.**
- Use um disjuntor exclusivo para o forno, posicionar no máximo a 1,5metros de distância do equipamento.
- Recomenda-se a instalação de uma tomada engate rápido (Steck) nos cabos de alimentação para a movimentação do forno caso seja necessário.
- Nos fornos modelo à gás recomenda-se instalação de uma tomada 2P+TØ4,8mm 20A nos cabos de alimentação.
- Conforme figura da próxima página:



Observação: Se o forno for alimentado em 380 volts deverá estar disponível um cabo neutro independente do aterramento.

GÁS

Verifique se o tipo de gás indicado no forno corresponde ao tipo de gás a ser utilizado. Após observar os requisitos para a instalação como:

- Encanamento com diâmetro mínimo de 1/2" GLP ou GN;
- Manômetro para medição da pressão na linha primária. (Não acompanha o equipamento)
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- Regulador de pressão específico de acordo com a instalação da rede;
- A pressão da rede, na saída para o forno deve ser de 1320mmca para GLP e 500mmca para GN.
- Vazão da válvula reguladora de 4Kg/h, somente para GLP, GN ligar direto.
- Em encanamentos cujo comprimento linear entre os botijões e o forno for inferior a 10 metros, será usado um regulador de estágio único. Nos casos em que o comprimento for superior a 10 metros usar um regulador de primeiro estágio (cor vermelha) próximo aos botijões.
- Mangueira de gás certificada pelo INMETRO.
- O regulador de pressão não deve ser violado pois já vem testado e regulado de fábrica para proporcionar a vazão suficiente que o forno necessita para o seu desempenho.

ATENÇÃO

- Não utilizar a válvula de pressão sem ser a especificada pela fábrica, caso contrário haverá problemas com os queimadores, tais como chama desregulada e entupimento dos queimadores.
- Não tente regular a válvula reguladora de pressão, caso necessite, entre em contato com nossa assistência técnica. A adulteração da válvula reguladora de gás compromete o funcionamento do sistema e provoca ato inseguro, possibilitando acidentes.
- Todo e qualquer acidente provocado por uso indevido ou adulteração das características do equipamento é de responsabilidade do usuário, ficando a empresa isenta de qualquer ônus por danos causados. Desta forma, é importante ler as informações contidas neste manual.
- Consulte profissionais especializados para a instalação adequada do sistema de gás no seu empreendimento, uma boa instalação lhe trará segurança e economia.

TABELA DE PRESSÃO

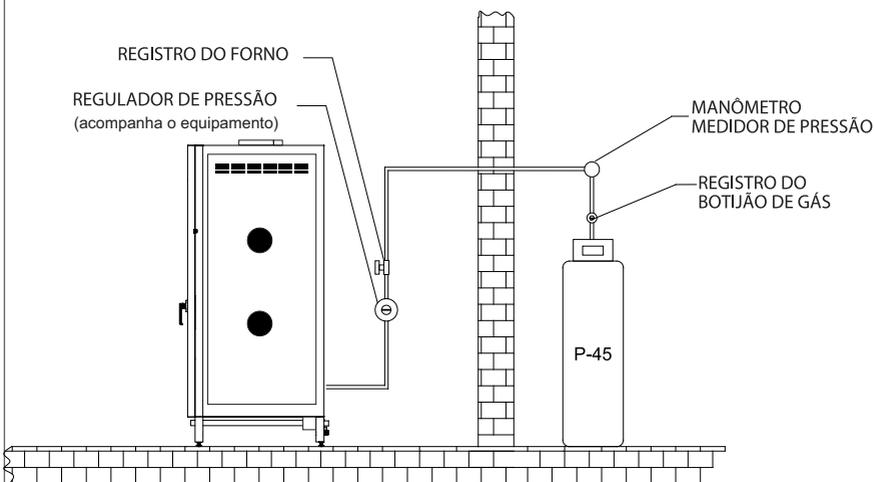
GLP	GN
1320mmca	500mmca
0,13 kgf/cm ²	0,05 kgf/cm ²
12,90 kPa	4,9 kPa
1,9 psi	0,7 psi
0,13 bar	0,05 bar

Valores da tabela a seguir são aproximados.

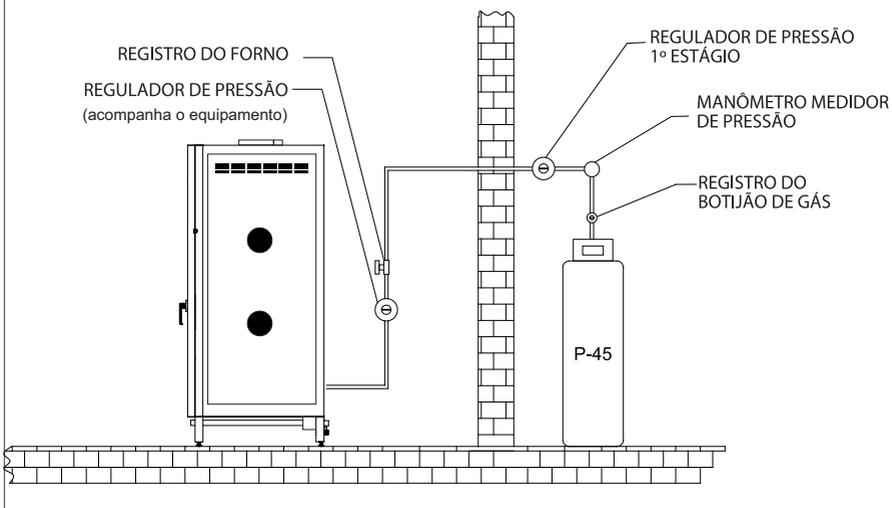


INSTALAÇÃO DO SISTEMA DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP)

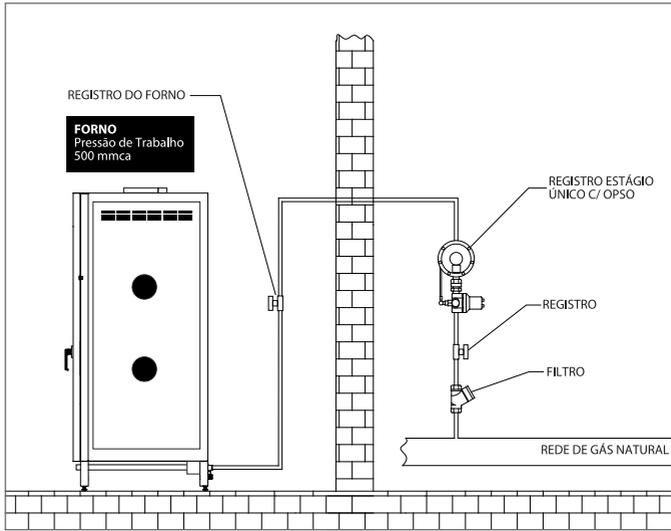
ESQUEMA DE INSTALAÇÃO DO SISTEMA DE GÁS COM ENCANAMENTO INFERIOR A 10 METROS



ESQUEMA DE INSTALAÇÃO DO SISTEMA DE GÁS COM ENCANAMENTO SUPERIOR A 10 METROS



INSTALAÇÃO DO SISTEMA DE GÁS NATURAL (GN)



Confira qual o modelo do forno foi solicitado

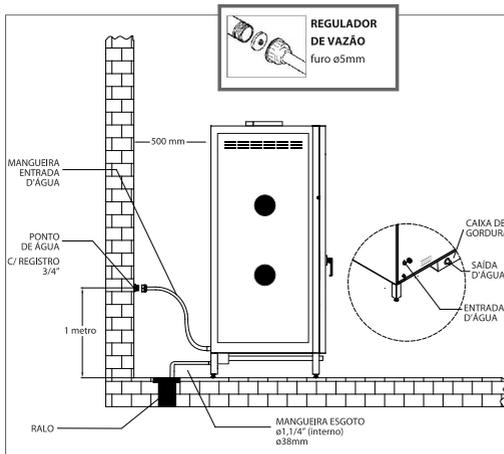
ÁGUA

O equipamento deverá ser ligado a uma rede de água fria. Antes de começar a instalação, descarregar os condutos de água do lado da instalação predial para retirar possíveis sujeiras do encanamento. No local onde o forno será instalado deverá estar disponível um registro 3/4" com rosca externa para a conexão da mangueira de entrada da água.

Pressão de água: mínima 0,8Kgf/cm² e máxima 2,0Kgf/cm².

Caso a pressão da água não estiver de acordo com os padrões descritos acima deve-se adicionar um regulador de vazão conforme figura abaixo.

Observação: O redutor de pressão não acompanha o equipamento.



FILTRO DE CARVÃO ATIVADO
Imagem meramente ilustrativa.

IMPORTANTE

Limpar a caixa de gordura periodicamente para evitar entupimento na saída do esgoto.

Nota: Indicamos o uso de filtro de carvão ativado na rede, é importante lembrar que para a instalação do filtro é necessário que ele seja drenado para que não ocorra a obstrução do sistema hidráulico por causa das partículas que o filtro liberará na primeira vez que for instalado. A vazão nominal do filtro pode ser no mínimo 80 litros por hora.

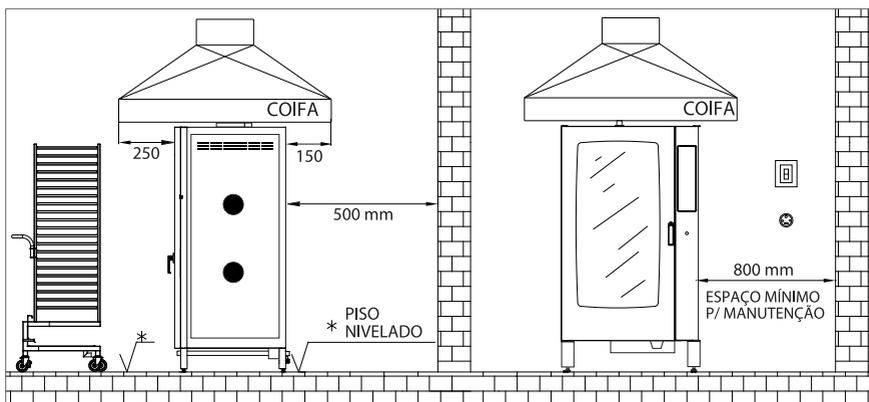
ESGOTO

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

Aconselhamos a utilização de tubulação galvanizada, pois a temperatura média de saída do dreno pode ser alta.

SISTEMA DE EXAUSTÃO

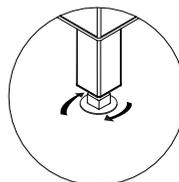
O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta dos vapores provenientes da sua utilização, evitando que os mesmos se espalhem no ambiente. A coifa deve estar projetada 250mm além da face frontal do equipamento. No equipamento à gás é obrigatório o uso de coifa.



**É IMPORTANTE O NIVELAMENTO DO PISO
PARA QUE NÃO OCORRA VAZAMENTO DE
VAPOR COM O RACK MÓVEL.**

PÉ REGULÁVEL

1. Regule as alturas dos pés para ter o alinhamento correto de seu forno e obter um assado uniforme.



OBSERVAÇÕES GERAIS

Devem ser respeitadas as distâncias estabelecidas na ilustração anterior. O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gordura, vapor ou calor, manter uma distância mínima de 500mm. Também é necessário que as saídas de ventilação, painel e motor estejam afastados de fontes de calor, afim de evitar danos à parte elétrica do forno. Caso a instalação não seja feita em local apropriado o equipamento perderá sua garantia.

PRINCIPAIS FUNÇÕES



1. Função Vapor

A cocção a vapor tem como parâmetro predefinido de fábrica a temperatura de 100°C, dessa maneira o forno Wictory formará vapor necessário para as diversas cocções, que por exemplo são: arroz, legumes e ovos. Nessa função temos as seguintes modalidades de cocção: branquear, vaporizar, escalfar, pré-cozer, e entre outras.



2. Função Ar Seco

Na cocção a seco podemos fazer desde carnes a panificação, nessa função de cocção temos a escolha de temperatura de 30°C a 270°C e com a tecla de vapor manual, podendo trabalhar com produtos de panificação. Com a função seco, temos a possibilidade de cozer alimentos como: batata frita, pizza, frango e bife à milanesa, com sua alta temperatura temos tempos curtos e preparos uniformes. Nessa função temos as seguintes modalidades de cocção: assar, fritar, gratinar, grelhar, entre outras.



3. Função Combinado

A função combinado é a combinação ideal de ar seco com vapor, com essa configuração os alimentos podem ser cozidos em tempos muito curtos sem perder suas características e nutrientes. As temperaturas variam de 30°C a 270°C. Dentro da função combinado temos as possibilidades de cozer alimentos, tais como pedaços grandes de carnes, aves e peixes. A função combinado é a coadjuvante das cocções.



4. Função Regenerar

A função regeneração é indicada para regenerar alimentos, com uma combinação diferente da de combinado consegue recondicionar alimentos que estavam congelados ou resfriados, nessa opção temos a escolha de temperatura que varia de 80°C a 180°C, podendo ainda controlar quanto de umidade vai precisar para regenerar, essa escolha tem parâmetros de 1 a 9 atingindo 100% de umidade.



5. Função Banho Maria

A função Banho Maria, temos opção de trabalhar com temperaturas baixas sendo elas de 60°C a 100°C. Esta função é utilizada para alimentos muito delicados, ou processo de descongelamento, inclusive para produtos embalados a vácuo.

6. Sensor de Núcleo

Sonda ou sensor de núcleo é inserido no centro do alimento durante o processo de cozimento, controlando com precisão a progressão da temperatura no núcleo do alimento, determinado o desligamento automático do aparelho ao alcançar a temperatura pré-fixada. Muito útil para cozimento das carnes e peixes, sobretudo quando em grande volume. Quando usar o sensor de núcleo, automaticamente o tempo não funcionará. Somente marcará a temperatura necessária para atingir a temperatura desejada do núcleo. A temperatura máxima de controle é de 90°C. Nas funções assados grandes, pedaços pequenos, aves, peixes, confeitaria e Delta T é necessário o uso de sensor de núcleo.



7. Função Limpeza

Para a função limpeza dos fornos Wictory, utilizar as seguintes orientações

- 1º. Resfrie o forno até atingir a temperatura ambiente ou inferior a 50°C;
- 2º. Utilize desengordurante para a limpeza do interior da câmara e deixe o produto agir de 5 à 10 minutos;
- 3º. Acione a tecla de auto limpeza - (Atenção) Somente acione a tecla se o forno estiver em temperatura ambiente ou inferior a 50°C.
- 4º. Após a auto limpeza enxágüe o forno com o esguicho para completar a operação;
- 5º. Com o forno totalmente enxaguado ligue o forno a 150°C por 5 minutos para secar;
- 6º. Não utilize materiais abrasivos para a limpeza;
- 7º. Esfrie os vidros antes de fazer a limpeza;
- 8º. Não lavar o forno externamente com esguicho de água e não jogar água nas aberturas de ventilação pois pode haver danos nos componentes elétricos eletrônicos do forno;
- 9º. Após a limpeza do forno deixe a porta entre aberta para evitar odores e aumentar a vida útil de vedação do 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. Para sua comodidade temos um adesivo na lateral do forno explicando o processo de limpeza.

Itens para a limpeza: desengordurante, esguicho manual e esponja macia (usar a parte amarela). Não utilizar malhas ou palhas de aço e esfregões que contenham metais que possam danificar a câmara interna. Atenção quando abrir e fechar o vidro.



8. Função Resfriamento

A função resfriamento tem o objetivo de resfriar o forno quando o operador tem a necessidade de iniciar a cocção em outras temperaturas mais baixas da que ele se encontra. A função resfriamento começa quando o forno se encontra acima de 30°C. Pode funcionar tanto com a porta aberta ou fechada.

CONHECENDO O FORNO



CONHECENDO O PAINEL



Visor na cor vermelha que mostra a informação da temperatura que a câmara se encontra. Logo abaixo temperatura programada. Quando o sensor de núcleo for programado aparecerá neste visor também, o que indicará são os leds a direita. Valores estão em Grau célsius (°C)

Led indica que o forno está programado por tempo.

Led indica que o forno está programado por sensor de núcleo.

Led indicará o aquecimento ligado

Visor de cor verde que mostra a informação do tempo crescente. Logo abaixo tempo programado.

Valores estão em Horas : Minutos

Exemplo 1: 01:00 = uma hora

Exemplo 2: 00:45 = quarenta e cinco minutos

Led indicará que o tempo está em contagem

Visor de cor verde indica o nível de vapor no modo regeneração

Painel de funções

Botão START/STOP

Altera as etapas e inicia o processo de cocção

Botões de escolha dos parâmetros

Entrada do Sensor de Núcleo

Botão Liga/Desliga

OPERANDO O FORNO

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

Lembre-se que sua segurança vem em primeiro lugar, use seus EPI's.

NÃO FIQUE COM DÚVIDA, LIGUE PARA PÓS VENDA WICTORY.

Estando certificado que o equipamento está dentro das normas de segurança vamos ligar para começar a cozinhar.

1º Passo: gire o botão que se encontra na parte inferior do painel, com a indicação de **Desliga / Liga**. Espere no máximo 5 segundos para o equipamento ligar por completo. Então lhe aparecerá os últimos parâmetros

2º Passo: agora podemos programar o equipamento, mas quais são as informações que precisamos? Perguntas que temos que fazer:

- Qual a função que tenho que programar? Podemos escolher entre as cinco maneiras que conhecemos anteriormente que são: seco, vapor, combinado, banho maria, regeneração.

- Qual a temperatura do forno, temperatura do sensor de núcleo se for o caso ou o tempo? Tempos ou temperaturas que deves programar lhe trará nas receitas ou conhecimento dos profissionais. Lembrando que para cada função temos alguns parâmetros específicos que já lemos anteriormente.

- Qual é a maneira que vou controlar? Temos duas opções que são o sensor de núcleo e tempo.

Quando controlarmos por sensor de núcleo, devemos inserir no painel o sensor para ativar a seleção da temperatura do sensor, se não cairá diretamente na escolha do tempo.

Vamos simular uma programação:

Função: Regeneração.

Nível de vapor:8

Nessa programação usaremos a opção regeneração por ser a função que tem mais parâmetros para definir.

Percebemos que vamos controlar por tempo.

Quando programarmos por sensor teremos duas temperaturas, a do forno e a do sensor de núcleo.

Início

1º Com o forno ligado.



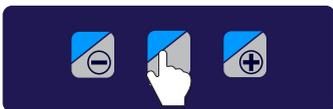
2º Pressione Regeneração



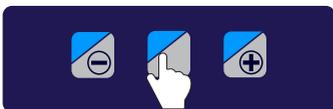
3º O visor da temperatura irá piscar.



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



5º Quando a temperatura estiver ajustada, pressione a tecla Start/Stop para confirmar



6º O visor do tempo começará a piscar, então definimos da mesma maneira que realizamos com a temperatura.



7º Como estamos programando Regeneração, teremos que definir mais uma operação, a do Nível de vapor, ajuste como anteriormente.



8º Então o forno estará programado e aparecerá nas telas as seguintes informações.



9º Na tela maior que está a cima onde está os 30°C é o valor que o forno se encontra, para iniciar o processo é só pressionar mais uma vez o Start/Stop.



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



DICAS DO CHEFF

1º Capacidade: é importante saber que cada cuba ou grelha tem sua capacidade ideal de trabalho, se exceder, o forno não renderá todo seu potencial. É importante saber a capacidade máxima em quilo grama (Kg) que seu forno pode cozer por processo, lembramos que entre alimentos existem muitas variações de peso. Capacidade máxima para cuba lisa é de cinco quilos. (Gn lisa 5Kg)

2º Circulação: Um fator muito importante para uma ótima cocção é a circulação de ar dentro do forno, então é de suma importância que as cubas ou grelhas respeitem espaços entre elas para que haja a circulação. Para o carregamento do forno com produtos de padaria, confeitaria, frituras e grelhados, é de extrema importância que se deixe um trilha vazio entre uma Gn e outra, para que se obtenha melhores resultados.

3º Temperatura x Tempo x Espessura: o tempo e a temperatura irão variar de acordo com a espessura e textura dos alimentos. Assim, quanto maior a espessura do alimento, menor a temperatura e maior o tempo de cocção e quanto menor a espessura, maior a temperatura e menor o tempo.



= 01:00 e 150g



= 00:15 e 200g

Normalmente as peças grandes aumentamos o tempo e baixamos a temperatura, como por exemplo: lagarto, costela, cupim, coxão mole, patinho e pernil, cozinhar eles entre 140°C a 150°C e lombo e aves, entre 170°C a 180°C.

4º Pré-aquecimento: é de extrema importância que o forno seja pré-aquecido, principalmente para alimentos em que o tempo de cocção seja inferior a 30 minutos. Selecione a função e a temperatura e aguarde o forno atingir, então carregue-o.

5º Temperaturas e tempos dos alimentos

DIVERSOS

PRODUTO	UTENSÍLIO	PROGRAMAR			OBSERVAÇÃO
		° C	TEMPO	VAPOR	
Arroz	GN Lisa	100° C	40 min	Vapor	Acréscitar 1,3l d'água / kg arroz
Batata Frita	GN Batata Frita	200° C	15 min	Calor Seco	Virar aos 10 minutos.
Brócolis/ Couve-flor	GN Perfurada	100°C	10-20 min	Vapor	---
Gratinados	GN Lisa	220° C	10-15 min	Calor Seco	---
Legumes	GN Perfurada	100° C	25 min	Vapor	---
Massas doces/ Bolos	GN Lisa	150° C	25 min	Calor Seco	Quanto maior a espessura, maior o tempo
Massas salgadas/ tortas	GN Lisa ou Marinex sobre grelhas	180° C	25 min	Calor Seco	Quanto maior a espessura, maior o tempo.
Ovos Cozidos	GN Perfurada	100° C	15 min	Vapor	---
Pizzas (pré-assar)	Grelha	180°C	10 min	Calor Seco	---
Quindim	Formas Individuais	120° C	60 min	Vapor	---
Pudim de Leite Cond.	Forma c/ Furo Central sobre Grelhas	90° C	45 min	Vapor	---
Pudim de Pão	GN Lisa	150° C	40 min	Calor Seco	---
Pizza	GN Multigrill	250° C	5 min	Calor Seco	---

PEIXES

PRODUTO	UTENSÍLIO	PROGRAMAR			OBSERVAÇÃO
		° C	TEMPO	VAPOR	
Peixe Assado - 2Kg	GN Lisa/ Grelha	180° C	25min	Vapor	Untar Grelhas ou GN.
		180° C	25min	Calor Seco	
Peixe Ensopado	GN Lisa	150° C	30min	Vapor	Retirar a água e cobrir com molho.
Peixe Grelhado	GN Lisa	220° C	10min	Calor Seco	Untar GN e borrifar óleo sobre o peixe.

BOVINOS

PRODUTO	UTENSÍLIO	PROGRAMAR			OBSERVAÇÃO
		° C	TEMPO	VAPOR	
Rocambole de Carne Moída	GN Lisa	150° C	35 min	Vapor	Untar GN
Bife a Milanese	GN Lisa/ Grelha	200° C	15 min	Calor Seco	Untar GN e Borrifar óleo sobre os bifés
Bife Grelhado	GN Lisa/ Grelha	250° C	10 min	Calor Seco	---
Carne Recheada - 2Kg	GN Lisa/ Grelha	220° C 150° C	12 min 60 min	Calor Seco Vapor	Fatiar, Cobrir com molho fervente e servir
Costela Bovina	GN Lisa/ Grelha	120° C 180° C	12 min 15 min	Vapor Calor Seco	Envolva em papel alumínio ou celofane, assar direto em 220° C/60min, após + 30min sem papel.
Picanha Grelhada	GN Lisa/ Grelha	220° C	15 min	Calor Seco	Virar aos 8 minutos.
Bife a Role	GN Lisa/ Grelha	220° C 120° C	12 min 60 min	Vapor Calor Seco	Cobrir com molho fervente e servir.

AVES

PRODUTO	UTENSÍLIO	PROGRAMAR			OBSERVAÇÃO
		° C	TEMPO	VAPOR	
Coxas / Sobrecoxas Assadas	Grelha	200° C 200° C	20min 20min	Vapor Calor Seco	Usar no tempero molho inglês, Shoyu ou suco de laranja.
Frango a Passarinho	GN Lisa/ Grelha	210° C	25min	Calor Seco	Usar no tempero molho inglês, Shoyu ou suco de laranja.
Frango Assado - inteiro	Grelha para Frango Inteiro	200° C	1 h 15min	Vapor Calor Seco	Usar no tempero molho inglês, Shoyu ou suco de laranja.
Corte de Frango	GN Lisa/ Grelha	200° C	40min	Vapor Calor Seco	Pré-cozimento sem o empanado. Após empanar usar GN untada e borrifar óleo sobre o produto.
File de Peito à Milanese	GN Lisa/ Grelha	180° C	10-15min	Calor Seco	Untar GN ou Grelha e borrifar óleo sobre o produto.

SUÍNOS

PRODUTO	UTENSÍLIO	PROGRAMAR			OBSERVAÇÃO
		° C	TEMPO	VAPOR	
Torresmo	GN Perfurada	100° C 200° C	15 min 30 min	Calor Seco Calor Seco	Temperar a gosto.
Bisteca	Grelha	200° C	20 min	Calor Seco	Untar Grelhas
Lingüiça Toscana	Grelha	180° C	30 min	Vapor	--
Lombo Assado	Grelha	170° C 170° C	25 min 25 min	Calor Seco Calor Seco	--
Leitão na Pururuca	GN Lisa/ Grelha	100° C 180° C 150° C	15 min 30 min 60 min	Calor Seco Calor Seco Calor Seco	Aumentar o tempo de acordo com o tamanho da peça

Acessórios Opcionais - Recipientes

Importante: Gn's de 65mm de profundidade comportam no máximo 5Kg de alimentos (alimentos sólidos).

Grelhas: utilizada para grelhados, frituras, assados e base para assadeiras comuns.

Medidas 530x325mm



Grelha p/ frango inteiro: Utilizada para assar frangos em alta escala. Assa de 7 frangos por vez. **Medidas 530x325mm**



Gn's Lisas: utilizada para cozinhar arroz e alimentos que necessitem a retenção de líquidos. **Medidas: 530x325x65mm**



Gn's Perfuradas: utilizada para cozinhar legumes, verduras, hortaliças, frutos do mar, ovos, etc. **Medidas: 530x325x65mm**



Gn's para ovos fritos: utilizada para fritar ovos em alta escala. Frita até 8 ovos por vez. **Medidas: 530x325x35mm**



Gn's multi grill: utilizada para assar pizza e grelhados. **Medidas: 532x325mm**



Gn's Esmaltada: Utilizada para cozinhar medalhões, filés, peixe, empanados e cocção de carnes em geral. Utilizada também para retenção de resíduos e gordura. **Medidas: 530x325x30mm**



Gn's para batata frita: utilizada para fritar batatas e outras frituras em geral. **Medidas: 530x325x45mm**



Rack Móvel: Carro para transporte e sustentação dos recipientes. Acompanha os modelos WC-20 e WC-40G/E. Para demais modelos, vendido separadamente e/ou conforme necessidade do cliente.

Medidas 1787 x 784 x 1060mm WC-20

Medidas: 1787 x 579 x 940mm WC-40



Cavalete: Modelos WC-5 / WC-8 / WC-11 G/E

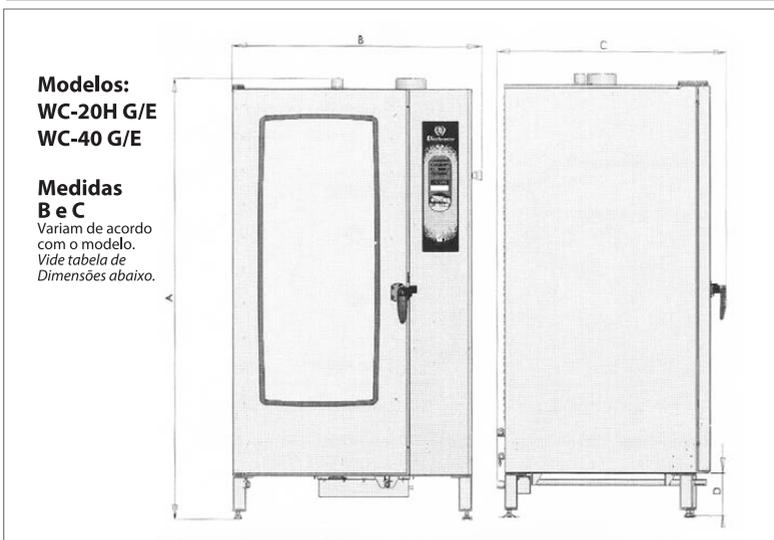
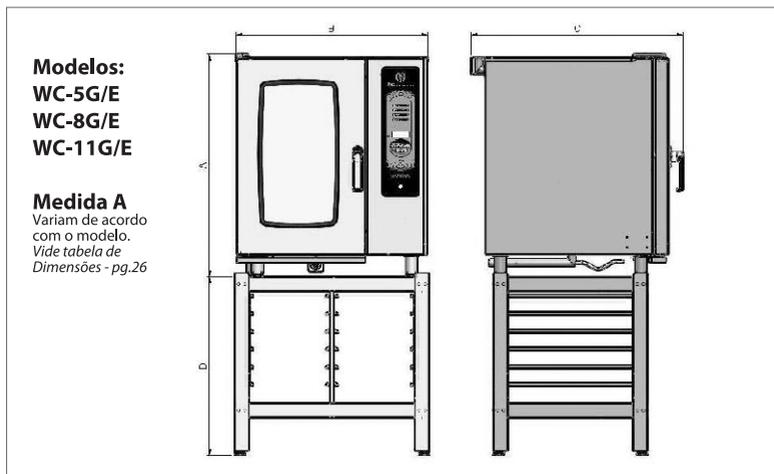
Medidas: 817x748x647mm

Cavalete Modelo WC-20H

Medidas: 765x1051x768



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



DIMENSÕES	A	B	C	D
WC-5 G / E	722mm	850mm	880mm	749mm(cavalete)
WC-8 G / E	932mm	850mm	880mm	749mm(cavalete)
WC-11 G / E	1142mm	850mm	880mm	749mm(cavalete)
WC-20H G / E	1142mm	1090mm	1000mm	751mm
WC-20 G/E	1955mm	905mm	940mm	190mm
WC-40 G/E	1955mm	1110mm	1060mm	190mm

Informações Técnicas WCAA

Modelo	WCAA-5	WCAA-8	WCAA-11	WCAA-20H	WCAA-20V	WCAA-40
Capacidade GN's	5 Gn's 1/1	8 Gn's 1/1	11 Gn's 1/1	20 Gn's 1/1	20 Gn's 1/1	40 Gn's 1/1
Nº Referências	200 aprox.	350 aprox.	550 aprox.	1000 aprox.	1050 aprox.	2100 aprox.
Alimentação						
Gás						
Tipo de Alimentação	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN
Tensão (V)	220~					
Corrente (A)	2					
Potência Instalada (kcal/h)	12600	10000	16500	14200	16500	13500
Consumo energia (kg/h)*	0,6	1	1	1,8	1,6	2
Alimentação						
Elétrico						
Tensão (V)	220V3~	380V3N~	220V3~	380V3N~	220V3~	380V3N~
Corrente (A)	32	65	65	32	65	65
Potência Instalada (kW)	10,5	18,6	18,6	18,6	23,6	35
Consumo energia (kW/h)*	6	13	13	15	27	35
Pressão Entrada de Água (kgf/cm²)	0,8-2kgf/cm²					
Conexões de Entrada de Água (BSP)	3/4"					
Método de Instalação	Chão / cavalete			Chão (Piso nivelado)		
Conexões de Saída Esgoto	Ø1 1/4"					
Frequência (Hz)	60					
Cordão de Alimentação	Tipo Y					
Classe	I					
Grau de Proteção (IP)	Ip14					

*O consumo de energia irá depender do tipo de alimento a ser preparado

MANUTENÇÃO DEFEITOS, CAUSAS E SOLUÇÕES

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

TRIO DE ARROZ COM ALHO PORÓ E NATA



Ingredientes

- Arroz trio de grãos (Parboilizado, integral e selvagem) – 1 kg;
- Cebola branca picada miúda – 100 g;
- Azeite de oliva – 2 colheres (sopa);
- Alho poro – 1 xícara (parte verde);
- Nata – 350 g;
- Sal – 1 colher rasa (sopa);
- Água – 1,3 litros;
- Pimenta do reino branca moída na hora – a gosto.

Modo de preparo

Lave o arroz, deixar escorrer. Misture o arroz, a cebola e o azeite. Misture o sal com a água e juntar ao arroz. Leve ao forno pré-aquecido. Utilize a função **VAPOR** pelo tempo de 35 minutos. Ao soar o alarme retirar com cuidado o recipiente do forno. Soltar o arroz com cuidado, misturar o alho-poró e a nata. Servir em travessa ou moldar em aros. Use a pimenta sobre o arroz pronto (opcional).

PEIXE À BAIANA



Ingredientes

- Postas de peixe firme (garoupa, cação, robalo...) – 10 postas de 160g
- Sal - 10 g
- Suco de limão - 20 ml

Para o Molho

- Alho picado – 1 dente
- Salsa picada – 1 colher (sopa)
- Tomate molho picado – 300 g
- Cebola picada – 150 g
- Pimentão verde picado - 1 colher (sopa)
- Pimentão vermelho picado – 1 colher (sopa)
- Extrato de tomate – 2 colheres(sopa)
- Leite de coco – 100 ml
- Azeite de dendê – 15 ml

Modo de preparo

Temperar as postas de peixe, com o sal e o limão. Dispor as postas, em recipiente liso. Pré-aquecer o forno em FUNÇÃO COMBINADO em temperatura de 200° C. Após aquecimento levar receita ao forno, utilizando mesma função e temperatura pelo TEMPO de 12 minutos. Ao soar o alarme, abrir o forno com cuidado, retirar o excesso de água gerada durante a cocção reservando-a. Prepare o molho baiano, refogue no dendê a cebola o alho, os pimentões, e o extrato, ao dar ponto acrescente os tomates, leite de coco e a salsa, deixe reduzir. Regue as postas de peixe com o molho e leve-as novamente ao forno aquecido, por mais 03 minutos a temperatura de 200° C. Ao soar o alarme, retire o recipiente do forno cuidadosamente.

PUDIM DE LEITE



Ingredientes

- Leite condensado – 1 lata
- Leite integral – 500 ml
- Ovos – 6 unidades
- Açúcar para caramelo – 60 g

Modo de preparo

Caramelise uma forma de pudim. Coloque os ovos, o leite e o leite condensado em um liquidificador, bata até ficar bem homogeneizado. Despeje na forma já caramelizada, tampe a forma. Pré-aqueça o forno em **FUNÇÃO BANHO-MARIA** com temperatura de 90° C. Quando aquecido; leve a receita ao forno

programando por 45 minutos. Ao soar o alarme, retire o recipiente do forno com cuidado. Deixe esfriar muito bem antes de desenformar.

PEITO DE FRANGO A CORDON BLEU



Ingredientes

- File de peito – 2 kg;
- Presunto magro fatiado - 150 g;
- Queijo mussarela fatiado – 150g;
- Farinha de rosca - 300 g;
- Queijo parmesão ralado 30 g;
- Óleo – 30 ml
- Farinha de trigo – à gosto
- Ovos – 2 unidades

Tempero

- Alho – 3 dentes
- Sal – 1 colher rasa (sopa)
- Pimenta do reino branca - 01 colher rasa (café)
- Vinagre branco - 40 ml

Modo de preparo

Misture todos os temperos. Abra os files de frango ao meio sem romper. Tempere-os por dentro e por fora, recheie com o presunto e o queijo mussarela, use um palito para prender e deixe descansar. Prepare a farinha, misturando a ela o óleo e o queijo parmesão. Empane os files já recheados, passando-os pelo trigo, ovos e rosca misturada. Disponha em grelhas com uma lisa abaixo como aparador. Pré-aqueça o forno em 180° C. Ao atingir a temperatura programada, abasteça o forno e programe por 12 minutos. Ao soar o alarme, retire cuidadosamente do forno.

BATATAS CORADAS



Ingredientes

- Batatas descascadas- 1 kg
- Manteiga s/ sal- 20 g
- Sal – 10 g
- Salsa picada – 15 g

Modo de Preparo

Corte as batatas em quartos no sentido longitudinal. Disponha em Gn perfurada. Pré-aqueça o forno em **FUNÇÃO VAPOR**. Coloque as batatas no forno na mesma função e temperatura, por 20 minutos. Ao soar o alarme retire as batatas do forno e transfira para um recipiente liso. Salpique-as com sal a manteiga derretida e a salsa picada e seca. Pré-aqueça o forno em **FUNÇÃO SECO** em temperatura de 240° C por 10 minutos. Leve a receita ao forno, já aquecido. Ao soar o alarme , retire com cuidado do forno.

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO ALCAPARRAS



Ingredientes

- File de Salmão - 1 kg
- Sal – 5 g
- Manteiga – 50 g
- Pimenta do reino 2,5 g
- Alcaparras – 100 g
- Azeite de oliva – 50 ml

Modo de preparo

Corte o file de salmão em 04 porções. Tempere como sal, pimenta, azeite de oliva, deixe descansar. Pré-aqueça o forno em **FUNÇÃO SECO** em temperatura de 220° C. Disponha os files em GN's lisas untada com azeite. Quando aquecido, coloque no forno com a receita, usando a mesma função e temperatura, programe o tempo de 15 minutos. A parte prepare o molho, escorra e lave as alcaparras deixando escorrer novamente, aqueça a manteiga e adicione as alcaparras. Ao soar o alarme, retire cuidadosamente os files do forno, disponhas em pratos e sobre eles adicione o molho de alcaparras.

BOLO DE CHOCOLATE



Ingredientes

- Farinha de trigo – 450 g
- Açúcar – 400 g
- Ovos- 8 unidades
- Fermento em pó – 15 g
- Óleo – 200 ml
- Leite morno – 400 ml
- Chocolate em pó – 150 g

Modo de preparo

Bata os ovos na batedeira, acrescente o açúcar e continue batendo. No liquidificador bata o óleo, o chocolate, e o leite, acrescente a esta mistura o fermento mexendo cuidadosamente com um utensílio. Coloque esta mistura na massa de ovos e açúcar. Acrescente por último a farinha mexendo lentamente. Despeje a massa em recipiente liso untado com manteiga e farinha de trigo. Pré-aqueça o forno em **FUNÇÃO SECO** em temperatura de 150° C. Quando aquecido levar receita ao forno, pelo tempo de +/- 20 minutos. Ao soar o alarme, abra o forno e faça o teste do palito se estiver seco, retire cuidadosamente; Caso deseje, despeje a calda de sua preferência sobre o bolo.

PICANHA GRELHADA



Ingredientes

- Picanha Bovina- 1,3 kg;
- Cebola branca picada- 1 xícara;
- Cenoura ralada- 1 xícara;
- Vinho branco seco- 5 xícaras;
- Sal grosso – 1 colher (sopa)

Modo de preparo

Fatie a picanha em medalhões de 03 cm, em 90° da fibra. Faça uma marinada com a cebola, cenoura e o vinho. Tempere os medalhões com a marinada, deixe descansar por +/- 02 horas. Pré-aqueça o FORNO na FUNÇÃO SECO em 240° C. Após aquecimento, disponha a picanha sobre o **multigrill**, distribua o sal e leve ao forno. Ainda na **FUNÇÃO SECO** e temperatura de 240° C, programe o tempo entre 10 e 15 minutos conforme o ponto desejado. Ao soar o alarme retire cuidadosamente do forno.

Dúvidas, sugestões ou reclamações contate

Fone: +55 (54) 3289.3600

E-mail: posvendas@wictory.com.br



Rua Abramo João Mazzochi, 396c
Pioneiro - Caxias do Sul/RS
(54) 3289.3600