

wictory



ALTA PERFORMANCE NA COZINHA

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO



FORNO MINI CONVECTOR

4 assadeiras WCV-435

5 assadeiras WCV-535

para Bolos WCVB-335

para Pães WCV-335

Rua Abramo João Mazzochi, 396 - Pavilhão C3 95042-010 - Bairro Pioneiro - Caxias do Sul/RS
Tel: +55 (54) 3289.3600

www.wictory.com.br

Carta ao cliente

Parabéns pelo seu novo produto wictory. Estamos felizes em tê-lo como cliente e ficamos à disposição para qualquer dúvida que possa existir em relação ao equipamento. Nosso compromisso é sempre inovar em nossos produtos e serviços para atender às expectativas dos clientes e contribuir no preparo de receitas com muita qualidade e sabor.

O presente manual foi desenvolvido para ajudá-lo a obter o máximo de aproveitamento possível de um produto wictory. Este manual contém informações sobre segurança, montagem do equipamento, procedimentos de operação e o diagrama de montagem.

A instalação de nossos equipamentos é rápida e de fácil entendimento. 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 no órgão competente.

A wictory fabrica uma ampla linha de produtos para gastronomia. Para mais 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 pela sua escolha!

wictory 

ALTA PERFORMANCE NA COZINHA

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, sendo considerado atendimento de balcão para este equipamento.

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

- Quebra de vidro,
- 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;
- 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 etiqueta de identificação do produto.



Forno Convector Digital
WCV-535D C/ Vapor

Alimentação: Elétrico Tensão: M220V
Frequência: 60Hz Potência: 3 kW

Grau de Proteção: IP14
Número de Série: 23304

Data de Fabricação: 22/05/2024

Wictory Fornos,
Abramo J. Mazzochi, 396C - Pioneiro
CEP: 95042-010 - Caxias do Sul / RS / Brasil

+55 (54) 3289.3600

www.wictory.com.br

Ind. Brasileira / Hecho en Brasil / Made in Brazil

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, bem como seu afastamento enquanto o equipamento estiver em funcionamento;

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 evitar 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 imediatamente 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 freqüentemente o cabo de alimentação elétrica, procurando sinais de danos ou condutores sem isolamento.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

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 eletricista especializado. Somente profissionais habilitados devem abrir o painel do equipamento.

Dimensionar adequadamente o disjuntor e os cabos de rede, seguindo a tabela da NBR 5410, pelo método de referência B1, recomendamos utilizar 15A e um cabo de alimentação de 2,5mm².

O aterramento é obrigatório, em caso de danos a terceiros e/ou danos ao equipamento, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo cumprimento da norma.

Um ponto de terra equipotencial é fornecido na base traseira do forno para ligação independente do forno.

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

Instalação do Forno Mini Convector

O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalam gordura, vapor, calor e nem próximos a dutos de água, é necessário que as saídas de ventilação e painel elétrico estejam afastados destas fontes de calor e umidade, afim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.

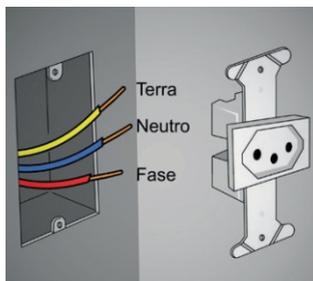
O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado, garantindo seu total desempenho e a instalação do equipamento em local não apropriado pode ocasionar a perda da garantia.

Rede Elétrica

A rede elétrica deve estar de acordo com as seções mínimas e as respectivas compensações, conforme estabelece a norma NBR 5410 - ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), em caso de dúvidas consulte um eletricista especializado.

Certifique-se de que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do forno encontradas na placa de identificação, localizada na parte traseira do forno e na tabela de dimensionamento elétrico abaixo.

FORNO MINI CONVECTOR		
TENSÃO	110V	220V
CORRENTE	24A	13A
FREQUÊNCIA	60HZ	
POTÊNCIA	3KW	
DISJUNTOR	25A	15A



O forno utiliza um cabo de alimentação 3X2,5mm² IEC6022-5 220V, logo é necessário instalar uma tomada conforme a especificação abaixo:

A: Tomada entrada 4mm com amperagem de até 20 ampéres

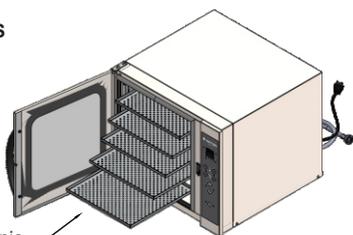
B: Plug 4mm com amperagem de até 20 ampéres 250V~



Conhecendo o equipamento Mini Convector

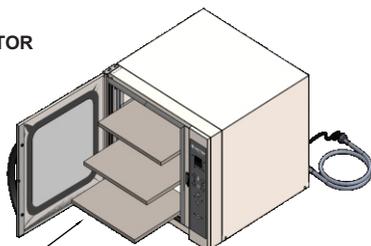
MODELO DO EQUIPAMENTO	QUANTIDADE DE ASSADEIRAS/PEDRAS	FOTO DO PRODUTO
WCVB-335	3 ASSADEIRAS	
WCV-435	4 ASSADEIRAS	
WCV-535	5 ASSADEIRAS	
WCVP-335	3 PEDRAS	

MINI CONVECTOR 4 E 5 ASSADEIRAS E PARA BOLOS



Assadeiras em alumínio
35cm x 35cm x 1,5cm

MINI CONVECTOR PARA PÃO

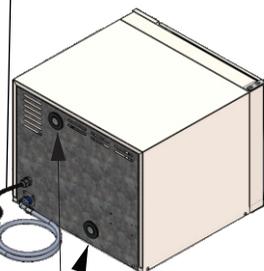


Pedra especial
para altas temperaturas
33cmx 35cmx1,5cm

Cabo de alimentação
plug 2P + T 20A
1,5m de comprimento

Mangueira D'água
3/4" NPT X 1,5m
(somente modelos
com vapor)

Saídas de ar quente

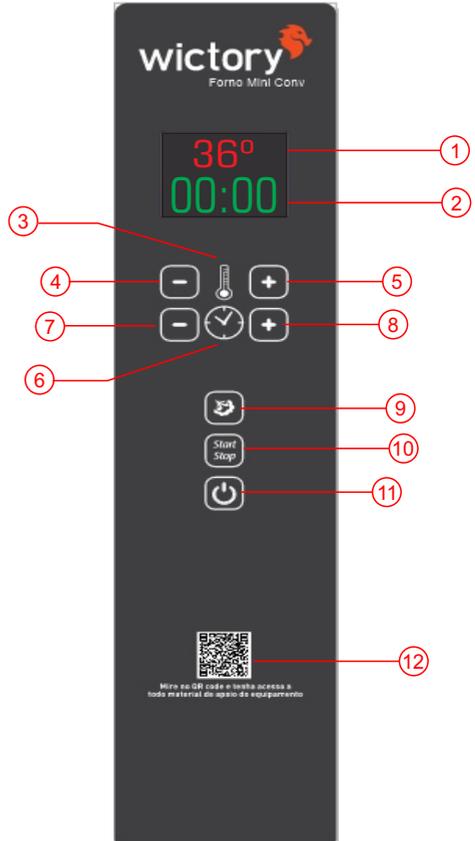


Conhecendo o painel do Mini Convector

MODELO SEM VAPOR



MODELO COM VAPOR



- 1- Display indicador de temperatura
- 2- Display indicador de tempo.
- 3- Indicador da função temperatura.
- 4- Tecla de regressão da temperatura.
- 5- Tecla de avanço da temperatura.
- 6- Indicador da função tempo.
- 7- Tecla de regressão do tempo.
- 8- Tecla de avanço do tempo.
- 9- Tecla de acionamento do vapor.
(somente nos modelos com vapor)
- 10- Tecla de ativação da programação.
- 11- Botão liga/desliga o equipamento.
- 12- QR CODE com acesso ao site com todas as informações do produto.

Operando o Forno Mini Convectur

1. Ligar a chave geral.
2. Pressione o botão  por 3 segundos para ligar o equipamento. O display aparecerá zerado.
3. Para programar a temperatura desejada observe o indicador .
4. Pressione as teclas  ou  para avançar ou regressir de 0°C a 250°C até a temperatura desejada.
5. Para programar o tempo desejado observe o indicador .
6. Pressione as teclas  ou  para avançar ou regressir de 0 a 99 minutos até a tempo desejada.
7. Para executar a programação definida pressione o botão .
8. Pressionar o botão de vapor* , quando houver necessidade, de acordo com o alimento.
9. Ao final do processo de cocção pressione o botão , para desligar o equipamento.

*Tecla vapor manual disponível somente do forno WCVB 335/ WCV 435/535 com vapor e WCVP 335..

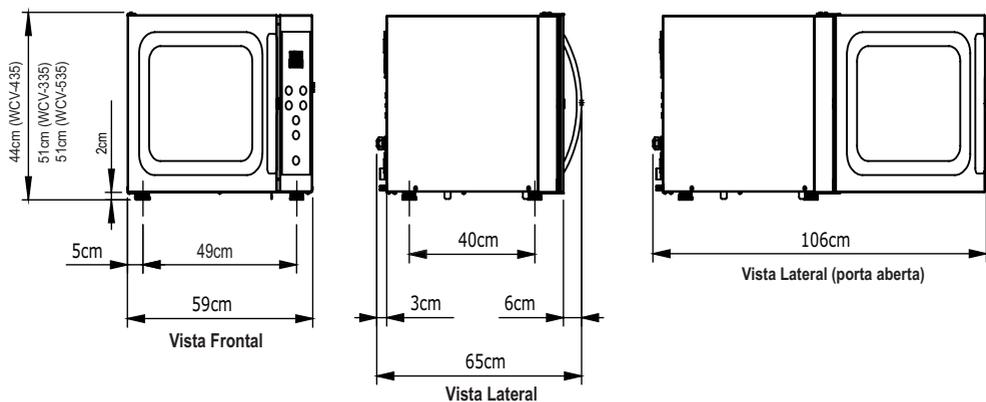
Informações Técnicas

Modelo	WCVP335	WCVB335	WCV435	WCV535
Capacidade Produtiva por assadeira	-	2 bolos (aro 18)	9 pães (50g)	9 pães (50g)
Peso indicado por assadeira	-	900g	750g	600g
Capacidade de pães por pedra	2 pães rusticos (450g) ou 3 mini baguetes	-	-	-
Peso máximo indicado por pedra	900g	-	-	-
Distância entre assadeiras/ pedras	12cm	12cm	7cm	7cm
Fase	Mono	Mono	Mono	Mono
Tensão (V)	110 / 220	110 / 220	110 / 220	110 / 220
Corrente (A)	24 / 12	24 / 12	24 / 12	24 / 12
Potência (kW)	3	3	3	3
Consumo Médio Energia (kW/h)	0,66*	0,66*	0,51*	0,66*
Cordão de Alimentação	Tipo Y	Tipo Y	Tipo Y	Tipo Y
Classe	I	I	I	I
Grau de proteção (IP)	IP14	IP14	IP14	IP14

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

Dimensões

Descrição	Alt. x Larg. x Prof. (cm)	Volume Útil (L)	Peso (kg)
Câmara do miniconv 4 assadeiras	34,5 x 40 x 36	50	-
Câmara do miniconv 5 assadeiras/ bolo/ pão	41,5 x 40 x 36	60	-
Forno miniconv 4 assadeiras s/ Embalagem	44 x 59 x 65	-	21
Forno miniconv 5 assadeiras/ bolo s/ Embalagem	51 x 59 x 65	-	22
Forno miniconv pão s/ Embalagem	51 x 59 x 65	-	32
Forno miniconv 4 assadeiras Embalado	55 x 72 x 75	-	25
Forno miniconv 5 assadeiras/ bolo Embalado	62 x 72 x 75	-	26
Forno miniconv pão Embalado	62 x 72 x 75	-	36

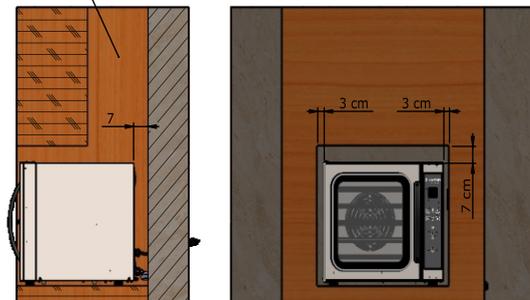


Informações elétricas do equipamento

Tensão	110V	220V
Consumo Amperagem	24 A	13 A
Cabo	3x2,5mm ²	3x2,5mm ²
Comprimento do Cabo	1,5m	1,5m
Plug	2P+T (20A)	2P+T (20A)

Distâncias mínimas para ventilação

VÃO PARA SAÍDA DE VAPOR E GAZES



Croqui de instalação Mini Convector

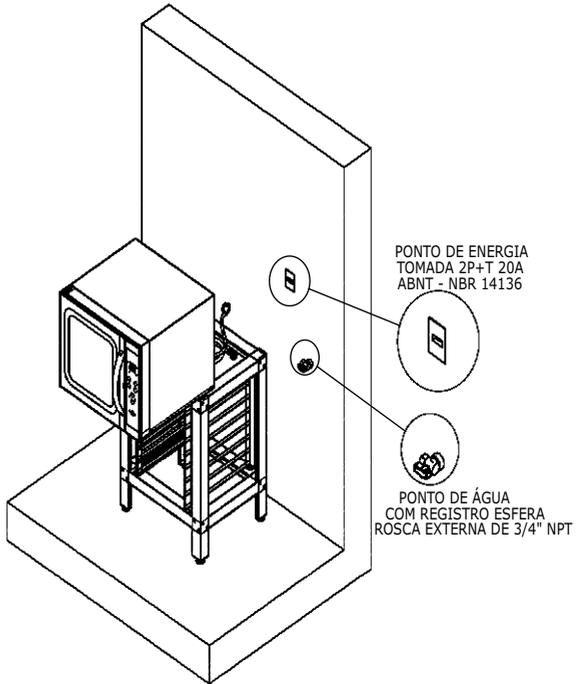
Requisitos necessários para instalação (Responsabilidade do Cliente)

Tipo	Descrição	Especificação Técnica	
		110V	220V
Rede Elétrica	Disjuntor	2 vias - 25A	2 vias - 15A
	Tomada	2P+T ABNT - NBR 14136 - 20A	
	Fiação elétrica	Bitola do Fio 2,5 mm ²	
Hidráulica (somente para modelos com vapor)	Entrada de Água	Registro Esfera 90° rosca externa 3/4" NPT para Água	
	Pressão D'água	0,8 a 2 kg/cm ² * 78,5 a 196,1 KPa	

*Para locais onde a pressão d'água excede limite indicado necessário instalar válvula reguladora de pressão com

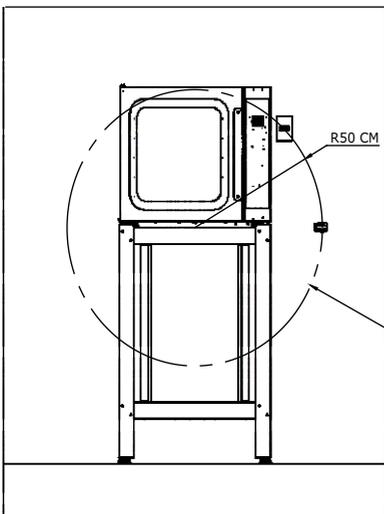


VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO
Imagem meramente ilustrativa.



Observações Gerais:

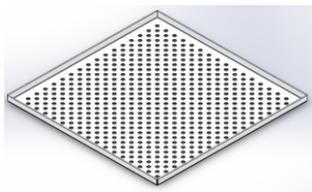
- Não bloquear as entradas e saídas de ar localizadas nas laterais e traseira do produto.
- Não é recomendável posicionar o produto perto de fogões, fritadeiras, chapas ou outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.
- Instalar o equipamento em local nivelado e ventilado
- Equipamento não contempla visita Técnica. Para manutenção se dirigir a assistência mais próxima



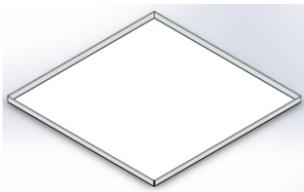
RAIO MÁXIMO PARTINDO DO CENTRO DA BASE DE APOIO DO FORNO. ALCANCE MÁXIMO DO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO E MANGUEIRA D'ÁGUA QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

Acessórios

Assadeiras

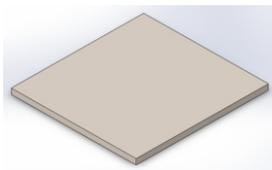


074004-Assadeira plana perfurada 35x35cm em alumínio



078478-Assadeira plana lisa 35x35cm em alumínio

Pedra refratária



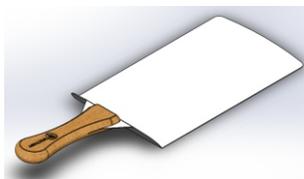
704013-Pedra refratária 33x35cm

Cavelete

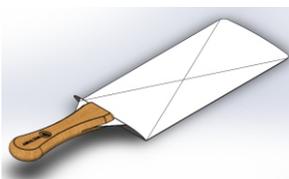


704100-Cavelete (larg. 60cm x 49cm x 86cm) em aço Inox 430

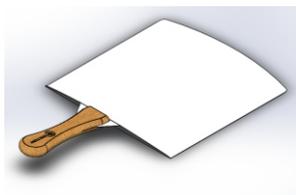
Pás



082828- Pá para Pão 18cm x31cm em Aço Inox 430



082829- Pá para Banette 14cm x 31cm em Aço Inox 430



077475- Pá para Pizza 30cm x31cm em aço Inox 430

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.

Regra: pré aquecer o forno por 20 minutos utilizando uma temperatura de aproximadamente 30% acima da temperatura que será utilizada.

Exemplo: para preparo de bolo a temperatura a ser utilizada para pré-aquecimento é 210°C por 20 minutos. Temperatura do bolo 160°C por 35 minutos.

Para modelos para pão (WCVP) o pré aquecimento deve ser mais prolongado visto as pedras internas terem mais massa para aquecimento. Pré aquecer durante 30 minutos a 30% acima da temperatura que será utilizada.

Temperatura

Assados de padaria e confeitaria: como o calor gerado pelo forno convector não é perdido para o meio como nos fornos comuns, a temperatura a ser utilizada deve ser aproximadamente 30°C inferior ao habitual. Exemplo: para assar um bolo num forno comum a temperatura é de 200°C por aproximadamente 45 minutos.

Higienização Diária

Antes de iniciar o processo se faz necessário algumas ações:

• Câmara de aquecimento do equipamento deve estar abaixo de 50°C.

• Com o auxílio de um borrifador aspergir em toda a superfície externa detergente desengordurante.

• Após, retirar o excesso de produto com uma esponja utilizando o lado macio.

• Passar um pano umedecido com água para retirar odores ou resquício de produto de limpeza oriundo da limpeza inicial. Nunca utilizar pós, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante. É importante manter o interno da Câmara refletiva para auxiliar na iluminação natural.

• Recomendamos ao menos uma vez por semana ou conforme for o regime de trabalho do equipamento, remover os suportes das assadeiras e a proteção da turbina para uma limpeza da turbina e tubo aspersor. Para isso sugerimos desligar o plug de energia da tomada onde o aparelho se encontra conectado.

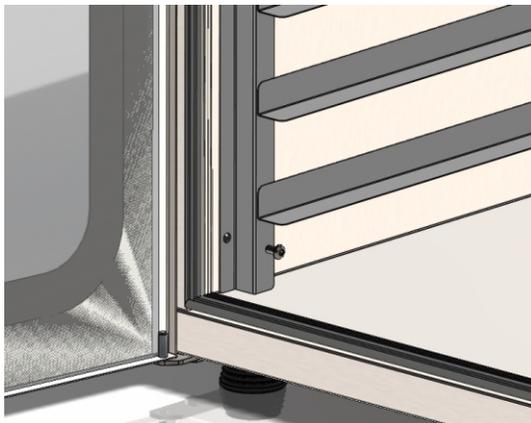
• Evite jogar água em abundância nas superfícies externas do forno sobretudo quando o vidro estiver aquecido. Essa ação pode comprometer o painel de controle, componentes eletrônicos e trincas nos vidros.

• Superfícies externas, Painel de controle e Vidro podem ser lavados com pano húmido, detergente e pano seco.

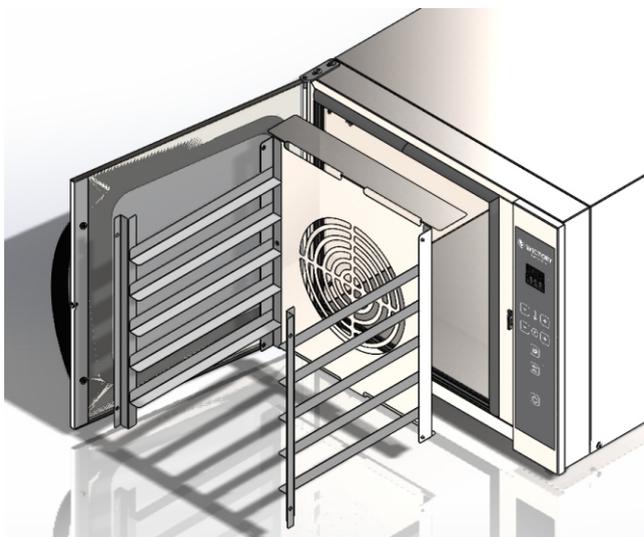
Manutenção

Por ser um equipamento de bancada ou cavalete não disponibilizamos visita técnica em caso de falhas. O Equipamento deve ser encaminhado a assistência Técnica mais próxima para o devido reparo.

Instrução retirada do conjunto suporte das assadeiras



Desrosquear os 4 parafusos que fixam o suporte.
Use uma chave modelo 'Allen M3' (pode ser adquirida em qualquer ferragem)
para soltar os parafusos.
Os parafusos se localizam nas laterais nas extremidades
inferior e superior na região frontal



Retirar o conjunto suporte junto com a proteção
da turbina puxando para fora

RECEITAS NO FORNO MINI CONVECTOR

com a Chef Patisserie Juliana Wilken

SUSPIRO



Ingredientes

Clara - 200g
Limão - 10 gotas
Açúcar - 400g

Modo de preparo

Pré-aquecer o forno a 90°C.
Em uma panela misturar as claras com o açúcar e levar ao fogo baixo até o açúcar dissolver.
Bater em velocidade máxima, assim que firmar, colocar as gotas de limão. Bater até ficar bem firme. Moldar o merengue com um bico da sua preferência.
Levar ao forno por 2h30min.

BROWNIE



Ingredientes

Chocolate meio amargo - 200g
Manteiga sem sal - 100g
Água - 10g
Açúcar - 125g
Baunilha - 5g
Ovo - 2 unidades
Farinha de trigo - 80g
Sal - 1 pitada

Modo de preparo

Pré-aquecer o forno a 180°C.
Derreter o chocolate com a manteiga. Misturar com açúcar, acrescentar os ovos, misturar bem, acrescentar a água, a baunilha, a farinha e por último o sal. Levar para assar por aproximadamente 15 minutos. Esperar esfriar e cortar.

COOKIES COM GOTAS DE CHOCOLATE



Ingredientes

Manteiga sem sal - 100g
Açúcar mascavo - 80g
Açúcar impalpável - 100g
Ovo - 1 unidade
Farinha de trigo - 160g
Fermento - 2g
Gotas de chocolate - 120g
Sal - 1 pitada

Modo de preparo

Pré-aquecer o forno a 180°C.
Misturar a manteiga com o açúcar mascavo, depois o açúcar impalpável. Acrescentar o ovo e misturar bem. Junte o fermento na farinha de trigo e acrescente na massa, coloque o sal e por último as gotas de chocolate. Molde a massa com 2 colheres de chá e colocar na forma com tapete de silicone ou papel manteiga. Levar para assar por aproximadamente 15 minutos.

BOLO DE CHOCOLATE



Ingredientes

Chocolate 50% - 55g
Açúcar refinado - 175g
Farinha de trigo - 115g
Farinha de amêndoas - 60g
Ovo - 1 unidade
Leite - 230g
Óleo - 90g
Pasta de baunilha - 5g
Fermento em pó - 15g

Modo de preparo

Pré-aquecer o forno a 160°C.
Bater os ovos com fouet. Incorporar o óleo. Misturar todos os secos e reservar. Colocar a pasta de baunilha no leite e reservar. Ir acrescentando, na mistura dos ovos, açúcar e óleo, os secos e ir alternando com o leite. Misturar bem. Levar para assar por aproximadamente 40 minutos.

PUDIM



Ingredientes

Açúcar (calda) -120g
Ovo - 3 unidades
Leite condensado - 790g
Leite - 395ml

Modo de preparo

Pré-aquecer o forno a 180°C.
Levar o açúcar para a panela em fogo baixo. Deixar atingir a cor de caramelo e despejar na forma de pudim de forma que cubra o fundo e as laterais.
Levar ao liquidificador os ovos, o leite e o leite condensado.
Despejar a mistura na forma untada com o caramelo, cubrir com papel alumínio e levar ao forno dentro de uma forma maior e despejar água morna em banho maria por 1h30min.
Retirar do forno e levar a geladeira por aproximadamente duas horas e meia. Depois de frio desinformar.

CUPCAKE DE CHOCOLATE



Ingredientes

Leite - 200ml
Óleo - 160ml
Açúcar - 250g
Farinha de trigo - 260gr
Ovo - 3 unidades
Fermento em pó - 10g

Modo de preparo

Pré-aquecer o forno a 180°C.
Bater no liquidificador por aproximadamente 5 minutos, os ovos, o açúcar, o leite e o óleo.
Num bowl a parte, misture o fermento com a farinha.
Despejar a mistura do liquidificador no seco e misturar com fouet. Colocar nas formas de cupcake.
Levar ao forno por aproximadamente 25 minutos ou até dourar. Retire do forno e espere esfriar para colocar a cobertura de sua preferência.

Assista ao vídeo dessas e outras receitas no
nosso Instagram @wictorybr

PROGRAMAÇÃO PARA PÃES

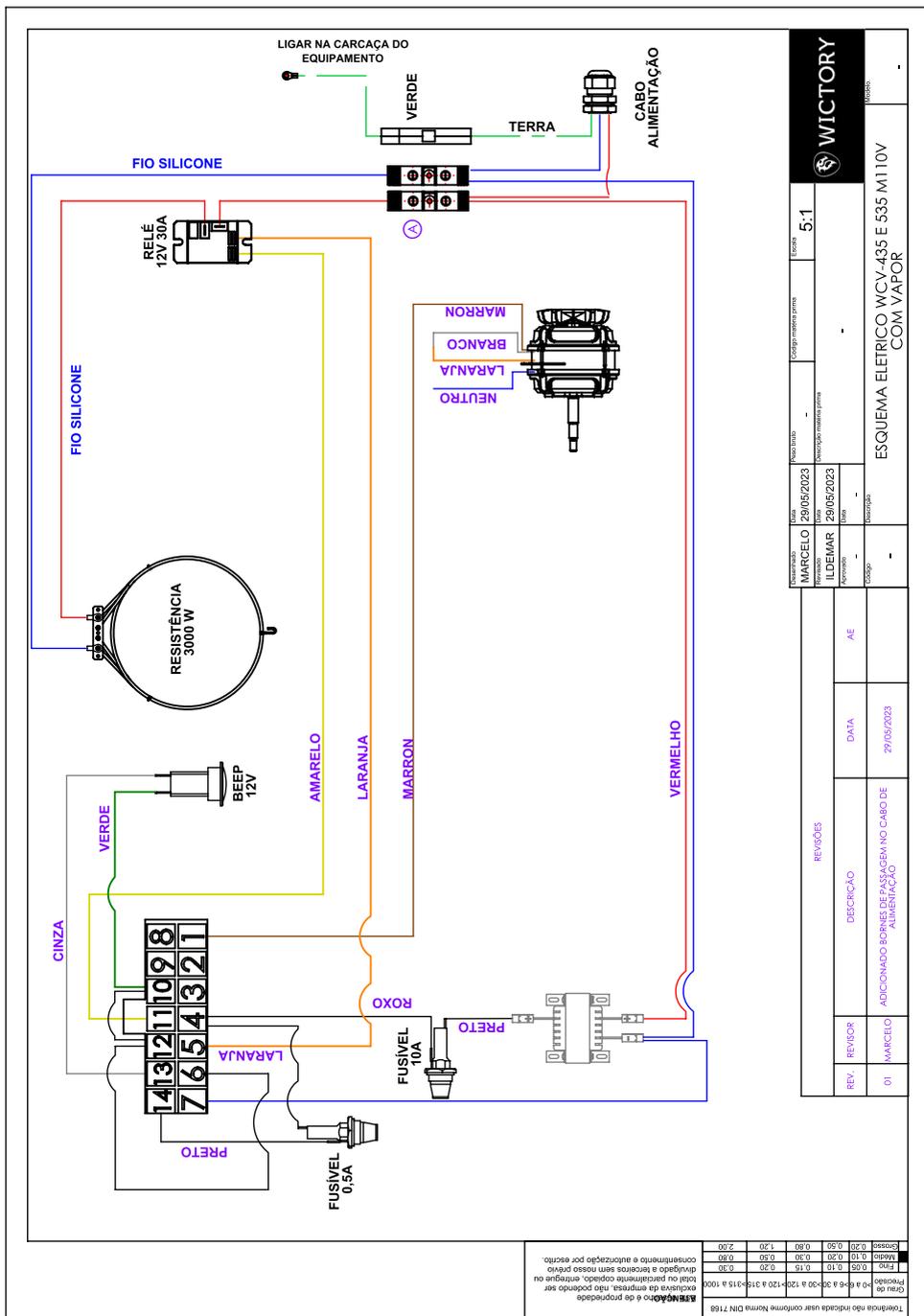


Depois de todos os processos de batimento, modelagem e fermentação, sempre respeitando as particularidades de cada pão, a programação é realizada da seguinte forma (sugestão):

- Ligar o forno, deixar aquecer até atingir a temperatura máxima, 250°C, e deixar nesta temperatura por aproximadamente 20~30 minutos.
- Colocar os pães.
- Injetar vapor (1x).
- Desligar o forno e deixar que o pão se desenvolva entre 5~7minutos aproximadamente.
- Programar 180°C e assar por 20 ~30 minutos.
- Passado o tempo de assamento do produto, caso necessite uma cor mais acentuada, programe 200°C e monitore seu pão, em torno de 5 a 10 min.
- O tempo total irá variar de 20 a 40 minutos dependendo do tipo de pão e peso.

É importante ressaltar que esta programação é uma base para iniciar seu processo de assamento de pães no Forno Convector Mini Turbo Wictory com vapor, para que você possa aperfeiçoar cada vez mais com suas técnicas e habilidade!

Esquema elétrico do Mini Convector sem vapor - M110V



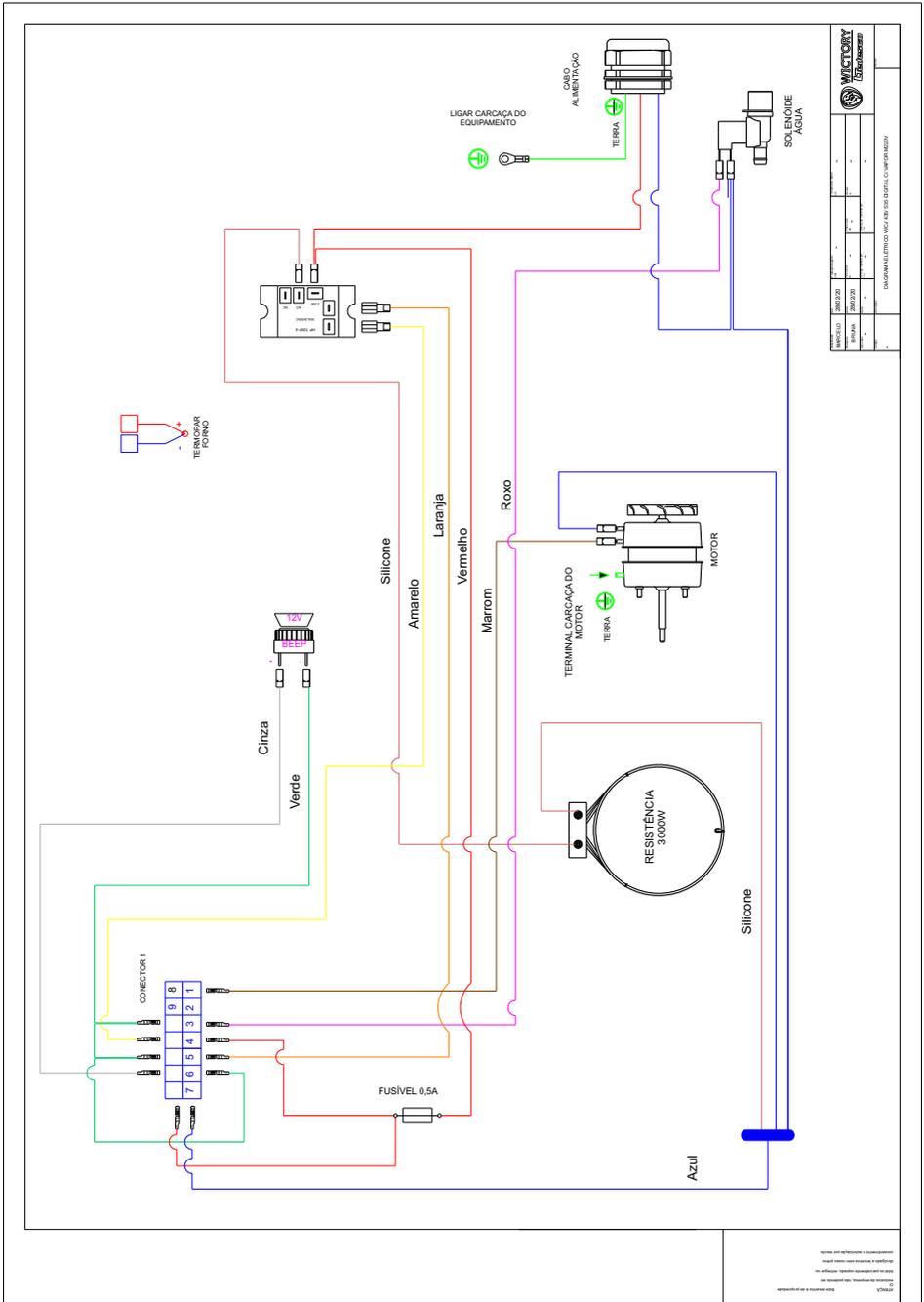
Nome: MARCELO Matrícula: 29/05/2023 Assinatura: ILDEMAR Data: 29/05/2023	Descrição: ESQUEMA ELETRICO WC.V.435 E 535 M110V COM VAPORE
Escala: 5:1	Projeto:

REVISÕES	
REV.	DESCRIÇÃO
01	ADICIONADO BOMBE DE VAPORE E CABO DE ALIMENTAÇÃO
	DATA: 29/05/2023

Tolerância não indicada usar conforme Norma DIN 7158	0,20	0,30	0,40	0,50	0,60	0,80	1,00	1,20	1,50	2,00
--	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

A WICTORY não é proprietária de nenhuma das marcas registradas aqui mostradas. A WICTORY não é responsável por danos materiais ou danos pessoais decorrentes do uso deste documento. A WICTORY não é responsável por danos materiais ou danos pessoais decorrentes do uso deste documento. A WICTORY não é responsável por danos materiais ou danos pessoais decorrentes do uso deste documento.

Esquema elétrico do Mini Convector com vapor - M220V

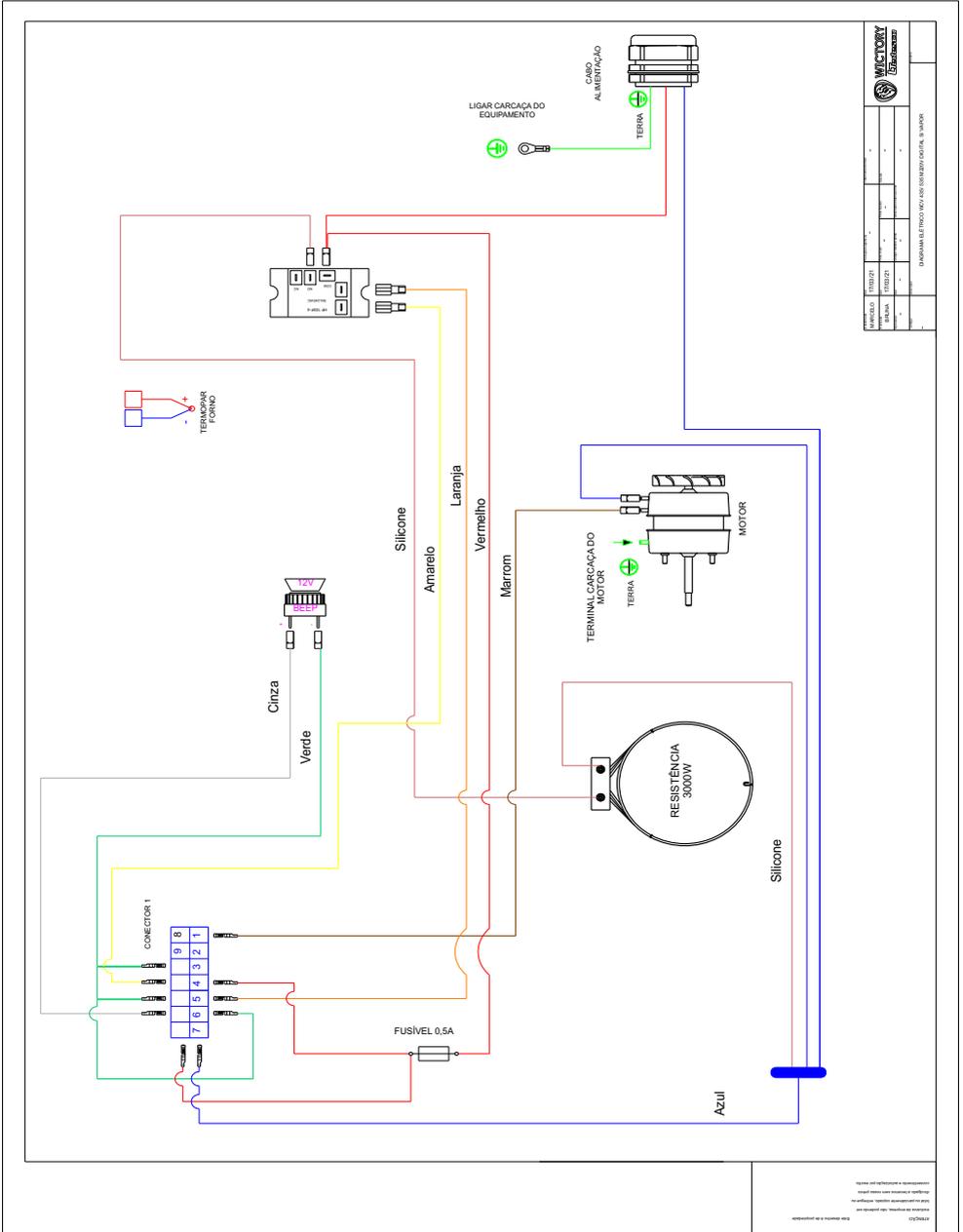


Modelo	Material	Quantidade	Observações
W220V	W220V	1	

DOCUMENTO EM FOLHA 001 DE 02 (TOTAL 02 FOLHAS)

Wictory não se responsabiliza por danos materiais ou pessoais decorrentes do uso incorreto dos produtos. Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o produto. Wictory é uma marca registrada.

Esquema elétrico do Mini Convector sem vapor - M220V



Conheça também os demais produtos wictory para
ALTA PERFORMANCE NA COZINHA



Acesse nossas
redes sociais

@wictorybr



Dúvidas, sugestões ou reclamações
entre em contato conosco:

+55 (54) 3289.3600
posvendas@wictory.com.br

wictory 

ALTA PERFORMANCE NA COZINHA

Rua Abramo João Mazzochi, 396 - Pavilhão C3 95042-010 - Bairro Pioneiro - Caxias do Sul/RS
Tel: +55 (54) 3289.3600

www.wictory.com.br