

Depois de 5 minutos, abra a porta para recuperar a temperatura para o próximo ciclo.
• Espere o término do ciclo de tempo para recuperar a temperatura para o próximo ciclo.
• Fuja a saída de umidade para recuperar a temperatura para o próximo ciclo.
• Para o modelo PRP-12000 G2, no cozimento de pães, sempre preaqueça o forno a 220°C antes de colocar os pães para melhorar o resultado final.

IMPORTANTE
NÃO CONECTE A ÁGUA DIRETO DA REDE DA RUA PARA A FORMAÇÃO DE VAPOR.
Para mais informações, leia o manual de instruções.



TURBO STYLE

□ PRP-8000 G2 • □ PRP-10000 G2 • □ PRP-12000 G2



FUSEL



PROGRAMAÇÃO DE TEMPO E TEMPERATURA

- Para alterar a programação de tempo abra a porta e pressione uma vez a tecla PGM.
- Para aumentar ou diminuir a temperatura pressione as teclas \uparrow e \downarrow .
- Para aumentar ou diminuir a tecla PGM para programar o tempo desejado.
- Para cancelar ou desligar o tempo pressione as teclas \downarrow e \downarrow .
- Para usar de programação pressione novamente a tecla PGM.

TEMPERATURAS DE COZIMENTO

Para fermentar de 35°C a 38°C
Cozimento, para pão, massa doce e sorvete de 130°C a 145°C

ATENÇÃO

- No momento de abrir a porta, abra a câmara de umidade da câmara de cozimento 7 segundos após o término do ciclo.
- Para o cozimento de pão, abra a câmara de umidade da câmara de cozimento 7 segundos após o término do ciclo.
- Para o cozimento de pão, abra a câmara de umidade da câmara de cozimento 7 segundos após o término do ciclo.

MANEJO DA PORTA DE ABRIR







