

TECHNICOOK SYSTEM

TSi



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendações de Utilização.....	08
----------------------------------	----

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL.....	10
--	-----------

TERMO DE GARANTIA

Prazo e Detalhamento.....	11
---------------------------	----

Razões de Exclusão da Garantia.....	12
-------------------------------------	----

Observações e Recomendações.....	13
----------------------------------	----

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....	14
--------------------------	----

Instalação Hidráulica.....	15
----------------------------	----

Dreno.....	15
------------	----

Sistema de Exaustão.....	16
--------------------------	----

Instalação de Gás (Modelos TSIG).....	14
---------------------------------------	----

Guia de Fixação da Base a Superfície.....	17
---	----

Dimensões dos Fornos TSi e TSIG.....	20
--------------------------------------	----

Recomendações Gerais.....	24
---------------------------	----

PICTOGRAMAS.....	26
-------------------------	-----------

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....	27
-------------	----

Ligar ou Desligar o Equipamento.....	28
--------------------------------------	----

Função TSi Technicook System.....	39
--	----

Função Forno Combinado.....	37
-----------------------------	----

Função Minhas Receitas.....	46
-----------------------------	----

Função Meu Forno.....	49
-----------------------	----

Função Esfriar Forno.....	52
---------------------------	----

Função Limpeza Inteligente.....	54
---------------------------------	----

Função Sistema.....	59
---------------------	----

Função Turbo Grill 300°.....	64
------------------------------	----

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES.....	72
--	-----------

SENHA MESTRA.....	73
--------------------------	-----------

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Operação do forno: É recomendável que o operador do forno utilize sempre luvas de proteção térmica e avental para evitar queimaduras em partes internas do forno e de eventual derramamento do conteúdo das bandejas.
- Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador.
- Sensor de núcleo: Use luvas de proteção térmica para manipular a sonda de núcleo durante o uso do forno, pois há risco de queimaduras. Não pendure a sonda para o lado de fora da porta, isto pode danificar o cabo do sensor.
- GN's com alças: O uso de GN's com alças requer cuidados especiais, este tipo de GN pode enroscar nas guias do forno.

CUIDADO!

Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo ao manual e deve ser inserido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.**



- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta do forno não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.

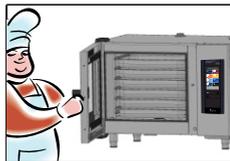
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:



1º) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.



2º) Abra totalmente a porta.

- 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.



- Não utilize o puxador do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas suas laterais.



- Não utilize a porta do equipamento como apoio. Isso causará o desnivelamento da porta e mal funcionamento do equipamento.



- A porta do forno destina-se unicamente para a vedação dos vapores gerados pela cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA DE RISCO QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES OU MORTE



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

TERMO DE GARANTIA

PRAZO E DETALHAMENTO

- a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.
- b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da Nota Fiscal de venda.
- c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio, exceto os equipamentos listados no parágrafo “F”. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, os respectivos custos de visita e instalações serão de responsabilidade do cliente.
- d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.
- e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.
- f) Os equipamentos a seguir não possuem instalação nem visita técnica gratuita. Caso haja solicitação nesse sentido os custos serão por conta do cliente: fornos Miniconv VP e SV, Moinho MF80, Modeladoras MR500, MP500, MPE100, Divisora DV03, Fatiadeira de Pão FR12, FMF 12, Forno Finisher, Ultra Congeladores UK e BCF 05,07,14, Gela Caneca, Fermentadoras 10,16 e 20, Estufa ES9 Gourmet e todos os modelos de Fatiadores de Frios.

- g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.
- h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.
- i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

- a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.
- b) Irregularidades na instalação predial.
- c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.
- d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do equipamento ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar etc.
- e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico etc.
- f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação etc., executadas por técnicos não autorizados.
- g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
- h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
- i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

- j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.
- k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.
- l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, perfil de silicone, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.
- m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

- a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento.
- b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado.
- c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
- d) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
- e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: (35) 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Sempre seguir as recomendações de instalação do manual de instruções ou da ficha técnica do produto. Essa ficha vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticabr.com), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.

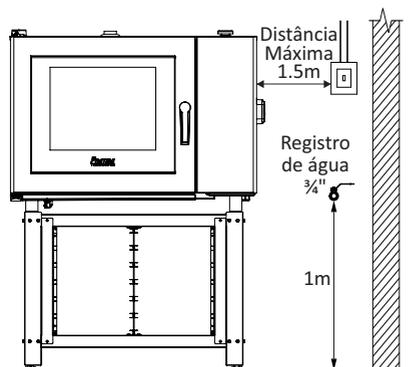


- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

• **Obs:** O equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira ou lateral do equipamento e é identificado com o símbolo ao lado:



- Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação.
- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).



- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- O forno deverá ser conectado a uma canalização de água fria.
- **Importante** :Antes de instalar a água, descarregar os condutos do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

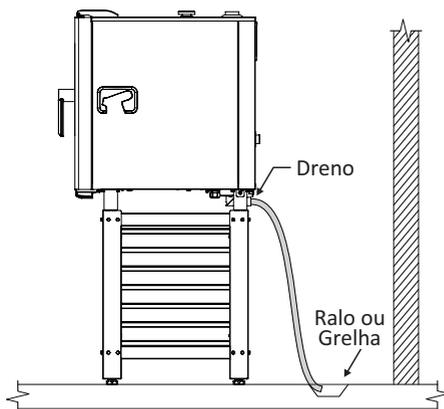
Para desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	3,0	10,0
bar	0,3	1
kPa	30	100
Psi	4,35	14,5



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.

DRENO

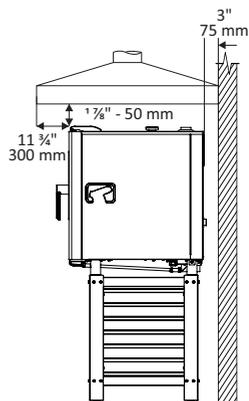


- A saída dos drens devem ser descarregadas em um ralo ou grelha, sem conexão fechada com a rede de esgoto, para evitar retorno de odores.
 - Para o dreno principal aplica-se a mangueira em uma tubulação de no mínimo 1". Não reduzir o diâmetro da tubulação.
 - A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C .Utilize tubulação adequada.
- A mangueira de deságue deve ser colocada de modo que não permita dobras e nem curvas que possam reter gorduras ou partículas sólidas.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

SISTEMA DE EXAUSTÃO

- O equipamento deverá ser colocado sob uma coifa para coleta dos vapores.
- A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar-se 30 cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa.



INSTALAÇÃO DE GÁS (Modelos TSiG)

- Utilizar o tipo de gás indicado no forno.
Atenção: A instalação de gás deve ser feita por técnicos qualificados.

Consumo máximo de gás GLP e NATURAL:

TSiG6: 1,42kg/h - 1,36m³/h

TSiG 11: 1,87kg/h - 1,79m³/h

TSiG 20: 2,38kg/h - 2,28m³/h

TSiG 20V: 2,60kg/h - 2,49m³/h

TSiG 40: 2,60kg/h - 2,49m³/h

CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS GLP

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- Manômetro para medição de pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo para o equipamento;
- A pressão da rede, na saída para o forno, deverá ser de 2,8 kPa;
- Tubulação com comprimento linear entre botijões e forno inferior a 10m, utilizar um regulador de estágio único com vazão de 12Kg/h próximo e exclusivo ao equipamento;
- Tubulação superior a 10m, use um regulador de primeiro estágio com vazão de 15Kg/h próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio com vazão de 12Kg/h próximo ao forno;
- Utilizar dois botijões P45 ou maiores em paralelo (NÃO utilizar botijões P13)

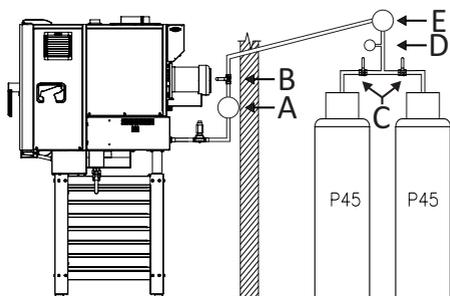
CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS NATURAL

- Tubulação com diâmetro mínimo de 1/2";
- Na maioria das instalações, o gás trabalha em baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso a pressão esteja excessiva, utilize regulador apropriado;
- A pressão da rede, na saída para o forno deverá ser de 2kPa.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

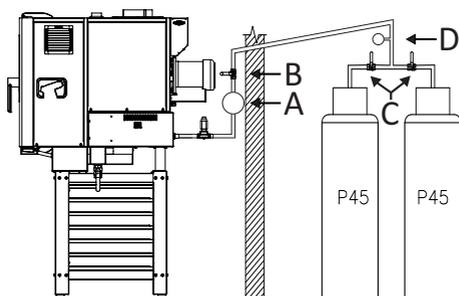
INSTALAÇÃO DE GÁS

Tubulação de estágio superior a 10m



LEGENDA	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES
A	Regulador de Pressão	12kg/h - 2º Estágio
B	Registro do Forno	Diametro ½"
C	Registro do Botijão de Gás	-
D	Manômetro Medidor de Pressão	-
E	Regulador de Pressão	15kg/h - 1º Estágio

Tubulação de estágio inferior a 10m

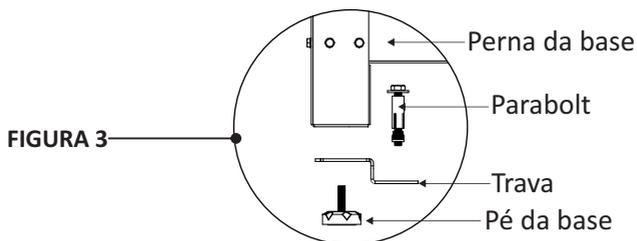
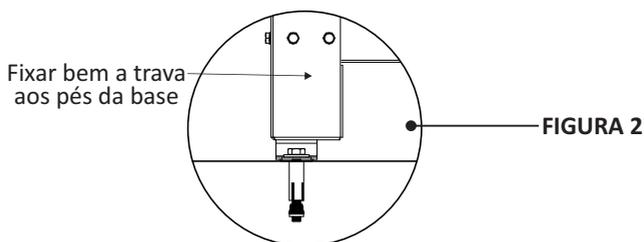
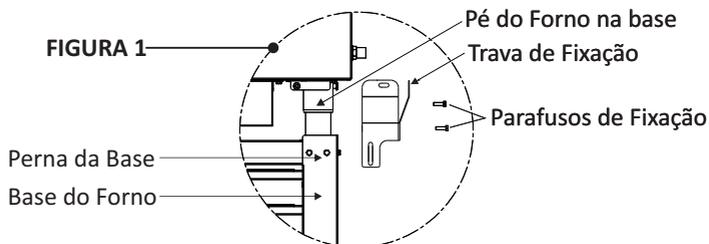


LEGENDA	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES
A	Regulador de Pressão	12kg/h - Estágio único
B	Registro do Forno	Diametro ½"
C	Registro do Botijão de Gás	-
D	Manômetro Medidor de Pressão	-

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

GUIA DE FIXAÇÃO DA BASE A SUPERFÍCIE

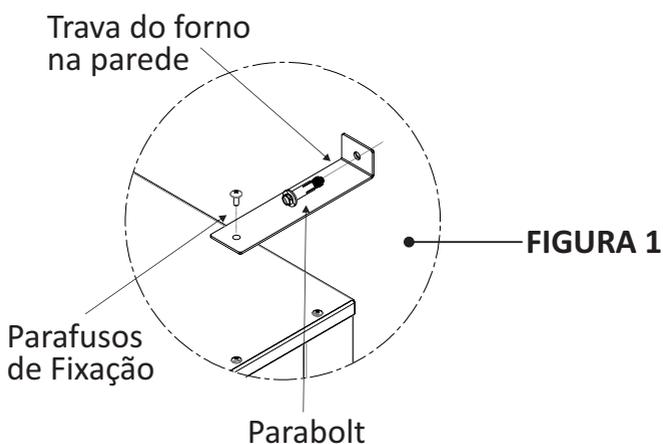
- Certifique-se de que a base do forno esteja bem montada.
- Certifique-se de que a trava do forno na base está bem fixada.
- Certifique-se de que os parafusos de todas as travas estão bem fixados (**Figura 1**).
- Fixe a trava aos pés da base (**Figura 2**).
- Devem ser usados parafusos tipo Parabolt para a fixação. Verifique se a base está travada a superfície e se a furação está correta (**Figura 3**).
- Ao final, verifique a fixação de todos parafusos.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

GUIA DE FIXAÇÃO DA BASE A PAREDE (APENAS MODELOS NAVALIZADOS)

- Certifique-se de que a base do forno esteja bem montada.
- Certifique-se de que a trava do forno na parede está bem fixada.
- Fixe a trava ao forno usando os parafusos de fixação (**Figura 1**).
- Fixe a trava do forno na parede (**Figura 1**).
- Devem ser usados parafusos tipo Parabolt para a fixação na parede.
- Ao final, verifique a fixação de todos parafusos.

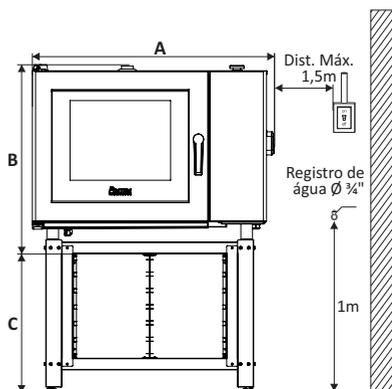
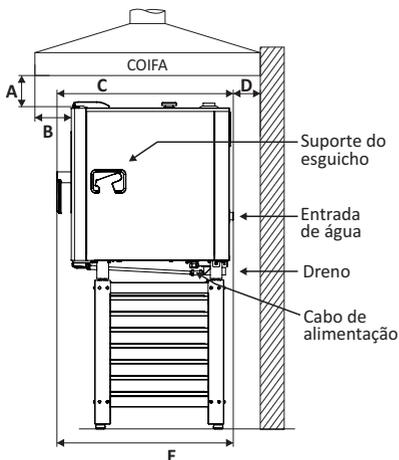


- *Aplicável somente aos modelos com trava na base.*
- *Os parafusos Parabolt não são fornecidos com o produto.*
- *A fixação na parede é específica dos modelos navalizados.*

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

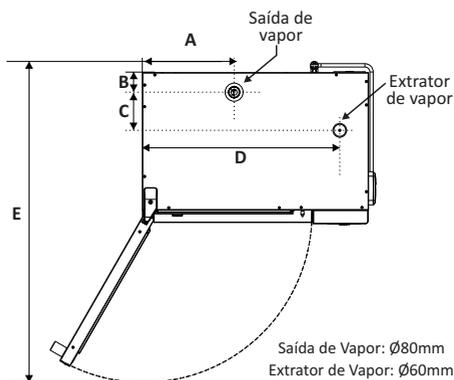
MODELOS ELÉTRICOS - 6, 10 e 20 GN's



MODELO	A	B	C	D	E
TSi 6	50	300	699	75	761
TSi 10	50	300	699	75	761
TSi 20	50	300	1240	75	1302

MODELO	A	B	C
TSi 6	1056	777	642
TSi 10	1056	1057	642
TSi 20	1056	1185	642

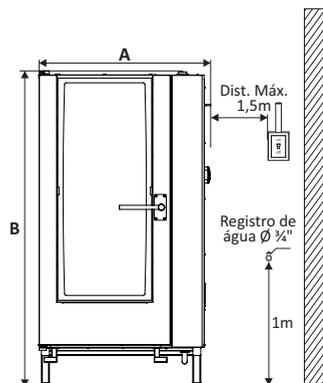
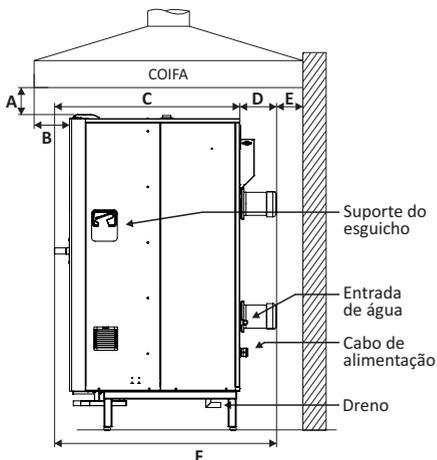
MODELO	A	B	C	D	E
TSi 6	415	88	172	893	1430
TSi 10	415	88	172	893	1430
TSi 20	846	590	-	-	1992



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

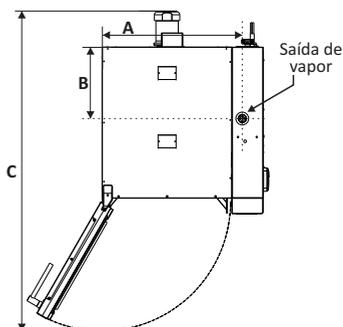
MODELOS ELÉTRICOS - 20V e 40 GN's.



MODELOS	A	B	C	D	E	F
Tsi 20V	50	300	860	230	75	1090
Tsi 40	50	300	1154	230	75	1384

MODELOS	A	B
Tsi 20V	1065	1960
Tsi 40	1065	1960

MODELOS	A	B	C
Tsi 20V	895	396	1743
Tsi 40	895	453	2037

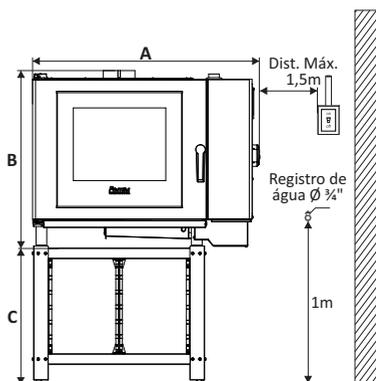
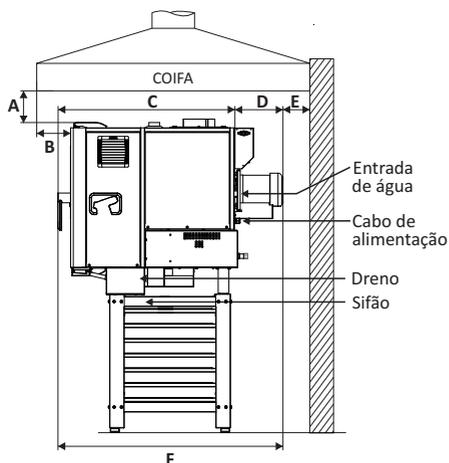


Saída de Vapor: Ø80mm

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

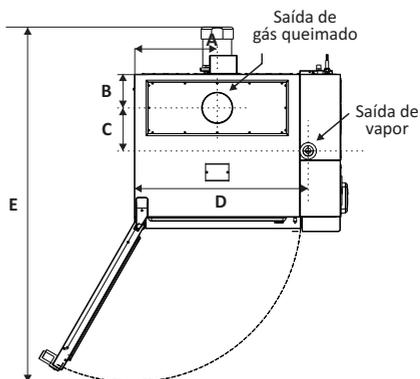
MODELO A GÁS - 6, 11 e 20 GN's



MODELO	A	B	C	D	E	F
TSiG 6	50	300	838	230	75	1068
TSiG 11	50	300	838	230	75	1068
TSiG 20	50	300	1183	230	75	1413

MODELO	A	B	C
TSiG 6	1061	837	642
TSiG 11	1061	1200	642
TSiG 20	1061	1200	642

MODELO	A	B	C	D	E
TSiG 6	408	165	230	860	1749
TSiG 11	408	165	230	860	1749
TSiG 20	408	165	375	860	2104

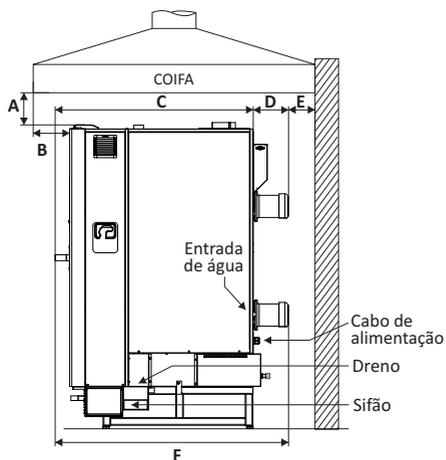


Saída de Gás Queimado: Ø150mm
Saída de Vapor: Ø80mm

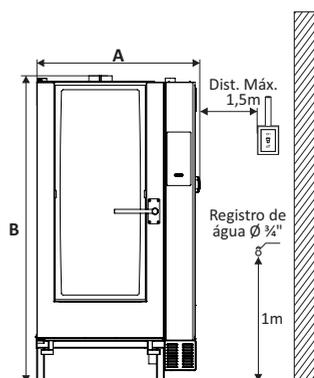
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

MODELO A GÁS - 20V e 40 GN's

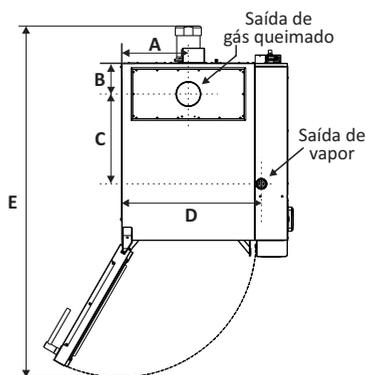


MODELO	A	B	C	D	E	F
TSiG 20V	50	300	956	230	75	1186
TSiG 40	50	300	1276	230	75	1506



MODELO	A	B
TSiG 20V	1056	1972
TSiG 40	1056	1972

MODELO	A	B	C	D	E
TSiG 20V	410	188	200	894	1829
TSiG 40	410	188	557	867	2153



Saída de Gás Queimado: Ø150mm
Saída de Vapor: Ø80mm

RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Não utilize esse produto próximo de água como pias, piscinas ou locais muito úmidos.



- Caso houver queda de energia durante a higienização um novo processo de higienização deverá ser obrigatoriamente ativado para remover os resíduos de desengordurantes ou produtos de limpeza.



- Caso resíduos acumulados dentro do forno entrem em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue a energia elétrica no disjuntor exclusivo do forno e desconecte o forno da tomada.



- Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.



- Se a porta ou perfil de vedação da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.

- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.
- Ao acionar o disjuntor do forno, aguarde dez segundos para ligar o equipamento.
- Para utilizar a água do forno para cocção, recomendamos a instalação de um filtro purificador na entrada de água do equipamento.

RECOMENDAÇÕES GERAIS (continuação)

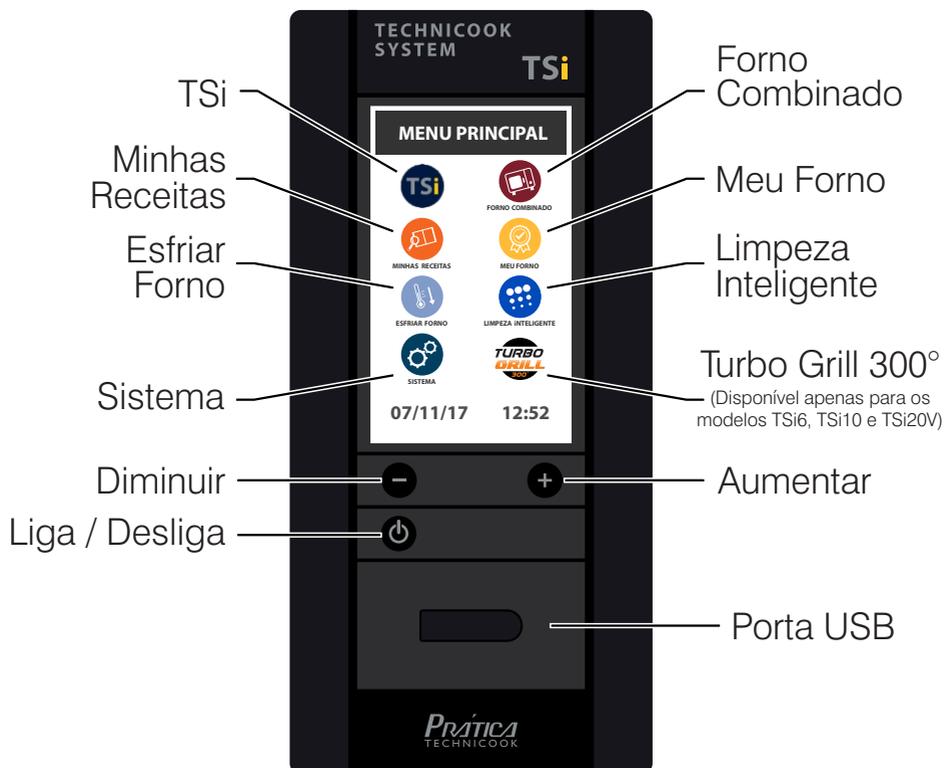
- Esvazie regularmente a calha da porta ou batente do forno para não transbordar a água acumulada, esta água é proveniente da condensação do vapor no vidro. Use luvas térmicas para remover a calha.
- Devem ser respeitados os limites de carga máxima de cada equipamento conforme a tabela.

Modelo	Capacidade kg
TSi 06 (Elét. e Gás)	30
TSi 10 Elétrico	50
TSi 11 Gás	55
TSi 20 (Elét. e Gás)	100
TSi 20V (Elét. e Gás)	100
TSi 40 (Elét. e Gás)	200

PICTOGRAMAS

 Adicionar Passo	 Ajustar o Tempo do Jato de Vapor
 Ar Quente	 Retornar ao Menu Inicial
 Atenção Erro	 Meu Forno
 Auto Limpeza	 Minhas Receitas
 Central de Cocção Inteligente	 Pause
 Cocção Múltipla	 Play
 Cocção Noturna	 Próxima Tela Etapa
 Combinado (Vapor e Ar Quente)	 Regenerar
 Configurações do Usuário	 Regenerar por Sonda
 Confirmar	 Regenerar por Tempo
 Data	 Sistema
 Delta T	 Steamer
 Dumper Aberto (Extrator de Vapor Aberto)	 Stop
 Dumper Fechado (Extrator de Vapor Fechado)	 Temperatura
 Editar	 Trabalhar por Sonda
 Entrada USB	 Trabalhar por Tempo
 Esfriar Forno	 Turbo Grill 300°
 Idioma	 Vapor Vapor Manual
 Informações	 Velocidade de Rotação da Turbina
 Informação de Temperatura (Câmara e Sonda)	 Voltar
 Informação do Serviço de Atendimento ao Cliente	

PAINEL



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

LIGAR OU DESLIGAR O EQUIPAMENTO

Para ligar ou desligar o forno, pressione a tecla  On/Off.

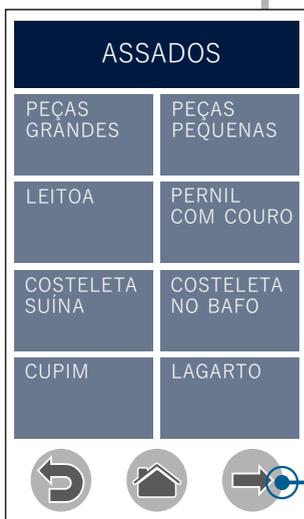


FUNÇÃO TSi - TECHNICOOK SYSTEM

Pressione **TSi** **TECHNICOOK SYSTEM** para entrar na central de cocção inteligente, nas quais são divididas em oito categorias de alimentos e consequentemente em séries de preparações.



1 ASSADOS



FUNÇÃO TSi - TECHNICOOK SYSTEM

2 GRATINADOS

GRATINADOS	
GRATINAR COM SONDA	GRATINADOS EM GERAL
	

3 PADARIA

PADARIA		
MASSA DOCE PRÉ-ASSAR	MASSA DOCE ASSAR	
MASSA DOCE PRÉ-ASSADA	MASSA DOCE FERMENTAR	
BOLOS	PÃES DOCES	
PÃO FRANCÊS	TORRADAS	
		

PADARIA	
MASSA SALGADA PRÉ-ASSAR	MASSA SALGADA ASSAR
MASSA SALGADA PRÉ-ASSADA	MASSA SALGADA FERMENTAR
ESFIHA FECHADA	
	

FUNÇÃO TSi - TECHNICOOK SYSTEM

4 PEIXES

PEIXES	
EMPANADO NATURAL	EMPANADO PRÉ-FRITO
PEIXE GRANDE ASSADO	PEIXE PEQUENO ASSADO
PEIXE GRELHADO EM POSTAS	PEIXE REFOGADO
PEIXE NO VAPOR	FRUTOS DO MAR AO VAPOR

5 GRELHADOS

GRELHADOS	
EMPANADO NATURAL	EMPANADO PRÉ-FRITO
FILÉS FINOS	FILÉ MARINADO
FILÉ NATURAL	

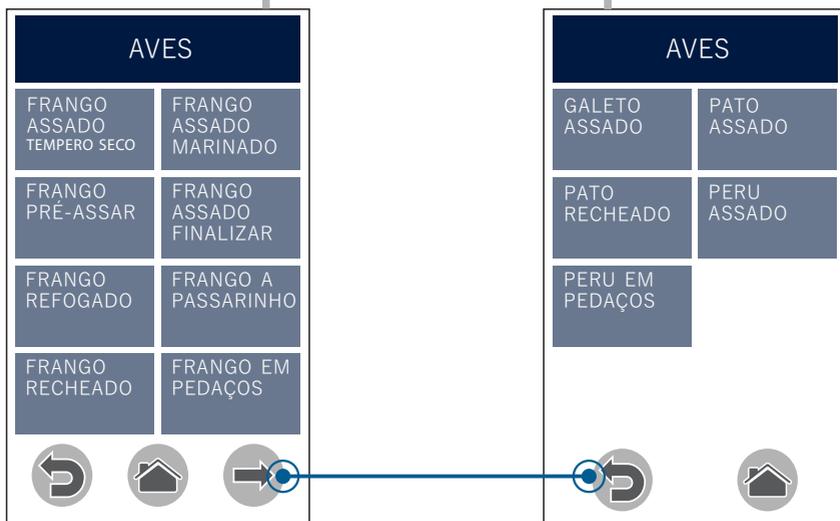
6 ESPECIAIS

ESPECIAIS	
PIZZAS PRÉ-ASSAR	PIZZAS FINALIZAR
CEREAIS DESIDRATADOS	FRUTAS/TOMATES DESIDRATAR

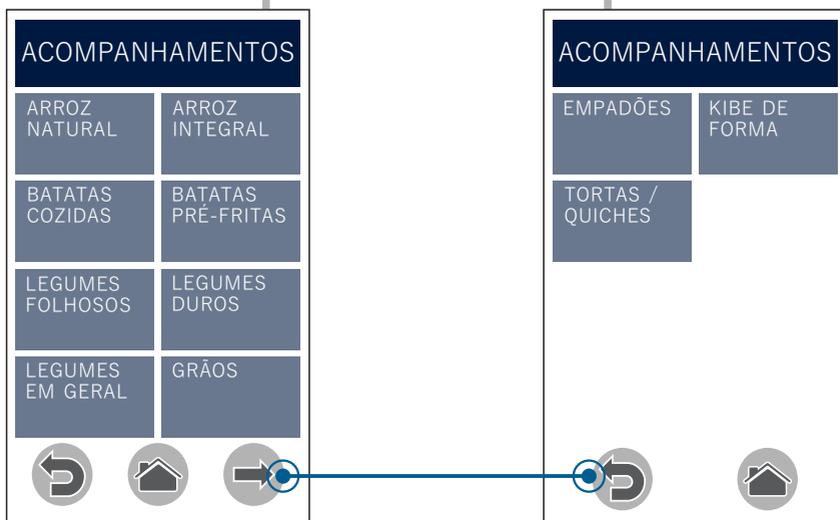
 

FUNÇÃO TSi - TECHNICOOK SYSTEM

7 AVES



8 ACOMPANHAMENTOS

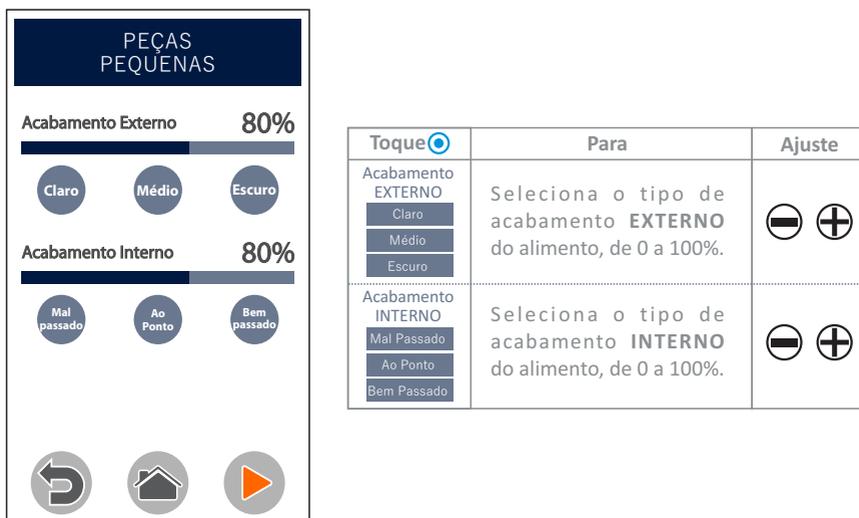


FUNÇÃO TSi - TECHNICOOK SYSTEM

Selecione a categoria e a série a ser preparada:



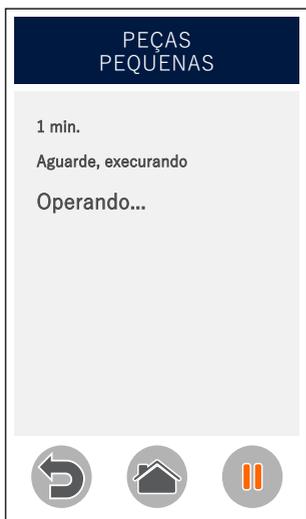
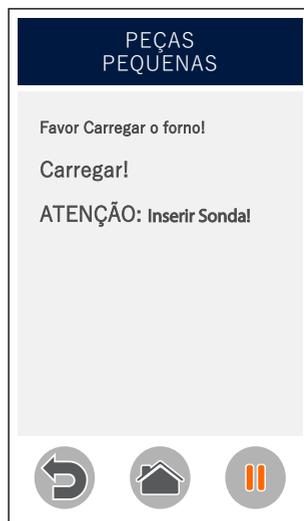
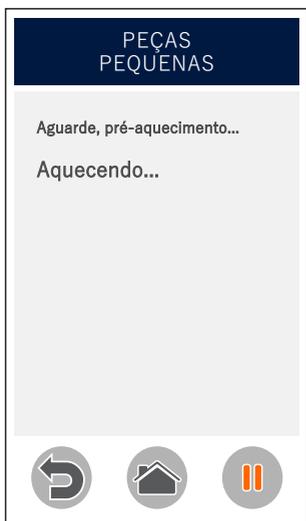
Selecione o tipo de acabamento do alimento:



FUNÇÃO TSi - TECHNICOOK SYSTEM

Após escolher o acabamento desejado, o forno entrará automaticamente em pré-aquecimento (se necessário), após este procedimento o display apresentará a mensagem para carregar o forno e se preciso inserir a sonda no alimento.

Aguarde a operação do forno, ao chegar ao fim do processo, ele avisará por meio de alarme sonoro e uma mensagem de “FINALIZADO!”.



FUNÇÃO TSi - TECHNICOOK SYSTEM

Lista de acabamento de todas as séries de categorias do **TSi TECHNICOOK SYSTEM**.

	PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
ASSADOS	PEÇAS GRANDES	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	PEÇAS PEQUENAS	Rápido / Normal / Lento	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	LEITOA	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	PERNIL COM COURO	Rápido / Normal / Lento	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	COSTELETA SUÍNA	Claro / Médio / Escuro	
	COSTELA NO BAFO	Rápido / Normal / Lento	
	CUPIM	Rápido / Normal / Lento	
	LAGARTO	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	MAMINHA / FRALDINHA	Rápido / Normal / Lento	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	CALABRESA FATIADA	Rápido / Normal / Lento	
	HAMBÚRGUER	Claro / Médio / Escuro	
	LINGUIÇA TOSCANA	Rápido / Normal / Lento	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	SALSICHAS	Rápido / Normal / Lento	
FINALIZAR	Claro / Médio / Escuro		
GRATINADOS	PEÇAS GRANDES	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	PEÇAS PEQUENAS	Rápido / Normal / Lento	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
PADARIA	MASSA DOCE PRÉ-ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA DOCE ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA DOCE PRÉ-ASSADA	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA DOCE FERMENTAR	Rápido / Normal / Lento	
	BOLOS	Claro / Médio / Escuro	
	PÃES DOCES	Claro / Médio / Escuro	
	PÃO FRANCÊS	Claro / Médio / Escuro	
	TORRADAS	Rápido / Normal / Lento	
	MASSA SALGADA PRÉ-ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA SALGADA ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA SALGADA PRÉ-ASSADA	Claro / Médio / Escuro	
	MASSA SALGADA FERMENTAR	Rápido / Normal / Lento	
ESFIHA FECHADA	Claro / Médio / Escuro		

FUNÇÃO TSi- TECHNICOOK SYSTEM

	PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
PEIXES	EMPANADO NATURAL	Claro / Médio / Escuro	
	EMPANADO PRÉ-FRITO	Claro / Médio / Escuro	
	PEIXE GRANDE ASSADO	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	PEIXE PEQUENO ASSADO	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	PEIXE GRELHADO EM POSTAS	Claro / Médio / Escuro	
	PEIXE REFOGADO	Rápido / Normal / Lento	
	PEIXE NO VAPOR		Pré Cozido / Ao Ponto / Bem Passado
	FRUTOS DO MAR AO VAPOR	Ao Dente / Ao Ponto / Bem Passado	
GRELHADOS	EMPANADO NATURAL	Claro / Médio / Escuro	
	EMPANADO PRÉ-FRITO	Claro / Médio / Escuro	
	FILÉS FINOS	Claro / Médio / Escuro	
	FILÉ MARINADO	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
	FILÉ NATURAL	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado
ESPECIAIS	PIZZAS PRÉ-ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	PIZZAS FINALIZAR	Rápido / Normal / Lento	
	CEREAIS DESIDRATADOS	Rápido / Normal / Lento	
	FRUTAS / TOMATES DESIDRATAR	Rápido / Normal / Lento	
AVES	FRANGO ASSADO (TEMPERO SECO)	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO ASSADO MARINADO	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO PRÉ-ASSAR	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO ASSADO FINALIZAR	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO REFOGADO	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO A PASSARINHO	Rápido / Normal / Lento	
	FRANGO RECHEADO	Claro / Médio / Escuro	
	FRANGO EM PEDAÇOS	Claro / Médio / Escuro	
	GALETO ASSADO	Claro / Médio / Escuro	
	PATO ASSADO	Claro / Médio / Escuro	
	PATO RECHEADO	Claro / Médio / Escuro	
	PERU ASSADO	Claro / Médio / Escuro	
	PERU EM PEDAÇOS	Claro / Médio / Escuro	

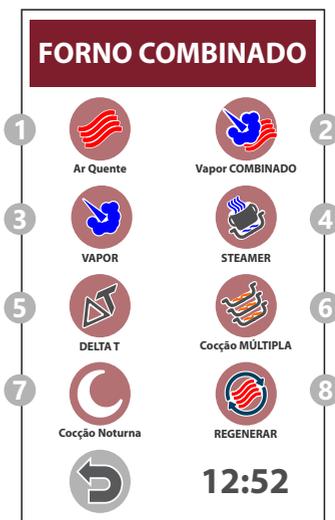
FUNÇÃO TSi - TECHNICOOK SYSTEM

	PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
ACOMPANHAMENTO	ARROZ NATURAL	Rápido / Normal / Lento	
	ARROZ INTEGRAL	Rápido / Normal / Lento	
	BATATAS COZIDAS	Rápido / Normal / Lento	
	BATATAS PRÉ-FRITAS	Rápido / Normal / Lento	
	LEGUMES FOLHOSOS	Rápido / Normal / Lento	
	LEGUMES DUROS	Rápido / Normal / Lento	
	LEGUMES EM GERAL	Rápido / Normal / Lento	
	GRÃOS	Rápido / Normal / Lento	
	EMPADÕES	Claro / Médio / Escuro	
	KIBE DE FORMA	Claro / Médio / Escuro	
TORTAS / QUICHES	Claro / Médio / Escuro	Mal Passado / Ao Ponto / Bem Passado	

FUNÇÃO FORNO COMBINADO

Trabalha de modo manual, permite o operador determinar oito funções diferentes: Ar Quente, Vapor Combinado, Vapor, Steamer, Delta T, Cocção Múltipla, Cocção Noturna e Regenerar.

A seguir um explicativo de cada função:



1 - AR QUENTE

AR QUENTE

250°C

— +

30min.

— +

75°C

— +

Informa o status do forno

VAPOR MANUAL

Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 260°C	- + - +
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	- + - +
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	- + - +
	Injeta vapor na câmara (em temperatura 60°C a 180°C)	
	Abre / Fecha o Dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa a temperatura da câmara e sonda	

2 - COMBINADO

VAPOR COMBINADO

250°C

— +

30min.

— +

75°C

— +

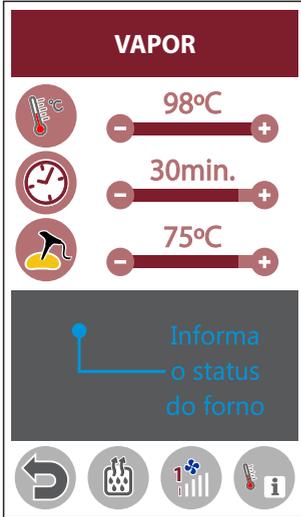
80%

— +

Informa o status do forno

Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 260°C	- + - +
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	- + - +
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	- + - +
	Selecionar nível de vapor na câmara de 0 a 100%	
	Abre / Fecha o Dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa a temperatura da câmara e sonda	

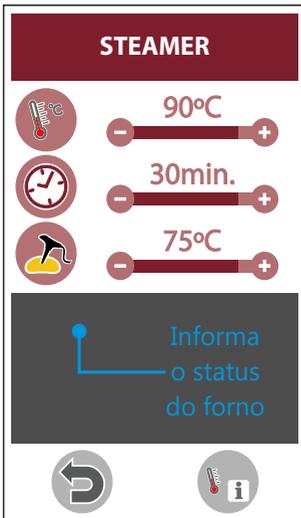
3 - VAPOR



Toque	Para	Ajuste
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa a temperatura da câmara e sonda	

4 - STEAMER

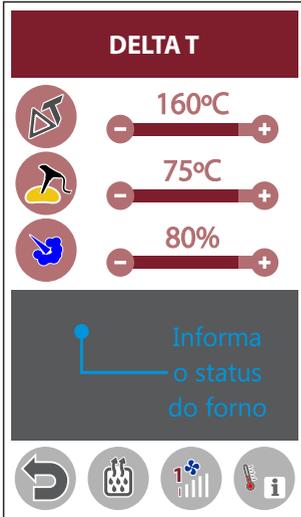
Para cozimento delicado ou banho-maria, nessa função há apenas geração de vapor, sem circulação forçada de ar.



Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 100°C	
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	
	Informa a temperatura da câmara e sonda	

5 - DELTA T

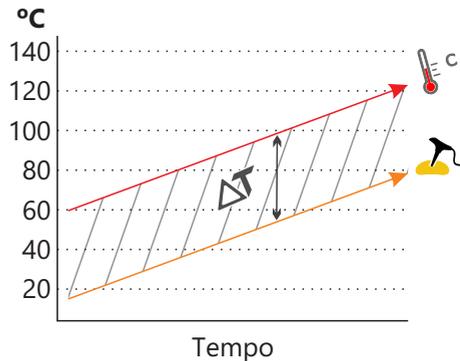
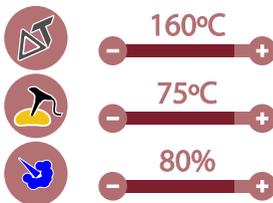
Nesta função o equipamento mantém a diferença constante de temperatura entre a câmara de cocção e o núcleo do alimento. Portanto, só pode ser acionada em conjunto com a sonda de núcleo.



Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a diferença de temperatura da câmara para o núcleo do alimento	- + - +
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	- + - +
	Selecionar nível de vapor na câmara de 0 a 100%	- + - +
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa a temperatura da câmara e sonda	

Para melhor entendimento da função Delta T, segue abaixo um gráfico explicativo.

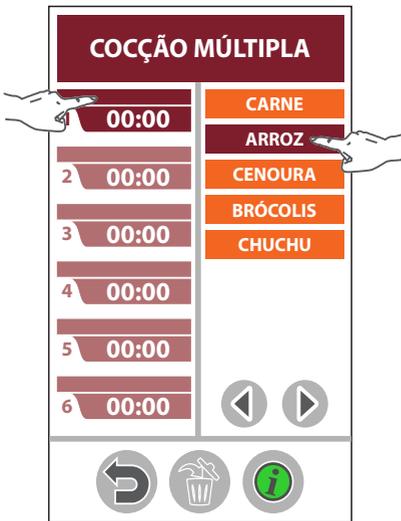
Configurações utilizadas como exemplo:



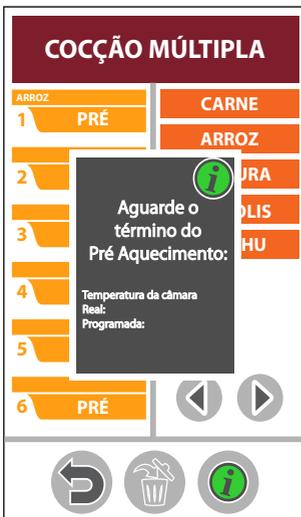
O Delta T é a diferença de temperatura na qual a câmara do forno irá manter da temperatura do núcleo do alimento. Conforme a temperatura do alimento aumenta, a da câmara acompanha, mantendo a diferença estabelecida no Delta T.

6 - COCÇÃO MÚLTIPLA

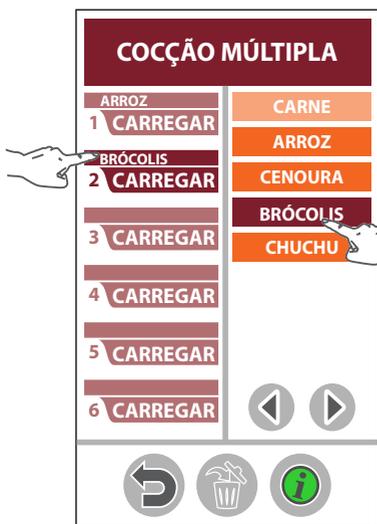
Esta função destina-se ao preparo de diferentes receitas simultaneamente. Ao entrar na função e atribuir uma receita para ser executada a um nível, o forno automaticamente prepara a câmara para a cocção. Ao mesmo tempo, é feita uma análise inteligente das outras receitas, tornando selecionáveis as que possuem modo de preparo similar para serem executadas nos outros níveis.



- O forno entrará em operação assim que a primeira receita for selecionada e atribuída a um nível.

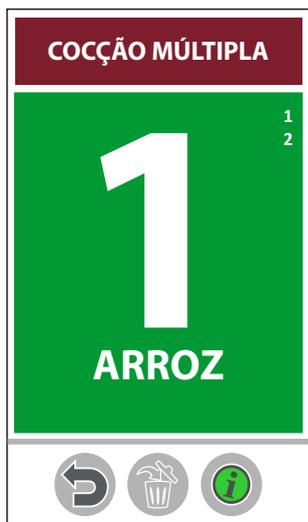


- O forno será preparado para a execução da receita conforme a necessidade.



- Quando o forno estiver pronto para executar a receita, a mensagem “CARREGAR” será apresentada. Neste momento, mais receitas podem ser atribuídas a outros níveis.

- **Obs.:** no exemplo ao lado, a receita “CARNE” não pode ser selecionada, pois seus parâmetros de cocção não são compatíveis com as demais receitas.



- Ao término da receita, o nível e o nome da receita serão apresentados. Caso mais receitas sejam finalizadas, seus níveis serão listados como no exemplo ao lado.

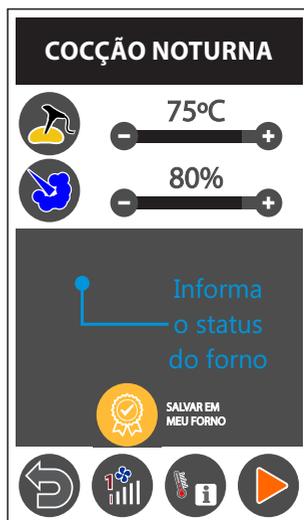
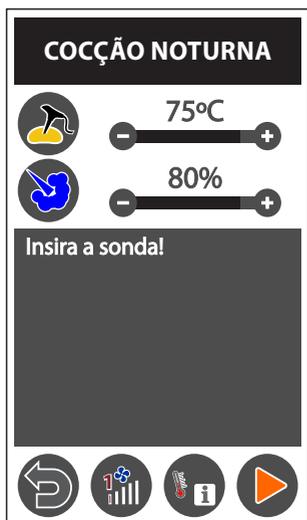
- **Obs.:** se necessário, o tempo da receita poderá ser ajustado a qualquer momento através das telas + e -.

7 - COCÇÃO NOTURNA

Para cozimento lento, com vapor e baixa temperatura. Indicado para carnes duras, como costelas ou cupim, por exemplo.

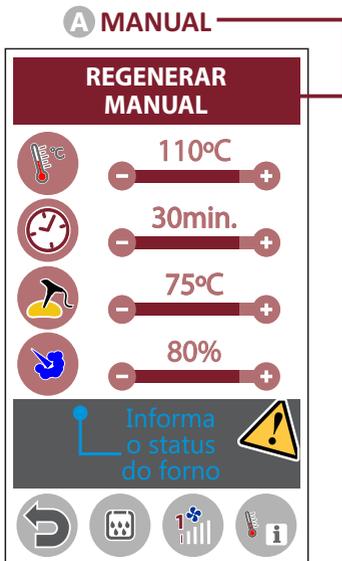
A operação não tem um tempo definido, geralmente, uma ou mais peças podem variar de 6 a 12 horas neste processo.

Insira a sonda no alimento e escolha o acabamento externo, em seguida clique em "PLAY", a cocção apenas termina quando cancelada manualmente, para parar a cocção clique em "STOP", ao parar a cocção noturna habilitará a opção para salvar a receita em MEU FORNO (porém a mesma ainda deve ser cancelada manualmente).



8 - REGENERAR

Há três formas de controlar a regeneração do alimento, manual, por sonda e por tempo.



Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 90°C a 120°C	
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	
	Selecionar o nível de vapor na câmara, de 0 a 100%	
	Abre / Fecha o Dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa a temperatura da câmara e sonda	

B POR Sonda

REGENERAR POR Sonda


110°C

− +

Vapor 50, 70 ou 100%

Seco
Médio
Úmido

Temperatura da Sonda 60°C

Quente
Ao Ponto
Ferver






Toque 	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 90°C a 120°C	− + − +
Vapor Seco Médio Úmido	Seleciona o nível de vapor na câmara, de 0 até 100%	− + − +
Temp. de Sonda Seco Médio Úmido	Seleciona a temperatura final para o núcleo do alimento, de 50 a 70°C	− + − +
	Abre / Fecha o Dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa a temperatura da câmara e sonda	

C POR TEMPO

REGENERAR POR TEMPO


110°C

− +

Vapor 50, 70 ou 100%

Seco
Médio
Úmido

Tempo 10, 35 ou 60 min.

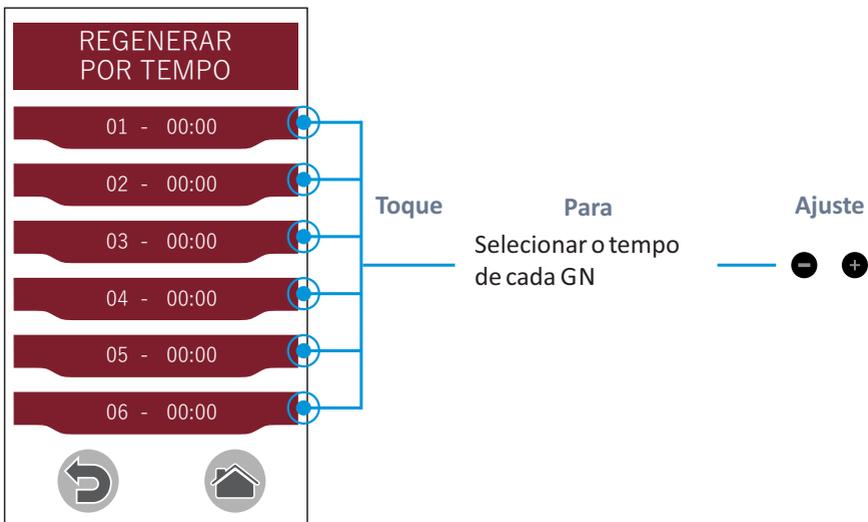
Rápido
Normal
Lento






Toque 	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 90°C a 120°C	− + − +
Vapor Seco Médio Úmido	Seleciona o nível de vapor na câmara, de 50 até 100%	− + − +
Tempo Rápido Normal Lento	Seleciona o tempo de regeneração do alimento, de 10 a 60 minutos	− + − +
	Abre / Fecha o Dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Informa a temperatura da câmara e sonda	

Próxima tela de regeneração por cocção múltipla



FUNÇÃO MINHAS RECEITAS

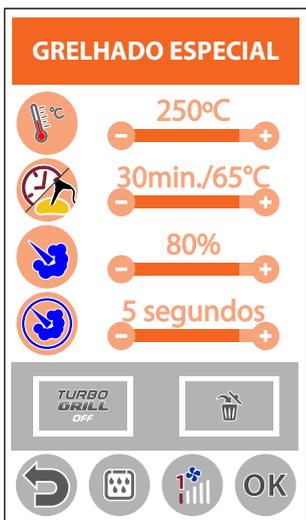
Para criar uma nova receita, entre em MINHAS RECEITAS, clique em “+” para adicionar uma nova receita e digite o nome da receita desejada.





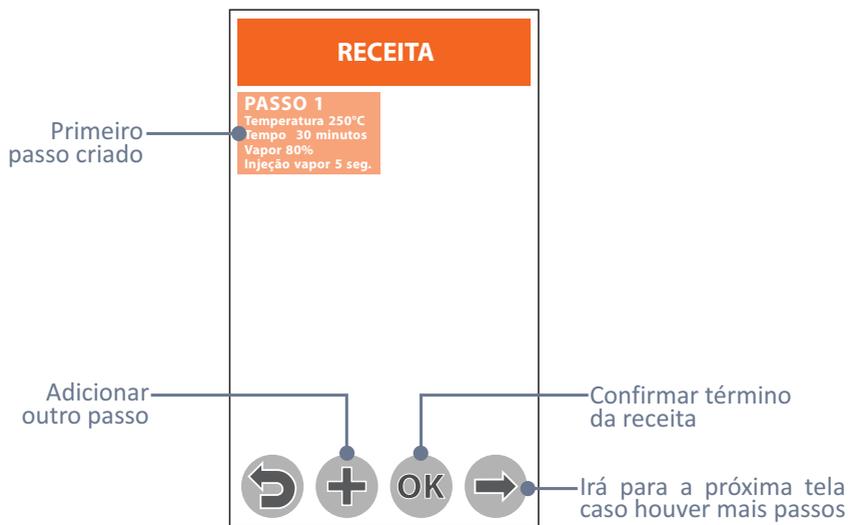
Após confirmar o nome da receita, insira as características do primeiro passo, este funcionará como pré-aquecimento, quando a operação deste passo estiver concluída, o forno informará para carregá-lo, clique “OK” para concluir a criação do passo.

Podemos registrar um processo de cocção com até 12 passos independentes, cada um com sua temperatura, nível de vapor, tempo ou temperatura interna, velocidade de rotação da turbina e controle do Dumper (extrator de vapor) específicos. O equipamento permite gravar até mil receitas.



Toque	Para	Ajuste
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 250°C	
	Selecionar o tempo de 1 até 360 minutos	
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	
	Selecionar o nível de vapor na câmara, de 0 a 100%	
	Selecionar o tempo de um único jato de vapor a ser aplicado na câmara	
	Excluir o passo atual	
	Filtro Receita Turbo Grill (padrão de fábrica Off)	
	Abre / Fecha o Dumper (extrator de vapor)	
	Definir a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	
	Concluir passo	

Para adicionar outro passo clique em “+”, para concluir o término da receita clique em “OK”. Caso deseje editar ou excluir um passo criado, clique no passo desejado e faça as alterações necessárias. Conforme a imagem a seguir:



Concluído a criação da receita, aparecerá seu nome em um novo bloco com o nome criado em MINHAS RECEITAS, para acioná-la basta clicar na receita desejada para entrar em funcionamento. A seguir veremos a opção editar receita.

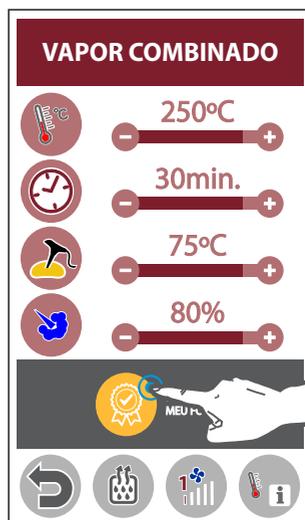


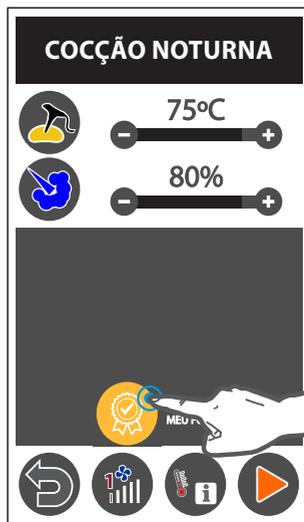


Toque	Para
	Gravar a receita em MEU FORNO, após digitar o nome que deseja
	Digitar a senha mestra para acessar e editar os passos e variáveis da receita selecionada
	Digitar a senha mestra para acessar e editar o nome da receita selecionada.
	Digitar a senha mestra para ter permissão de excluir a receita selecionada.

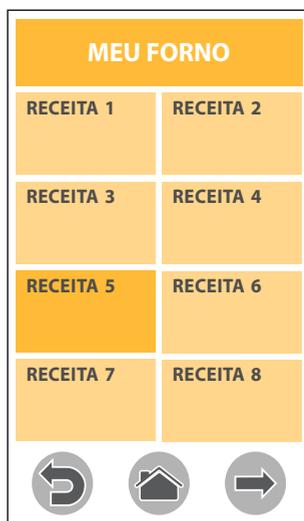
FUNÇÃO MEU FORNO

Utilize o MEU FORNO para salvar as receitas mais utilizadas para fácil acesso. Após realizar um operação na função TSI TECHNICOOK SYSTEM, FORNO COMBINADO, se deseja facilitar o acesso de uma receita de MINHAS RECEITAS, e COCÇÃO NOTURNA, poderá salvar estas para a função MEU FORNO, a imagem a seguir mostra opções de salvar em cada função.

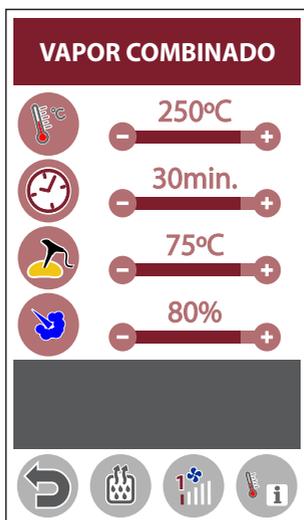




Para utilizar uma receita de MEU FORNO, entre em MEU FORNO e pressione uma vez a receita a ser preparada.



A receita entrará em funcionamento conforme as configurações salvas utilizadas.



Para editar uma receita de MEU FORNO, entre em MEU FORNO e mantenha pressionado a receita até avançar para a tela de edição.



Toque 	Para
	Utilizar a senha mestra para editar as configurações da receita selecionada. Obs: esta opção estará habilitada somente quando a receita for salva por meio de MINHAS RECEITAS.
	Exportar receita para um pen drive.
	Utilizar a senha mestra para poder alterar o nome da receita selecionada.
	Utilizar a senha mestra para poder excluir a receita selecionada.

IMPORTANTE: A função MEU FORNO funciona como um atalho para as demais funções, tanto na operação quanto para a edição.

FUNÇÃO ESFRIAR FORNO

Para abater a temperatura do forno, esta função é utilizada quando necessário a troca de receitas que utilizem uma temperatura mais baixa ou para a higienização do forno. Clique em ESFRIAR FORNO e em seguida escolha a temperatura desejada (40°C, 50°C, 60°C, ou 70°C).



Aguarde enquanto o forno esfria, ao atingir a temperatura requisitada ele avisará através de uma mensagem: "Pronto! Temperatura baixa...".

Obs.: Por questões de segurança, o esfriamento deve ser iniciado com a porta fechada. Após iniciar a função, o forno solicitará a abertura da porta para maior eficiência no esfriamento.



FUNÇÃO LIMPEZA INTELIGENTE



É imprescindível que o forno seja limpo diariamente, para seu funcionamento correto e para sua conservação.



Para realizar a higienização do equipamento é necessária a utilização de equipamentos de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, óculos de proteção e avental.



Luvas de
Proteção



Óculos de
Proteção



Avental



Nunca jogue água na superfície externa do forno, nem sobre o vidro aquecido. Isto também pode comprometer painel de controle e os componentes eletrônicos.



Para a limpeza inteligente recomendamos o uso das pastilhas de detergente **Grease** e das pastilhas de descalcificação **D-Calc** indicadas pelo fabricante.



Caso sobre resíduo do produto de limpeza, remova-o antes de aquecer o equipamento para preparar alimentos.



Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente ou utilização de produto químico não recomendado danificando componentes, resultará na exclusão da garantia.



Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar o equipamento resultará na exclusão da garantia.



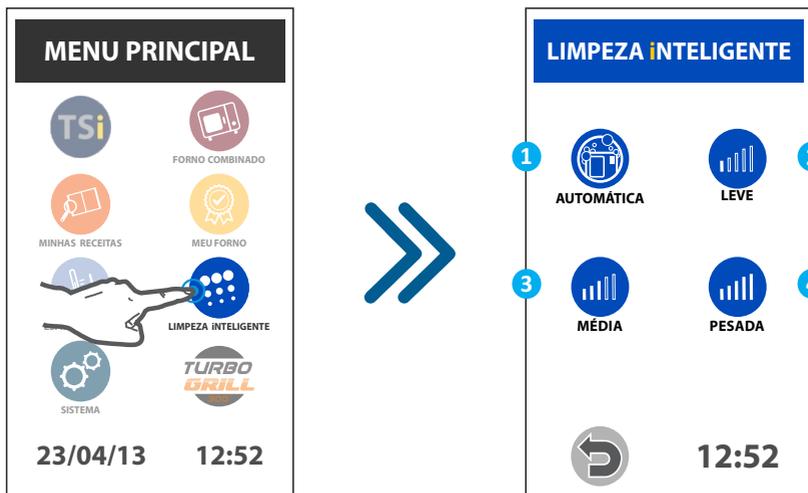
Remova GN's, grelhas, torres e outros acessórios de dentro da câmara antes de iniciar a higienização.



Quando a higienização não é feita na frequência recomendada ou feita de forma inadequada ocorre o acúmulo desses resíduos que acabam por prejudicar a qualidade de higienizações posteriores, gerando excesso de fumaça durante os preparos e diminuindo a vida útil de componentes e do equipamento. Em casos extremos, esses resíduos acumulados podem entrar em combustão quando submetidos a altas temperaturas.

PROGRAMANDO A HIGIENIZAÇÃO

- Acesse o modo **LIMPEZA INTELIGENTE** pelo Menu Principal e escolha um dos quatro tipos de limpeza de acordo com a necessidade.



MODOS DE LIMPEZA:

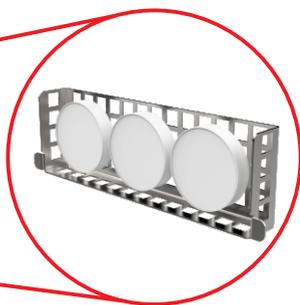
- 1  **AUTOMÁTICA:** O forno indica qual tipo de higienização deverá ser utilizada, basta clicar em OK para início do processo.
 - 2  **LEVE:** Utilizada para sujidades em geral, principalmente após preparações que liberam pequenas quantidades de gordura.
 - 3  **MÉDIA:** Utilizada após assamentos que liberam quantidades significantes de gordura (frangos, cortes, bovinos e suínos).
 - 4  **PESADA:** Utilizada após longos períodos de uso com gorduras impregnadas (sequência de assamentos de frangos e função Turbo Grill).
- Caso o forno esteja acima da temperatura de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização.



Para isso, certifique-se que o protetor de turbina esteja montado e travado (NUNCA ACIONE A FUNÇÃO ESFRIAR SE O PROTETOR DE TURBINA NÃO ESTIVER MONTADO E TRAVADO CORRETAMENTE).

- Acione a função esfriar  e selecione a temperatura de 60°C. Ao final do resfriamento a seguinte frase aparecerá: **“Pronto! Temperatura baixa”**.
- Após o resfriamento, selecione a função Limpeza Inteligente e escolha uma das 3 opções de limpeza ou utilize a Higienização Automática que indicará o melhor tipo de higienização para o seu forno.

- Após escolher a higienização conforme a necessidade, o forno indicará a quantidade de pastilhas detergentes para a limpeza adequada.



Inserir as pastilhas no cesto conforme indicado na imagem

- Feche a porta do forno e acione o "Play" para iniciar o processo de higienização.
- Ao finalizar a higienização o equipamento contará 60 segundos, ao final dessa contagem, o forno se desligará automaticamente.

PÓS HIGIENIZAÇÃO



Ao término da higienização use apenas uma esponja macia com água para a limpeza do **Perfil de Silicone**. Passe a esponja por toda extensão do perfil de silicone para remover os resíduos de sujidade e resquícios de produtos químicos que possam ter ficado.



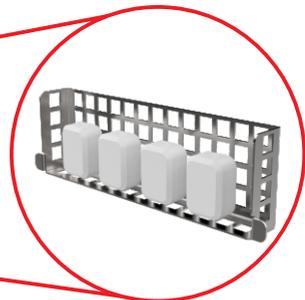


É necessário limpar o interior do ralo central do forno. Para isso basta retirar o a tampa do ralo que é rosqueada, girando a mesma no sentido anti-horário para ter acesso ao cesto no interior do ralo.



DESCALCIFICAÇÃO

- Para a Descalcificação do forno, utilize a higienização **Leve**. Adicione as pastilhas de descalcificação conforme indicado, feche a porta e acione o Play para iniciar a higienização de descalcificação.



Inserir as 4 pastilhas (1 envelope) no cesto conforme indicado na imagem

- Ao finalizar a descalcificação o equipamento contará 60 segundos, ao final dessa contagem, o forno se desligará automaticamente.

ENXÁGUE DE SEGURANÇA

- No caso de uma falha de corrente elétrica ou desativação inadequada do forno, ao ser religado aparecerá no display a seguinte frase: “Processo de limpeza cancelado”, o forno irá executar um enxágue de segurança para a remoção do desengordurante. Aguarde o fim do processo.



- Ao finalizar o enxágue de segurança o equipamento contará 60 segundos, ao final dessa contagem, o forno se desligará automaticamente.
- Caso o forno fique desligado por seis horas ou mais, manter a porta entreaberta.

FUNÇÃO SISTEMA

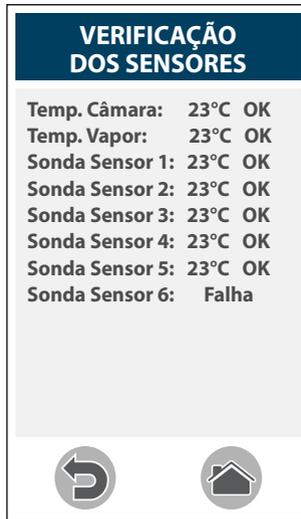
Informa, altera ou verifica as configurações do forno.



- 1 INFORMAÇÃO:** Informa a versão do sistema, verifica os sensores, exibe temperatura do painel, e se o registro HACCP está ativado ou desativado.



- 2 VERIFICAR SENSORES:** Realiza um teste para verificar todos os sensores do forno.



- 3 IDIOMA:** Altera o idioma da interface do forno, opções disponíveis: português, inglês e espanhol.



- 4 DATA E HORA:** Para ajustar a data e a hora do equipamento, clique a opção que deseja alterar e confirme com um "OK" quando concluído a modificação.



- 5 CONFIGURAÇÕES:** Há duas opções de configurações, a do usuário e a do fabricante (acesso exclusivo para configurações técnicas).



Toque 	Para
SENHAS	Alterar a senha mestra, digitando a senha mestra atual e a nova senha.
RESTAURAR PADRÕES DE FÁBRICA	Retornar para todas as configurações de fábrica do forno.
UNIDADES DE TEMPERATURA	Escolher a unidade para exibir a temperatura entre grau Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).
MODO DEMONSTRAÇÃO	O forno trabalha como uma vitrine, apenas mantendo sua luz acesa e o motor desligado.
HACCP	Ativar ou desativar o registro de HACCP.

- 6 USB:** Utilize a função USB para importar ou exportar receitas para um pen drive, para atualizar o software do forno e para retirar o relatório HACCP.



Toque 	Para
IMPORTAR	Importar receitas de um pen drive para o forno.
EXPORTAR	Exportar as receitas do forno para o pen drive.
ATUALIZAR	Atualizar o software através de um pen drive.
HACCP	Exportar os dados HACCP ou apague ("zerar") seu registro do forno.

- 7 SAC:** Exibe informações do serviço de atendimento ao cliente, como site, e-mail, endereço da matriz e telefones.

SAC

WWW.PRATICABR.COM

E-mail:
at@praticabr.com

Telefones:
Grande São Paulo
(11) 2526-1200
Outras regiões
(35) 3449-1200

Endereço da Fábrica:
Prática Produtos S.A.
Rodovia BR 459 - km 101
Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP: 37556-140




FUNÇÃO TURBO GRILL 300°



A partir de Setembro de 2018 a função **FAST GRILL** foi substituída pela função **TURBO GRILL 300°** nos modelos **TSi6, TSi10 e TSi20V elétricos**, os demais modelos não possuem as funções **FAST GRILL/TURBO GRILL 300°**.

Exclusiva função para preparação de grelhados em grande volume com a temperatura de até 300°C. Esta função permite operar o equipamento de duas maneiras: Manual ou através de receitas.

Capacidade de Produção:

- Produção simultânea de 3 grelhas nos fornos de 6 GN's, 5 grelhas no forno de 10 GN's e 10 grelhas no forno de 20 GN's (Somente Vertical).



Temperatura

Tempo

Extração de Vapor:
Aberto/Fechado ou Intermitente.

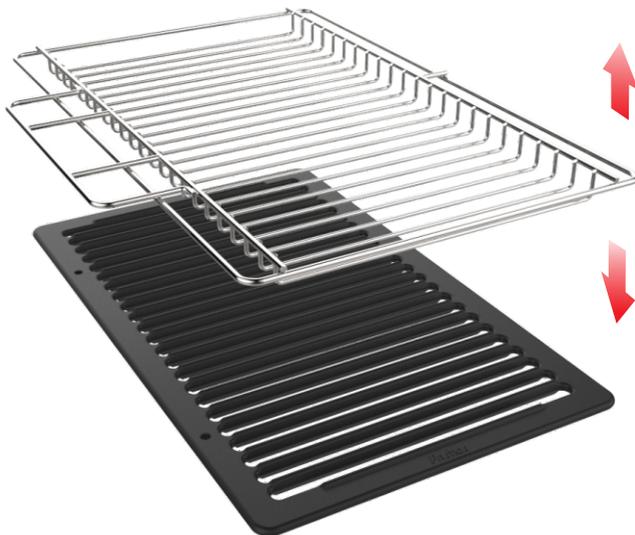
Receitas:
Permite seleccionar receitas salvas em "Minhas Receitas" com parâmetros Turbo Grill.

Velocidade da Turbina
Na função Turbo Grill 300° não há a possibilidade de alterar a velocidade da turbina.

Proseguir

ACESSÓRIOS

- Utilizar o kit Turbo Grill (grelha e carregador) e uma GN de 30mm lisa abaixo de cada kit como aparador de gordura.



Troca Dos Acessórios:

- A limpeza das grelhas Turbo Grill deve ser feita após cada ciclo de três utilizações, para que a higienização seja eficiente e preserve a qualidade dos componentes, além de prevenir que ocorra acúmulo de resíduos carbonizados nos alimentos durante o preparo.

Observação: Verifique também a sujidade do forno.

Limpeza Dos Acessórios:

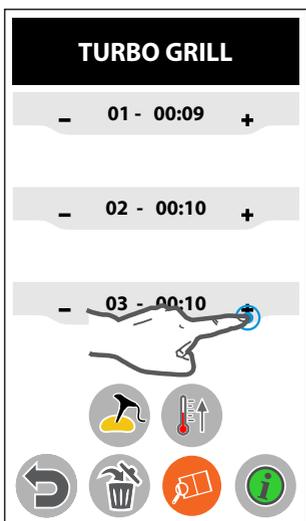
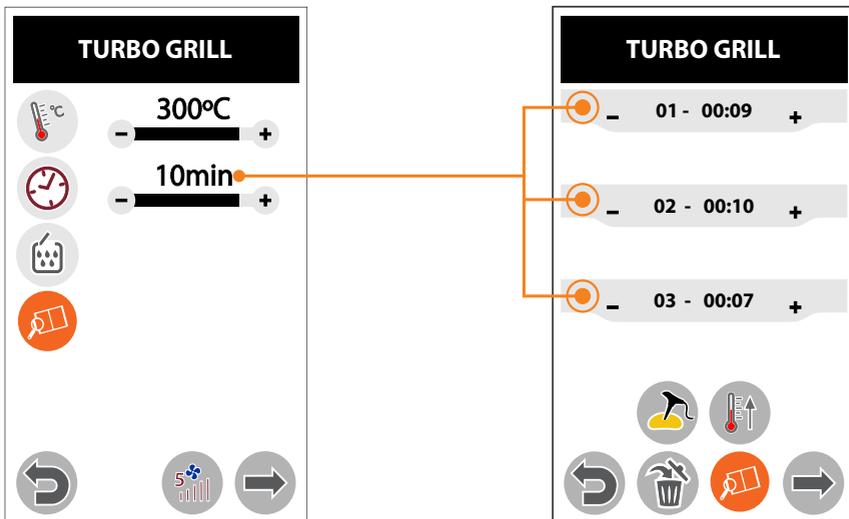
- O processo de limpeza das grelhas pode ser feito numa pia ou recipiente próprio, com produtos como detergentes neutros. Siga sempre as recomendações de segurança indicadas pelo fabricante do produto de limpeza que será utilizado. Nunca utilize esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante ou abrasivo na limpeza das peças.

DEFINIR OS PARÂMETROS

Operação Manual

Os parâmetros definidos na primeira tela, serão carregados para todos os níveis.

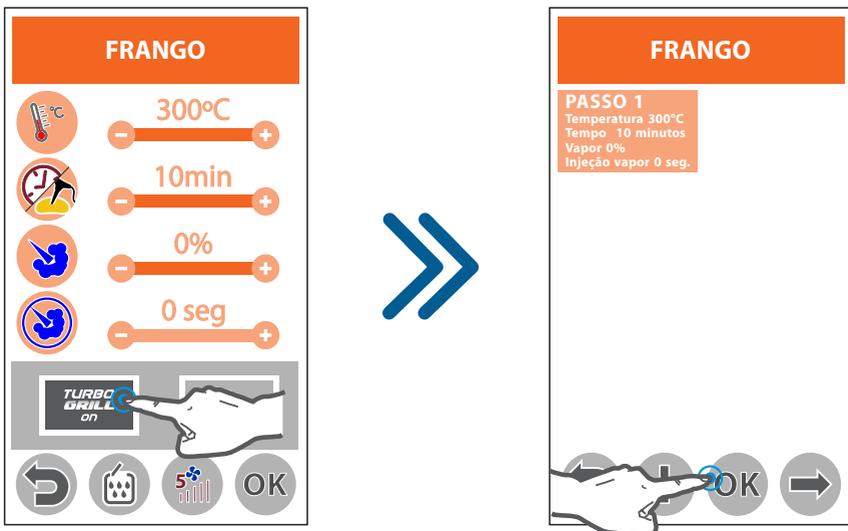
Utilize + e - para alterar o tempo de cada nível individualmente.



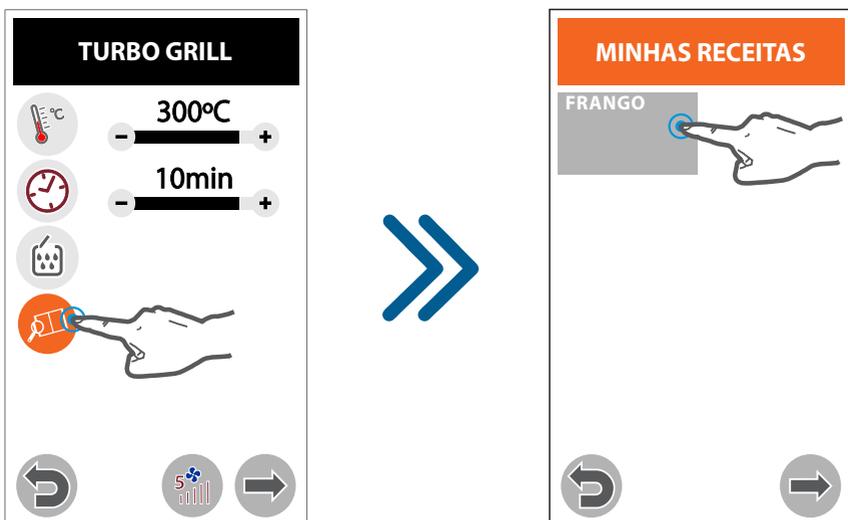
DEFINIR OS PARÂMETROS

Receitas

Para a utilização de receitas na função Turbo Grill, deve-se criar a receita de apenas 1 passo com a tecla Turbo Grill On.

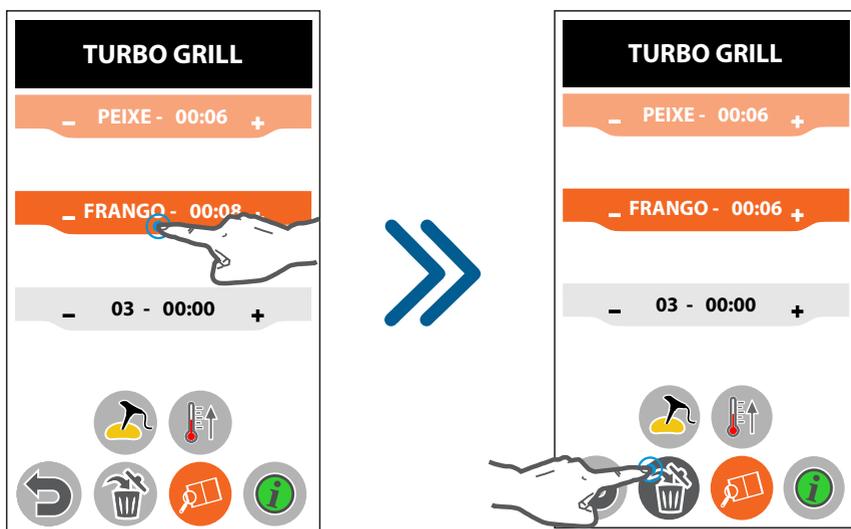


Após a criação da receita, esta poderá ser selecionada dentro da função “Turbo Grill”.



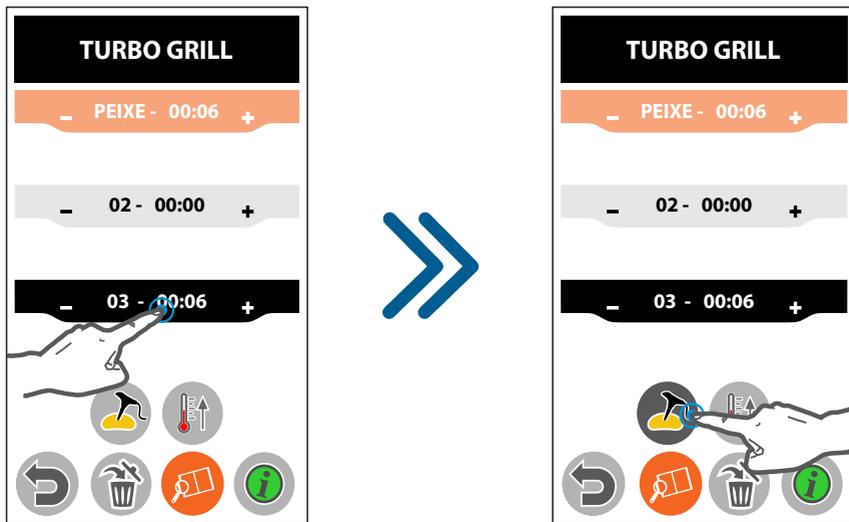
Ao entrar na função e atribuir uma receita para ser executada, o forno automaticamente prepara a câmara para a cocção. Ao mesmo tempo, é feita uma análise inteligente das outras receitas, tornando selecionáveis as que possuem modo de preparo similar para serem executadas nos outros níveis.

Para apagar os parâmetros informados em um dos níveis, clique sobre o nível e em seguida na lixeira  .



CONTROLE POR Sonda

Pode-se controlar um nível por sonda. Para isso, indique em qual nível a sonda está sendo utilizada. No lugar do tempo, será exibido a temperatura de setpoint da sonda e o ícone  na lateral do nível para indicar qual está sendo controlada pela sonda.



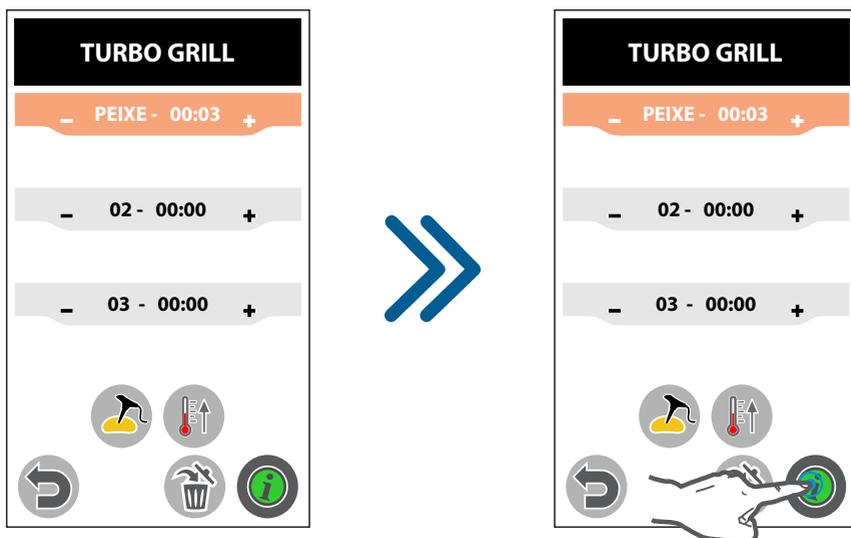
INATIVIDADE

A função Turbo Grill 300° reconhece quando o forno está inativo. Caso a temperatura do forno esteja acima de 260°C e não exista nenhuma receita em preparo por mais de 10 minutos, o forno diminuirá a temperatura para 260°C a fim de economizar energia. Para retomar a temperatura informada, clique na tecla .



INFORMAÇÃO

A tecla informação exibirá detalhes como Temperatura de câmara real e programada, Temperatura da Sonda, Velocidade Turbina, Saída ar: Fechado, Vapor: 0%.



PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Forno não liga. (Sem nenhum sinal no painel)	Queda de fase ou disjuntor desarmado.	Verifique se há tensão na entrada do disjuntor de alimentação e se está corretamente dimensionado conforme o croqui de instalação.
Forno não está aquecendo (Elétrico e Gás)	Elétrico: Queda de fase ou disjuntor desarmado.	Elétrico: Verifique se há tensão na entrada do disjuntor de alimentação.
	Gás: Registro de gás fechado.	Gás: Verifique a instalação de gás e se o registro está aberto.
Forno demora a aquecer ou retomar a temperatura	Forno sujo ou falta de fase.	1) Limpe o forno; 2) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.
Turbina não está girando	Erro de inversor.	Desligue e ligue o equipamento.
Disjuntor de proteção desarmado		Verifique se o disjuntor está dimensionado conforme o croqui de instalação.
Assamento desuniforme	Temperatura muito alta, forno desnivelado, forno sujo ou carregamento excessivo.	1) Verifique a temperatura; 2) Nivele o equipamento; 3) Limpe o forno; 4) Carregue o forno com a capacidade adequada.
Forno causando choque elétrico	Falta de aterramento.	Verifique se o forno está corretamente aterrado.
Alimento Queimado	Temperatura alta ou tempo excessivo de assamento.	1) Verifique a temperatura; 2) Verifique o tempo.
Forno passando cheiro ao alimento	Forno sujo.	Limpe o forno.
Forno aquece em excesso externamente	Ventilação deficiente do ambiente.	Verifique a ventilação do ambiente.
Alimento demora para assar (Elétrico e Gás)	Elétrico: Temperatura muito baixa, forno sujo ou carregamento excessivo.	Elétrico: 1) Verifique a temperatura; 2) Limpe o forno; 3) Carregue com a capacidade adequada.
	Gás: Forno sujo desregula o queimador, baixa pressão de gás .	Gás: Realize uma limpeza completa no forno e verifique a instalação de gás.

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Forno não gera vapor	Falta de água, erro de sensor de vapor ou falta de fase.	1) Verifique o registro de água e se há água; 2) Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia.
Queimador constantemente bloqueado	Baixa vazão de gás; registro fechado; rede de gás suja; pressão desregulada.	Verifique se a instalação de gás está em boas condições de funcionamento.
Aquecimento do painel	Filtro de entrada de ar saturado.	Substituição do filtro.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 35 3449-1200 opção 3 - at@praticabr.com

SENHA MESTRA

987654



**PRÁTICA KLIMAQUIP IND. E COM. S.A.
BRASIL**

Rodovia BR 459, Km 101
37.556-140, Pouso Alegre-MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com

WWW.PRATICABR.COM