



FORNOS COMBINADOS

Prática

LINHA FORNOS COMBINADOS

TSi

TECHNICOOK
SYSTEM



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..... 14

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação elétrica.....15

Instalação hidráulica.....16

Dreno.....17

Sistema de exaustão..... 18

Instalação de gás (modelos TSIG).....18

Guia de fixação da base a superfície.....20

Dimensões dos fornos TSi e TSiG.....22

Recomendações gerais.....26

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....28

Ligar ou desligar o equipamento..... 29

Menu principal.....29

Receitas technicook.....29

Atalhos para a função Forno Combinado.....35

Função Forno Combinado.....35

- *Ar Quente*..... 35

- *Vapor Combinado*..... 36

- *Vapor*..... 36

- *Delta T*.....37

- *Cocção Noturna*..... 38

- *Regenerar*..... 38

Cocção Múltipla.....39

Grupos de Receitas.....41

- *Editar nome do grupo*.....42

- *Editar imagem do grupo*.....43

- *Editar receitas*.....44

- *Apagar grupo*.....53

- *Organizar grupo*.....53

Configurações de usuário.....	54
- <i>Editar grupos</i>	55
- <i>Atualizar sistema</i>	55
- <i>Ajustes</i>	60
- <i>Gerenciar favoritos</i>	67
- <i>Wi-fi</i>	67
- <i>USB</i>	69
- <i>IOK - Plataforma virtual</i>	71
- <i>SAC</i>	75
- <i>HACCP</i>	75
FUNÇÃO LIMPEZA INTELIGENTE.....	77
- <i>Programando a limpeza inteligente</i>	78
- <i>Modos de limpeza</i>	79
- <i>Automática</i>	80
- <i>Passos da limpeza inteligente</i>	80
- <i>Erros</i>	83
- <i>Descalcificante</i>	83
- <i>Guia pós limpeza</i>	84
PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES.....	86

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.**

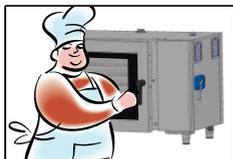


- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta 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.

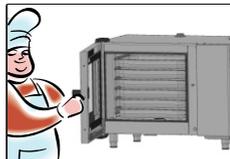
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

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.



- Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.

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 1 (um) 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 for localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independentemente da instalação efetiva ou do 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 a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio, sendo exceções os equipamentos listados no parágrafo “i”. Caso seja(m) necessária(s) nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função da não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, os respectivos custos de visita e instalação serão de responsabilidade do cliente.

d) Para os equipamentos que necessitam de instalação técnica, a execução deve ser feita pela Prática, por meio de um representante Prática ou por um assistente técnico autorizado. Para a execução da instalação o (s) equipamento (s) deverá (ão) estar em seu local de utilização, com os pontos prediais preparados. A Prática não realiza movimentações dos equipamentos até o local de instalação. Em locais onde a Prática não possui assistência técnica, o cliente será responsável pelas despesas de transporte, estadia e alimentação da equipe técnica.

e) A logística de descarregamento é de responsabilidade do cliente. Não fazemos movimentações internas ou verticais dos equipamentos. As entregas são efetuadas de segunda-feira a sexta-feira, no horário comercial. Não entregamos nem realizamos instalações nos finais de semana e feriados. Para instalações após o horário comercial, o valor deve ser negociado com a Prática ou técnico autorizado.

f) Os equipamentos a gás não podem ser instalados em locais que não possuem equipamentos ou sistemas de extração de gases para fora do ambiente. A queima de gás GLP ou NATURAL em locais confinados sem essa condição de extração reduz o oxigênio do ambiente e gera gases nocivos, que podem ocasionar intoxicação, desmaio ou até risco de morte.

g) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada rede de Serviço Técnico Autorizado. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço técnico autorizado mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

h) Para a instalação dos equipamentos, o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, aterramento e exaustão) descritos na ficha técnica de instalação. O agendamento para a instalação do (s) equipamento (s) só deverá ser acionada após a confirmação de que todos os pontos prediais estão de acordo com a ficha técnica fornecida pela Prática.

i) Os equipamentos a seguir não possuem instalação nem visita técnica gratuita. Caso haja solicitação nesse sentido, os custos serão por conta do cliente: Toda linha de fornos MINICONV VP e SV, MOINHO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, fatiadeira de pão FR12, FMF 12, toda linha de fornos micro-ondas FINISHER, ultracongeladores UK E BCF (05, 07 e 14), gela caneca UCK 170, fermentadoras (10, 16 e 20), estufa ES9 GOURMET e todos os modelos de fatiadores de frios.

No caso dos fornos de pequenas dimensões, como os modelos: linha MINICONV VP, MINICONV SV e MICRO-ONDAS FINISHER, o atendimento da garantia deverá ocorrer no serviço técnico mais próximo ou, caso o cliente prefira fazê-los em seu estabelecimento, o deslocamento será cobrado.

j) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

k) A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

l) 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 autorizado 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 acompanha o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação e Operação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros.

e) Danos e falhas em componentes, decorrentes da falta de higienização ou de uma higienização inadequada, como por exemplo: molhar ou respingar água nos componentes elétricos internos do equipamento ou manter acúmulo de sujeira no interior da câmara do equipamento.

f) Mudança das condições originais de instalação executadas por técnicos não autorizados, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação etc.

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 de picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou em seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados, pedras refratárias e outros; em consequência de acidentes, operação ou manuseio incorretos, falta de higienização ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados ou a utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.

l) Estão excluídos da garantia os componentes de consumo e desgaste, como: lâmpadas, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, perfis de vedação da porta, pedras refratárias, vidros e plásticos.

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 Instalação e Operação do equipamento.
- b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.
- c) Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação 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 prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.
- e) Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor no telefone: (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.

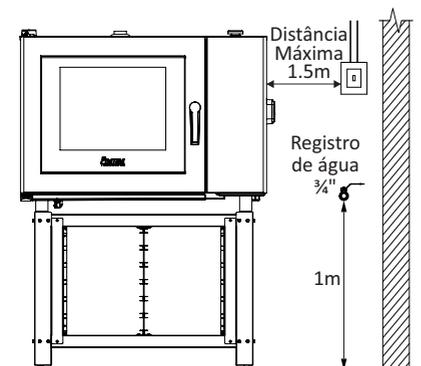


- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados, a fim de evitar riscos.
- 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 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

- Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.
- Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.
- Recomendamos filtro original 3M para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

Fator pH: 7.0 - 8.5	Cloreto < 25ppm	Alcalinidade: 50 - 100ppm
TDS: 50 - 125ppm	Cloreto Livre < 0.1ppm	Dureza: 50 - 100ppm (3<6 gpg)
Sílica < 13ppm	Pressão: 5 a 15 m/H2O	

- A saída da água deve ser descarregada em ralo ou ligação a rede de esgoto.
- A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C. Utilize tubulação adequada.
- 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:

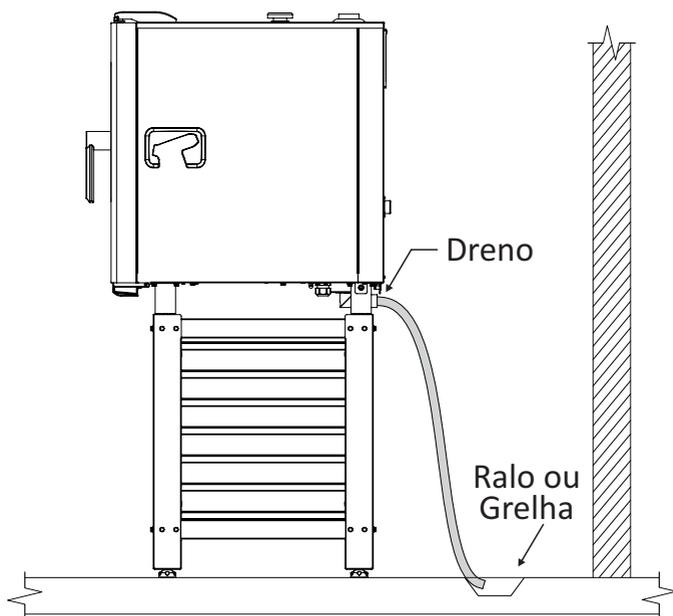
Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.

DRENO

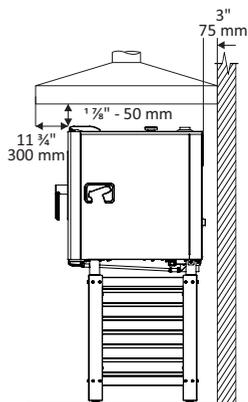
- A saída dos drenos devem ser descarregadas em um ralo ou grelha, sem conexão fechada com a rede de esgoto, para evitar retorno de odores.
- Para o dreno principal aplica-se a mangueira em uma tubulação de no mínimo $\varnothing 45\text{mm}$. Não reduzir o diâmetro da tubulação.
- A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 85°C . Utilize uma 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)

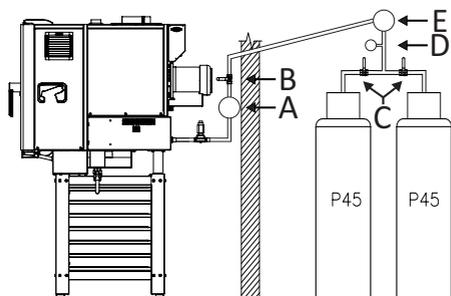
CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS PARA GÁS NATURAL

- 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

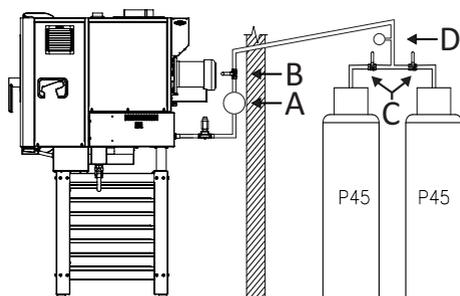
INSTALAÇÃO DE GÁS

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

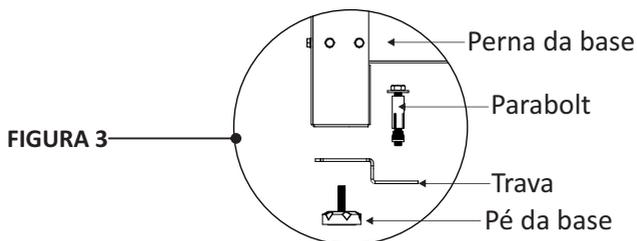
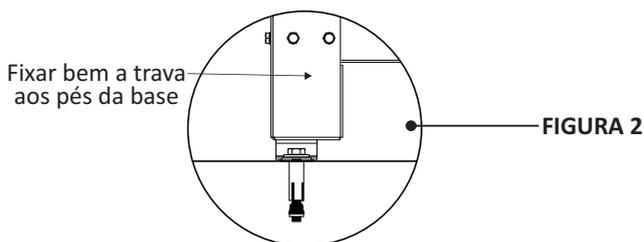
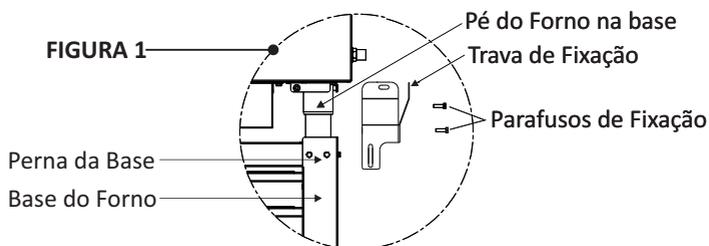


LEGENDA	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES
A	Regulador de Pressão	12kg/h - Estágio único
B	Registro do Forno	Diametro ½"
C	Registro do Botijão de Gás	-
D	Manômetro Medidor de Pressão	-

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

GUIA DE FIXAÇÃO DA BASE A SUPERFÍCIE

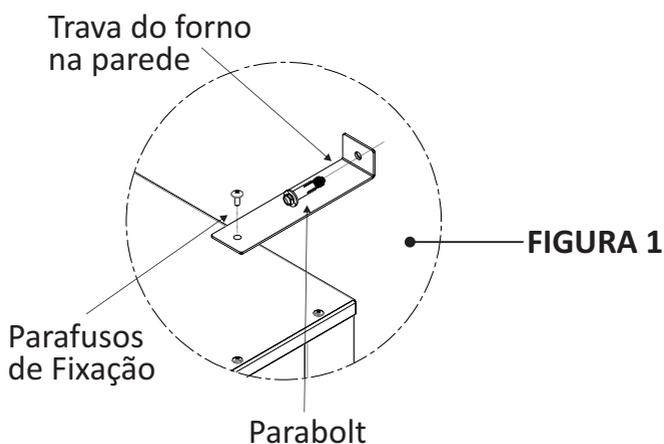
- Certifique-se de que a base do forno esteja bem montada.
- Certifique-se de que a trava do forno na base está bem fixada.
- Certifique-se de que os parafusos de todas as travas estão bem fixados (**Figura 1**).
- Fixe a trava aos pés da base (**Figura 2**).
- Devem ser usados parafusos tipo Parabolt 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.

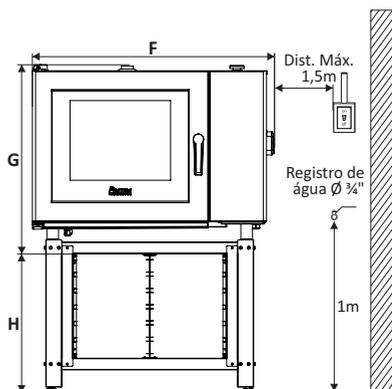
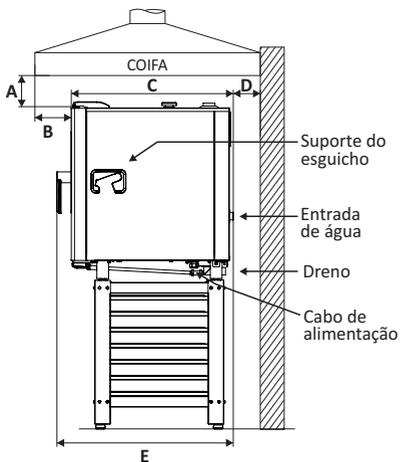


- *Aplicável somente aos modelos com trava na base.*
- *Os parafusos Parabolt não são fornecidos com o produto.*
- *A fixação na parede é específica dos modelos navalizados.*

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

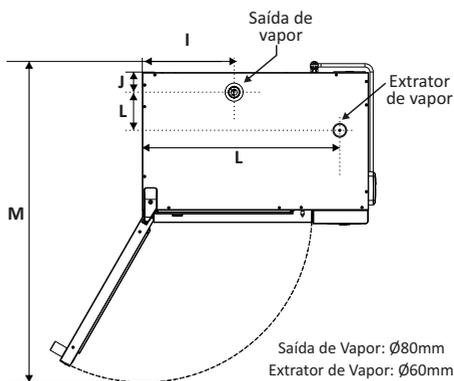
MODELOS ELÉTRICOS - 6, 10 e 20 GN's



MODELO	A	B	C	D	E
TSi 6	50	300	697	75	768
TSi 10	50	300	697	75	768
TSi 20	50	300	1028	75	1241

MODELO	F	G	H
TSi 6	1056	776	642
TSi 10	1056	1056	642
TSi 20	1056	1185	642

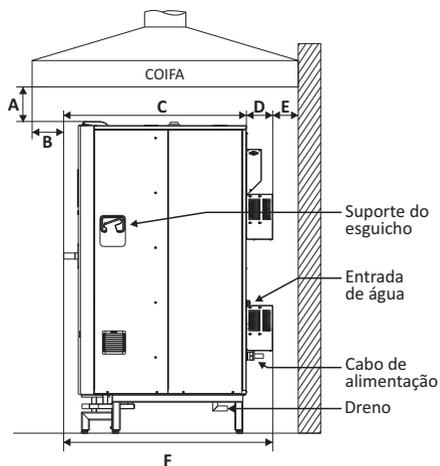
MODELO	I	J	K	L	M
TSi 6	415	88	172	893	1430
TSi 10	415	88	172	893	1430
TSi 20	846	590	-	-	1992



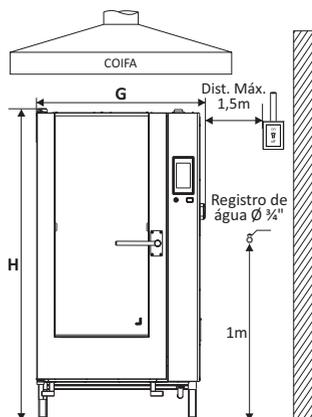
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

MODELOS ELÉTRICOS - 20V e 40 GN's.

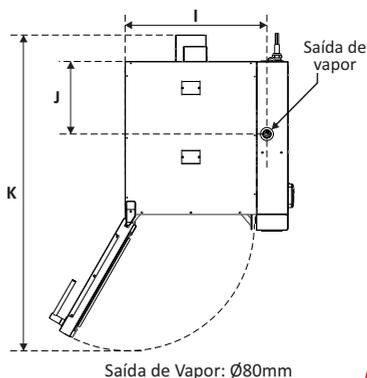


MODELOS	A	B	C	D	E	F
TSi 20V	50	300	860	230	75	1027
TSi 40	50	300	1155	166	75	1321



MODELOS	G	H
TSi 20V	1066	1960
TSi 40	1066	1960

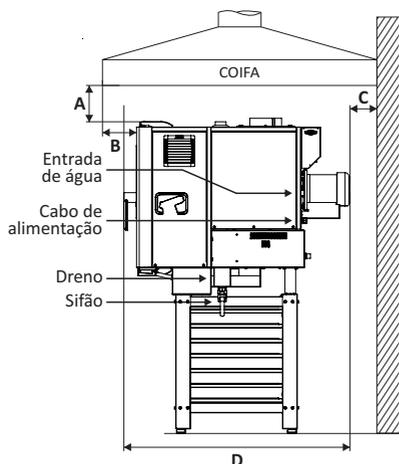
MODELOS	I	J	K
TSi 20V	895	396	1679
TSi 40	896	456	1986



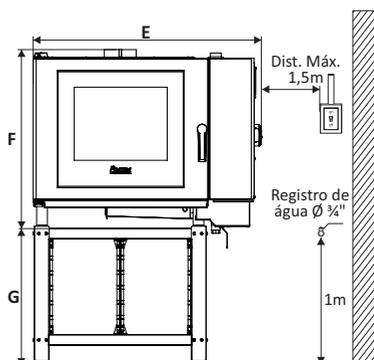
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

MODELO A GÁS - 6, 11 e 20 GN's

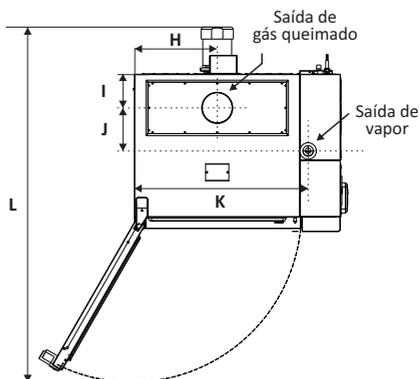


MODELO	A	B	C	D
TSiG 6	50	300	75	1064
TSiG 11	50	300	75	1069
TSiG 20	50	300	75	1347



MODELO	E	F	G
TSiG 6	1077	841	642
TSiG 11	1057	1201	642
TSiG 20	1057	1201	642

MODELO	H	I	J	K	L
TSiG 6	408	165	230	860	1765
TSiG 11	408	165	230	860	1769
TSiG 20	408	165	375	860	2104

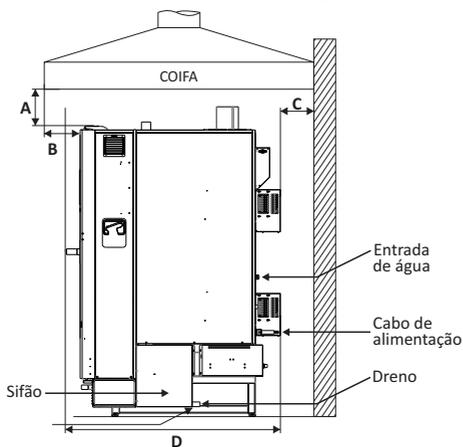


Saída de Gás Queimado: Ø150mm
Saída de Vapor: Ø80mm

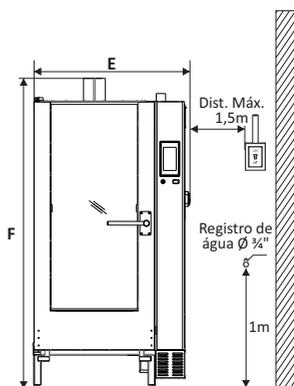
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

MODELO A GÁS - 20V e 40 GN's

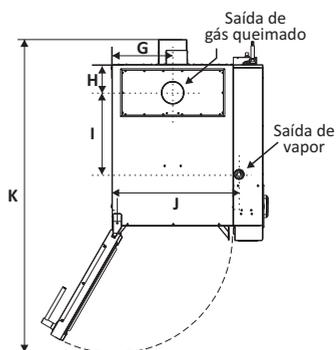


MODELO	A	B	C	D
TSiG 20V	50	300	75	1126
TSiG 40	50	300	75	1450



MODELO	E	F
TSiG 20V	1064	2086
TSiG 40	1064	2086

MODELO	G	H	I	J	K
TSiG 20V	417	187	238	900	1768
TSiG 40	417	188	550	867	2115



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)

- Limpe 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.
- 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

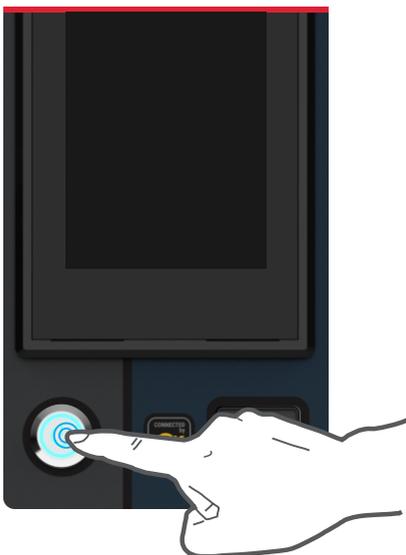
PAINEL



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

LIGAR OU DESLIGAR O EQUIPAMENTO

a) Para ligar ou desligar o forno, pressione a botão **On/Off**.



MENU PRINCIPAL

a) A tela de Menu Principal é composta por nove ícones e um botão de configurações.



RECEITAS TECHNICOOK

a) Pressione **TSi** para entrar na central de cocção inteligente, nas quais são divididas em oito categorias de alimentos e conseqüentemente em séries de preparações.



b) Cada uma das categorias contém uma série de preparações listadas abaixo:

1 - ASSADOS		
PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
PEÇAS GRANDES	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
PEÇAS PEQUENAS	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
LEITOA	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
PERNIL COM COURO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
COSTELA SUÍÑA	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
COSTELETA NO BAFO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
CUPIM	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
LAGARTO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
MAMINHA / FRALDINHA	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
CALABRESA FATIADA	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
HAMBÚRGUER	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
LINGUIÇA TOSCANA	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
SALSICHAS	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
FINALIZAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-

2 - GRATINADOS

PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
GRATINAR COM SONDA	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
GRATINAR EM GERAL	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-

3 - PADARIA

PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
MASSA DOCE ASSAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
BOLOS	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
MASSA DOCE FERMENTAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
MASSA DOCE PRÉ-ASSAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
MASSA DOCE PRÉ-ASSADA	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
PÃES DOCE	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
MASSA SALGADA ASSAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
MASSA SALGADA FERMENTAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
ESFIHA FECHADA	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
PÃO FRANCÊS	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
MASSA SALGADA PRÉ-ASSAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
MASSA SALGADA PRÉ-ASSADA	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
TORRADAS	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-

4 - PEIXES

PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
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 POSTAS	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
FRUTOS DO MAR AO VAPOR	AO DENTE / AO PONTO / BEM PASSADO	-
PEIXE REFOGADO	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
PEIXE NO VAPOR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	PRÉ-COZIDO / AO PONTO / BEM PASSADO

5 - GRELHADOS

PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
EMPANADO NATURAL	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
EMPANADO PRÉ-FRITO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
FILÉS FINOS	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	
FILÉ MARINADO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO
FILÉ NATURAL	CLARO / MÉDIO / ESCURO	MAL PASSADO / AO PONTO / BEM PASSADO

6 - ESPECIAIS

PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
PIZZAS PRÉ-ASSAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
PIZZAS FINALIZAR	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
CEREAIS DESIDRATADOS	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
FRUTOS/TOMATES DESIDRATAR	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-

7 - AVES

PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
FRANGO ASSADO TEMPERO SECO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
FRANGO ASSADO MARINADO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
FRANGO PEDAÇOS	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
FRANGO RECHEADO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
FRANGO REFOGADO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
FRANGO PRÉ-ASSAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
FRANGO ASSADO FINALIZAR	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
FRANGO A PASSARINHO	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
GALETO ASSADO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
PATO ASSADO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
PATO RECHEADO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
PERU ASSADO	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-
PERU PEDAÇOS	CLARO / MÉDIO / ESCURO	-

8 - ACOMPANHAMENTOS

PREPARAÇÃO	ACABAMENTO EXTERNO	ACABAMENTO INTERNO
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

c) Após escolher a categoria e a receita, selecione o tipo de acabamento do alimento:



TOQUE	PARA	AJUSTE
ACABAMENTO EXTERNO CLARO MÉDIO ESCURO	Seleciona o tipo de acabamento EXTERNO do alimento, de 0 a 100%.	- +
ACABAMENTO INTERNO MAL PASSADO AO PONTO BEM PASSADO	Seleciona o tipo de acabamento INTERNO do alimento, de 0 a 100%.	- +

d) Após escolher o acabamento desejado, pressione a tecla **▶ INICIAR** (o forno entrará 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 **“FORNO PRAQUECIDO!”**.



e) Em seguida a receita entrará em execução:



TOQUE	PARA
	Iniciar a execução da receita.
	Pausar a execução da receita.
	Retomar a execução da receita após ser pausada.
	Cancelar a execução da receita.

f) Após a conclusão de uma receita, as seguintes opções serão liberadas:



TOQUE	PARA
	Adicionar/Remover a receita dos favoritos.
	Repetir a receita.

ATALHOS PARA A FUNÇÃO FORNO COMBINADO

- Os ícones de Ar Quente, Combinado e Vapor são atalhos diretos para as funções mais utilizadas do Forno Combinado.



AR QUENTE



COMBINADO



VAPOR

FUNÇÃO FORNO COMBINADO

- Trabalha de modo manual, permite o operador determinar seis funções diferentes: Ar Quente, Vapor Combinado, Vapor, Delta T, Cocção Noturna e Regenerar. A seguir um explicativo de cada função:

AR QUENTE

- Deslize o dedo  sobre a tela para selecionar a opção **Ar Quente**.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 300°C. (disponível para TSi6, TSi10 e TSi20V elétricos. Para os demais fornos, temperatura máxima de 260°C).	- +
	Selecionar o tempo de 1 minuto até 12 horas.	- +
	Selecionar a temperatura da sonda de 30°C a 100°C.	- +
	Selecionar a umidade na câmara de 0 a 100%.	- +
	Selecionar a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	-
	Selecionar o esfriamento do forno	-
	Seleciona o pré-aquecimento do forno	-
	Injetar vapor na câmara (em temperatura 60°C a 180°C)	-
	Cancelar a receita.	-

VAPOR COMBINADO

Deslize o dedo  sobre a tela para selecionar a opção **Vapor Combinado**.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 260°C	- +
	Selecionar o tempo de 1 minuto até 12 horas	- +
	Selecionar a temperatura da sonda de 30°C a 100°C	- +
	Selecionar a quantidade de vapor de 10 a 100%	- +
	Selecionar a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	-
	Selecionar o esfriamento do forno	-
	Seleciona o pré-aquecimento do forno	-
	Injetar vapor na câmara (em temperatura 60°C a 180°C)	-
	Cancelar a receita.	-

VAPOR

Deslize o dedo  sobre a tela para selecionar a opção **Vapor**.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Selecionar a temperatura da câmara 80°C a 130°C	- +
	O vapor é fixo em 100%	- +
	Selecionar a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	-
	Selecionar o esfriamento do forno	-
	Seleciona o pré-aquecimento do forno	-
	Cancelar a receita.	-

DELTA T

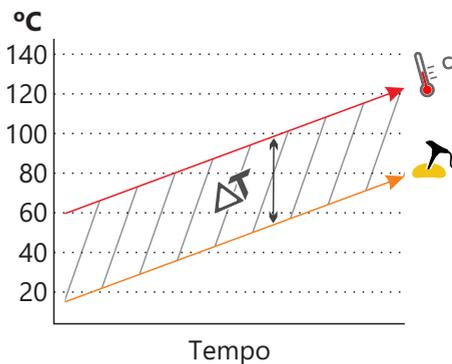
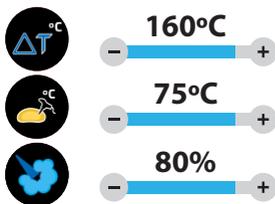
Deslize o dedo  sobre a tela para selecionar a opção **Delta T**. Nesta função o equipamento mantém a diferença constante de temperatura entre a câmara de cocção e o núcleo do alimento. Portanto, só pode ser acionada em conjunto com a sonda de núcleo.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Selecionar a diferença de temperatura da câmara para o núcleo do alimento	- +
	Selecionar a temperatura interna do alimento (sonda)	- +
	Selecionar a quantidade de vapor na câmara de 0 a 100%	-
	Selecionar a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	-
	Selecionar o esfriamento do forno	-
	Seleciona o pré-aquecimento do forno	-
	Cancelar a receita.	-

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.

COCÇÃO NOTURNA

Deslize o dedo  sobre a tela para selecionar a opção **Cocção Noturna**.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Selecionar o tempo de selagem	- +
	Selecionar a temperatura da sonda de 30°C a 100°C	- +
	Selecionar a quantidade de vapor de 0 a 100%	-
	Selecionar a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	-
	Iniciar a Cocção Noturna	-
	Cancelar a Cocção Noturna	-

REGENERAR

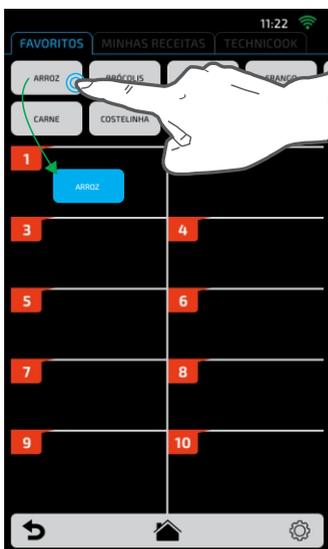
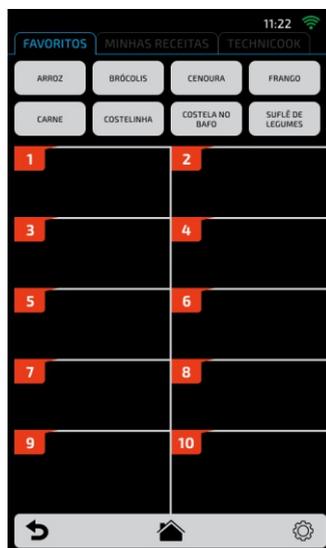
Deslize o dedo  sobre a tela para selecionar a opção **Regenerar**.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Selecionar a temperatura da câmara de 30°C a 130°C	- +
	Selecionar a temperatura da sonda de 30°C a 100°C	- +
	Selecionar a quantidade de vapor de 0 a 100%	-
	Selecionar a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	-
	Selecionar o esfriamento do forno	-
	Seleciona o pré-aquecimento do forno	-
	Cancelar a receita .	-

COCÇÃO MÚLTIPLA

a) 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 (**Favoritos, Minhas Receitas e Receitas Technicook**), tornando seleccionáveis as que possuem modo de preparo similar para serem executadas nos outros níveis.



Selecione a receita entre **Favoritos, Minhas Receitas e Receitas Technicook** e arraste  até a nível desejado (1 a 10). O forno entrará em operação assim que a primeira receita for seleccionada 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 “Frango” não pode ser selecionada, pois seus parâmetros de cocção não são compatíveis com as demais receitas.

GRUPO DE RECEITAS

a) Para criar ou editar os grupos de receitas, pressione o ícone , a tela de grupos será apresentada, porém, na primeira posição estará o ícone onde é possível Criar Novo Grupo.



b) As opções disponíveis após escolher entre editar ou criar um grupo, serão:



Editar Nome: altera o nome do grupo, pode-se usar letras, números ou caracteres especiais.



Editar Imagem: troca a imagem que leva o ícone do grupo.



Editar Receitas: cria ou edita receitas do grupo selecionado.



Apagar Receitas: apaga as receitas do grupo selecionado.



Apagar Grupo: apaga todas as informações do grupo selecionado, inclusive as receitas.

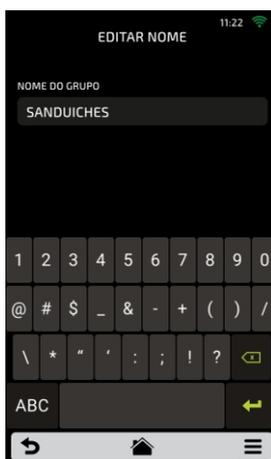
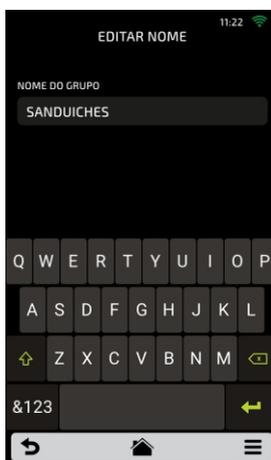


Organizar: ordena o local em que o grupo aparece dentre os grupos existentes.

EDITAR NOME DO GRUPO

a) Ao seleccionar Novo Grupo, a opção de editar o nome do Grupo será apresentada.

b) Clicando sobre **&123** e **ABC** a tela alternará entre letras e números/caracteres especiais.



	
Apaga um caractere	Salva o nome e avança para a próxima tela.

EDITAR A IMAGEM DO GRUPO

a) O *TSi* tem uma galeria de imagens que permite ao usuário alterar os ícones/fotos dos grupos. Escolha entre **ÍCONES** ou **FOTOS** para as receitas exibidas.

b) Escolhendo **FOTOS** também é possível fazer upload de qualquer imagem para o banco de fotos utilizando a nossa **plataforma virtual** (página 71).

c) Navegue  pelos grupos da biblioteca de imagens para selecionar o ícone desejado.



EDITAR RECEITAS

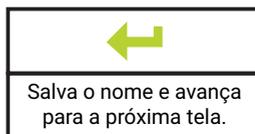
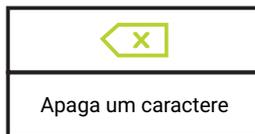
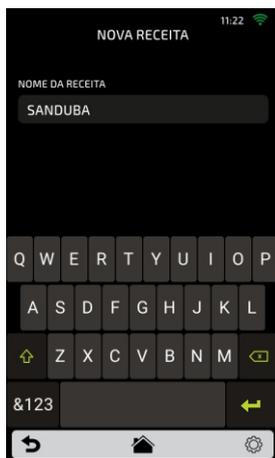
a) A tela de receitas será disponibilizada, escolha de qual receita deseja editar. Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todas as receitas.

b) Ao acessar as receitas, será possível editar uma já existente ou criar uma nova receita clicando em “+ Nova Receita”.



c) Ao selecionar a opção “+Nova Receita”, a opção de editar o nome da receita será apresentada.

d) Clicando sobre **&123** e **ABC** a tela alternará entre letras e números/caracteres especiais.



e) Após escolher o nome, selecione a imagem da receita.

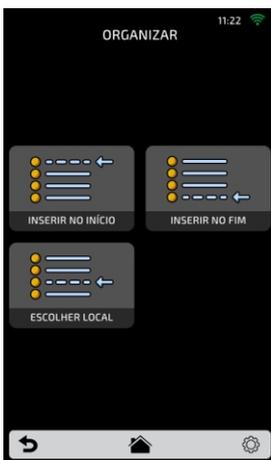
f) O **TSi** tem uma galeria de imagens que permite ao usuário alterar os ícones/fotos das receitas. Escolha entre **ÍCONES** ou **FOTOS** para as receitas exibidas.

g) Escolhendo **FOTOS** também é possível fazer upload de qualquer imagem para o banco de fotos utilizando a nossa **plataforma virtual** (página 71).

h) Navegue  pelas receitas da biblioteca de imagens para selecionar o ícone desejado.



i) Após escolher o ícone/imagem da receita selecione a posição em que a receita será apresentada. A função Organizar, permite alterar a sequência em que os grupos aparecerão na tela de grupos. Essa tela é composta por três botões:





Inserir no início: A receita é movida para o início da lista de receitas.



Inserir no fim: A receita é movida para o final da lista de receitas.



Escolher local: O operador será direcionado à tela de receitas para escolher o local que deseja.

j) Após selecionar o local, uma nova tela de edições da receita será apresentado:



Editar Nome: altera o nome da receita, pode-se usar letras, números ou caracteres especiais.



Editar Imagem: troca a imagem que leva o ícone da receita.



Editar Passos: acessa as opções de edição dos passos da receita selecionada.



Apagar Receitas: apaga as receitas do grupo selecionado.



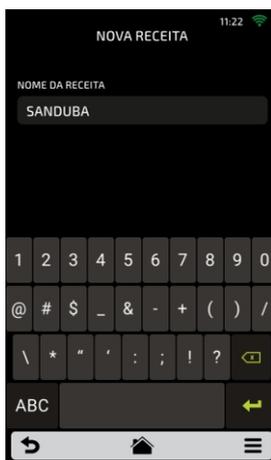
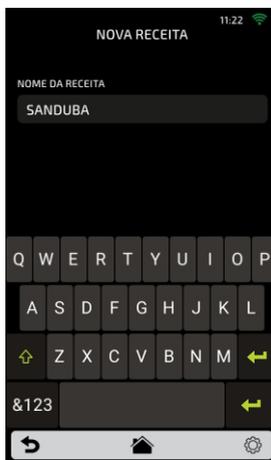
Organizar: ordena o local em que o grupo aparece dentre os grupos existentes.



Adicionar Favoritos: Adiciona ou remove a receita dos favoritos.

EDITAR NOME DA RECEITA

a) Clicando sobre **&123** e **ABC** a tela alternará entre letras e números/caracteres especiais.



	
Apaga um caractere	Salva o nome e avança para a próxima tela.

EDITAR A IMAGEM DA RECEITA

- a) O **TSi** tem uma galeria de imagens que permite ao usuário alterar os ícones/fotos das receitas. Escolha entre **ÍCONES** ou **FOTOS** para as receitas exibidas.
- b) Escolhendo **FOTOS** também é possível fazer upload de qualquer imagem para o banco de fotos utilizando a nossa **plataforma virtual** (página 71).
- c) Navegue  pelas receitas da biblioteca de imagens para selecionar o ícone desejado.



EDITAR PASSOS DA RECEITA

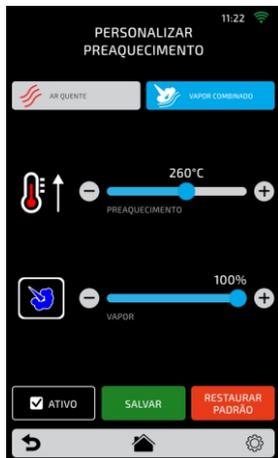
a) Cada receita suporta até 12 passos, os passos ativos aparecerão em verde na tela de Edição, os demais estarão escuros, conforme imagem abaixo. Clique sobre um passo para editá-lo.



b) Para cada passo é necessário informar:

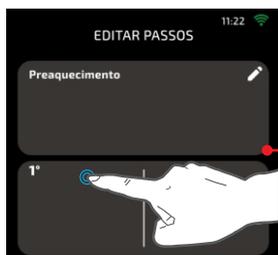
- 1 - *Préaquecimento*;
- 2 - *Temperatura (30°C a 300°C)*;
- 3 - *Tempo/Sonda (0 minutos até 12 horas)*;
- 4 - *Umidade da câmara (0% até 100%) se o passo for com AR QUENTE*;
- 5 - *Vapor (0% até 100%) se o passo for com VAPOR COMBINADO*;
- 6 - *Informações do passo (opcional)*;
- 7 - *Velocidade da turbina (1 até 5)*;
- 8 - *Escolha entre AR QUENTE ou VAPOR COMBINADO*.
- 9 - *Salvar ou excluir o passo*.

c) Preaquecimento



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Selecionar o preaquecimento por Ar Quente.	-
	Selecionar o preaquecimento por Vapor Combinado.	-
	Selecionar a temperatura do preaquecimento	- +
	Selecionar a quantidade de vapor na câmara	- +
<input checked="" type="checkbox"/> ATIVO	Selecionar a ativação ou desativação do passo	-
SALVAR	Salvar o preaquecimento	-
RESTAURAR PADRÃO	Restaurar para o preaquecimento padrão	-

d) Passos



Clique no passo desejado para iniciar a edição dos parâmetros



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Selecionar a temperatura da câmara 30°C a 300°C	- +
	Selecionar o tempo de 1 minuto até 12 horas	- +
	Selecionar a temperatura da sonda	- +
	Selecionar a quantidade de vapor na câmara	- +
	Selecionar a velocidade de rotação da turbina de 1 a 5	-
	Selecionar a receita por Ar Quente.	-
	Selecionar a receita por Vapor Combinado.	-
SALVAR	Salvar a receita	-
EXCLUIR PASSO	Excluir a receita	-

APAGAR RECEITA

a) A opção apagar receita permitirá apagar apenas a receita que está sendo editada. Pressione APAGAR RECEITA e a seguinte mensagem será exibida na tela: **“DESEJA APAGAR A RECEITA? ESTA AÇÃO NÃO PODERÁ SER DESFEITA”**.



Apaga todas receitas selecionadas.



Cancela e volta para a tela anterior.

ORGANIZAR (RECEITAS)

i) A função Organizar, permite alterar a sequência em que as receitas aparecerão na tela de receitas. Essa tela é composta por três botões:



Inserir no início: A receita é movida para o início da lista de receitas.



Inserir no fim: A receita é movida para o final da lista de receitas.



Escolher local: O operador será direcionado à tela de receitas para escolher o local que deseja.

ADICIONAR AOS FAVORITOS

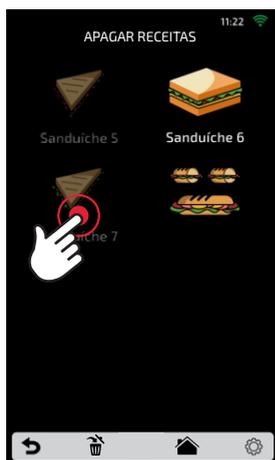
a) A funcionalidade **ADICIONAR FAVORITOS** funciona como um atalho, onde pode-se alocar as principais e mais utilizadas receitas. Pressione a tecla para adicionar ou remover aos favoritos.



APAGAR RECEITAS DO GRUPO

a) A opção apagar receitas permitirá apagar apenas as receitas do grupo selecionado previamente. Na próxima tela será possível apagar uma seleção de receitas, ou todas as receitas, pressione o ícone  e uma mensagem será exibida na tela: **“DESEJA APAGAR AS RECEITAS? ESTA AÇÃO NÃO PODERÁ SER DESFEITA”**.

Observação: As receitas selecionadas ficam escuras, conforme a imagem abaixo.s favoritos. Para acessá-la basta “Favoritos” na tela inicial do forno.



APAGAR GRUPO

a) A opção apagar grupo permitirá apagar apenas o grupo que está sendo editado e todas as receitas presente dentro do grupo. Pressione APAGAR GRUPO e a seguinte mensagem será exibida na tela: **“DESEJA APAGAR O GRUPO E TODAS SUAS RECEITAS? ESTA AÇÃO NÃO PODERÁ SER DESFEITA”**.



SIM Apaga todas receitas selecionadas.

NÃO Cancela e volta para a tela anterior.

ORGANIZAR GRUPO

a) A função Organizar, permite alterar a sequência em que as receitas aparecerão na tela de receitas. Essa tela é composta por três botões:



Inserir no início: O grupo é movido para o início da lista de grupos.



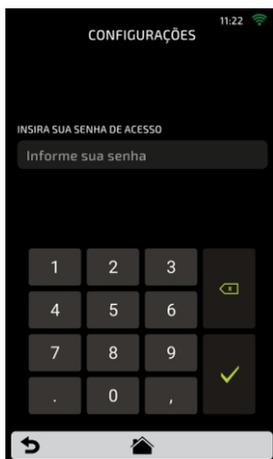
Inserir no fim: O grupo é movido para o final da lista de grupos.



Escolher local: O operador será direcionado à tela de grupos para escolher o local que deseja.

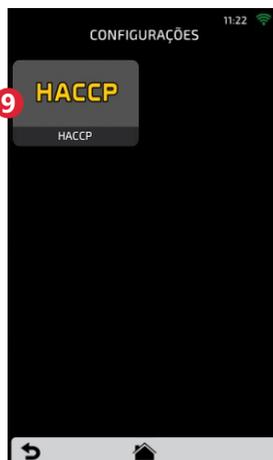
CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO

a) Na barra inferior do menu principal, clique sobre o ícone . A tela para informar a Senha de Usuário será apresentada.



b) A senha padrão para acesso às configurações é 987654. A senha pode ser alterada (ver pág.64).

c) A tela de Configurações de Usuário é composta por dez itens, deslize o dedo  sobre a tela para acessar todas as opções. Entenda de forma detalhada cada item nas páginas seguintes.



CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO

1 - EDITAR GRUPOS

a) Todos os passos do menu de edição de grupos pode ser visto na página 41.

2 - ATUALIZAR SISTEMA

a) Quando uma nova atualização estiver disponível o ícone  irá aparecer no canto superior direito da tela. Pressione “Atualizar Sistema” e escolha entre USB e Wi-Fi para selecionar o tipo de atualização.

Observação: O ícone de atualização só aparece quando uma nova atualização é enviada via plataforma virtual ao forno conforme a página 57.

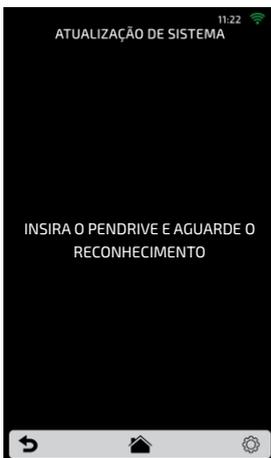


USB

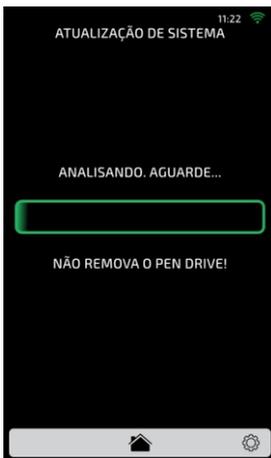
a) Pressione a tecla e escolha a opção USB.



b) Caso o pen drive não esteja inserido na porta USB a seguinte mensagem será apresentada: **“INSIRA O PEN DRIVE E AGUARDE O RECONHECIMENTO”**.



c) Insira o pen drive para o reconhecimento e a atualização começará automaticamente:

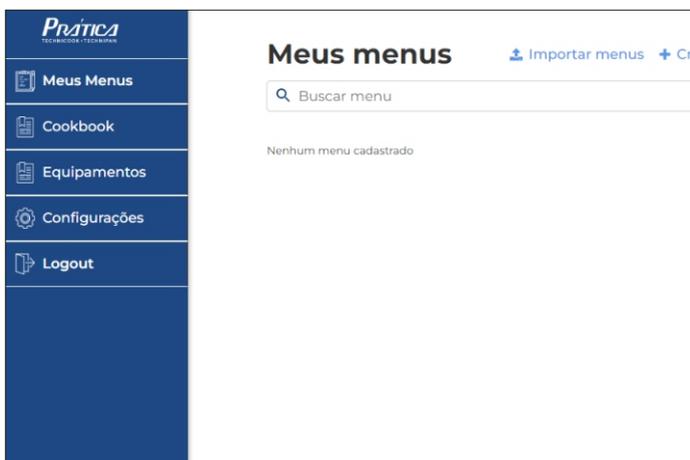


ATENÇÃO: Assim que a atualização finalizar o forno será reiniciado, não desligue ou desconecte o cabo de energia do equipamento durante a reinicialização.

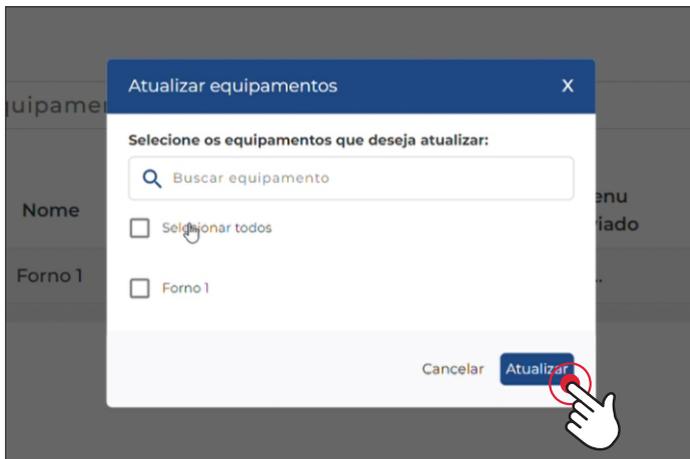
WI-FI

Observação: para baixar a atualização é necessário cadastrar o PIN do equipamento na plataforma IOK, conforme mostrado na página 71. **A seguir veja como enviar uma atualização para o seu equipamento através da plataforma IOK.**

a) Após acessar a plataforma IOK em **new.praticabr.com**, na aba esquerda clique em **“EQUIPAMENTOS”**.



b) Selecione o equipamento que deseja atualizar e clique em “Atualizar”.



Observação: a atualização será enviada para o seu equipamento.

c) No seu equipamento clique na opção de atualização por **WI-FI**.



d) Após clicar em **WI-FI** a atualização enviada pela **Plataforma Virtual IOK** estará disponível e a seguinte mensagem será apresentada na tela: **“EXISTE UMA ATUALIZAÇÃO DISPONÍVEL PARA SEU EQUIPAMENTO. DESEJA FAZER DOWNLOAD E INSTALAR A ATUALIZAÇÃO?”**.

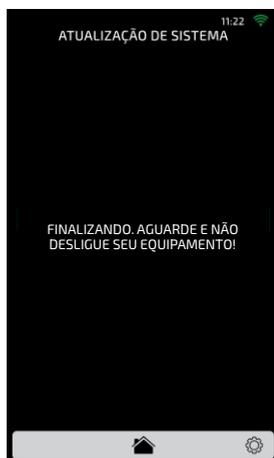
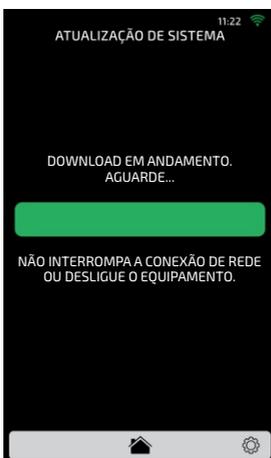
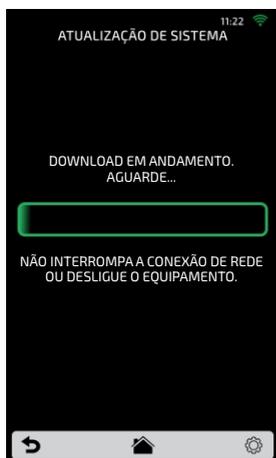


Atualiza o equipamento.



Mantém a versão atual do software.

e) Clicando em **“SIM”** a atualização irá começar, não desligue o equipamento ou interrompa a conexão durante a atualização. O equipamento será automaticamente reiniciado após a atualização.



3 - AJUSTES

ALTERAR IDIOMA

a) Para alterar o idioma basta clicar no ícone para escolher o idioma desejado. Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todos os idiomas disponíveis.



DATA E HORA

Nota: Se o forno estiver conectado a uma rede, ele adicionará automaticamente todas as informações.

a) É possível ajustar a Data, Hora e o formato que ela deve ser apresentada ao usuário, respeitando os seguintes padrões:

EUROPEU: DD/MM/YYYY **HORA:** FORMATO 24H
AMERICANO: MM/DD/YYYY FORMATO 12H
ISO: YYYY/MM/DD

b) Clique sobre os ícones para escolher o formato do dia, mês e ano entre Europeu, Americano ou ISO:



c) Em seguida escolha o fuso horário:



d) Escolha o formato da hora entre 12h ou 24h:

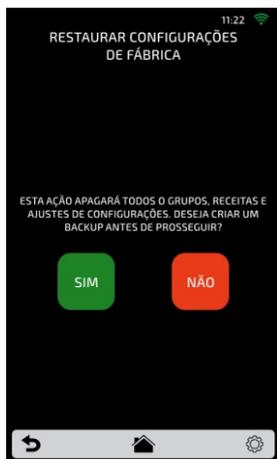


e) Finalize as alterações clicando sobre o “OK”.



RESTAURAR CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA

a) ATENÇÃO: A opção Restaurar Configurações de Fábrica irá apagar todas os Grupos, Receitas e seus Passos, além das Configurações definidas pelo usuário. Certifique-se de criar um Backup via USB antes de prosseguir. Depois da restauração **NÃO SERÁ POSSÍVEL RECUPERAR AS INFORMAÇÕES.**



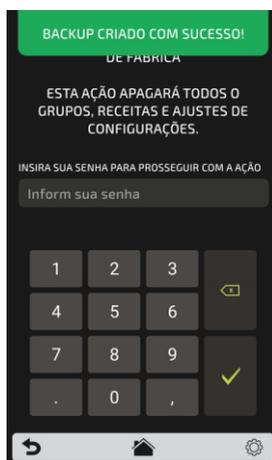
SIM

Inicia a criação de um backup.

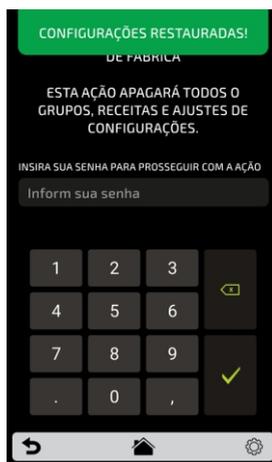
NÃO

Irá para a tela de restauração sem a criação de um backup;

b) Após clicar em **“SIM”**, insira um pendrive e toque em **“CRIAR BACKUP”** para prosseguir. Após a criação do backup a seguinte mensagem será apresentada: **“BACKUP CRIADO COM SUCESSO”**.

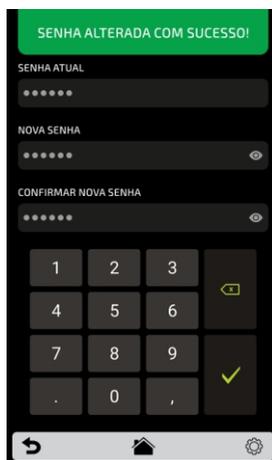
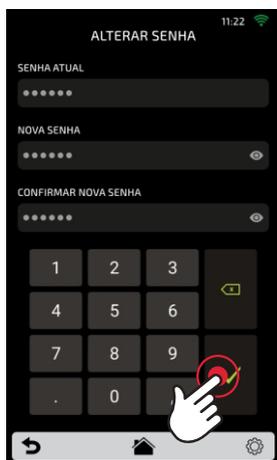


c) Após criado o backup, insira sua senha e clique em  para prosseguir com a restauração. Após a conclusão da restauração das configurações a seguinte mensagem será apresentada: **“CONFIGURAÇÕES RESTAURADAS!”**.



ALTERAR SENHA

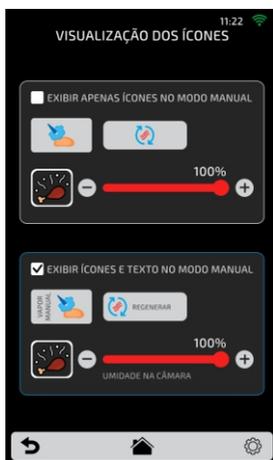
a) Para alterar a senha do usuário, basta digitar a senha atual (**987654 padrão de fábrica**), inserir uma nova senha e em seguida confirmar a nova senha. Clique em  para confirmar a alteração. Após a confirmação a seguinte mensagem será apresentada: **“SENHA ALTERADA COM SUCESSO!”**.



VISUALIZAR ÍCONES

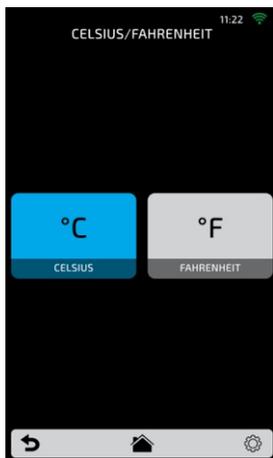
a) Para alterar como os ícones serão visualizados no modo manual escolha entre as opções:

- *Exibir apenas ícones no modo manual;*
- *Exibir ícones e textos no modo manual.*



CELSIUS/FAHRENHEIT

a) Altere o formato de temperatura exibida no forno entre Celsius e Fahrenheit, clique sobre o ícone e defina o formato da temperatura que desejar.



EDITAR ACESSOS

a) Editar Acessos corresponde à função onde pode-se bloquear funções que os operadores têm acesso.

*Por exemplo: Se desejar que as funções **Favoritos** e **Editar Grupos** nunca sejam acessadas pelos operadores, basta clicar sobre ambas, que ficarão cinza claro, indicando que estão bloqueadas até o momento que desejar desbloqueá-las.*



4 - GERENCIAR FAVORITOS

a) Para gerenciar os favoritos selecione as receitas que deseja remover dos favoritos e toque no ícone da lixeira 🗑️ .



5 - WI-FI

a) Para se conectar a uma rede **Wi-Fi**, deslize o dedo 👆 sobre a tela para visualizar todas as redes disponíveis.



b) Clique na rede **Wi-Fi** que deseja se conectar e depois em "**Insira a senha**":



Observação: Em caso de senha incorreta faça uma nova tentativa.

c) Use o teclado para inserir a senha e confirme clicando na tecla .

A tela abaixo mostra o forno conectado à rede desejada:



6-USB

a) Clique sobre a opção **USB** para aparecer todas as opções de importação/exportação.

b) Insira o pendrive e escolha entre as opções Importar e Exportar:



IMPORTAR

a) Clicando em importar, as seguintes opções serão habilitadas:

IMPORTAR TUDO: importa receitas, grupos e configurações;

IMPORTAR GRUPOS: importa os grupos;

IMPORTAR CONFIGURAÇÕES: importa as configurações.



b) Em caso de erro a seguinte mensagem será apresentada: **“OCORREU UM ERRO DURANTE A EXPORTAÇÃO DOS ARQUIVOS. RETIRE O PEN DRIVE E REINICIE O PROCESSO”**.



EXPORTAR

a) Clicando em importar, as seguintes opções serão habilitadas:

EXPORTAR TUDO: importa receitas, grupos e configurações;

EXPORTAR GRUPOS: importa os grupos;

EXPORTAR CONFIGURAÇÕES: importa as configurações.



b) Em caso de erro a seguinte tela será apresentada: **“OCORREU UM ERRO DURANTE A EXPORTAÇÃO DOS ARQUIVOS. RETIRE O PEN DRIVE E REINICIE O PROCESSO”**.

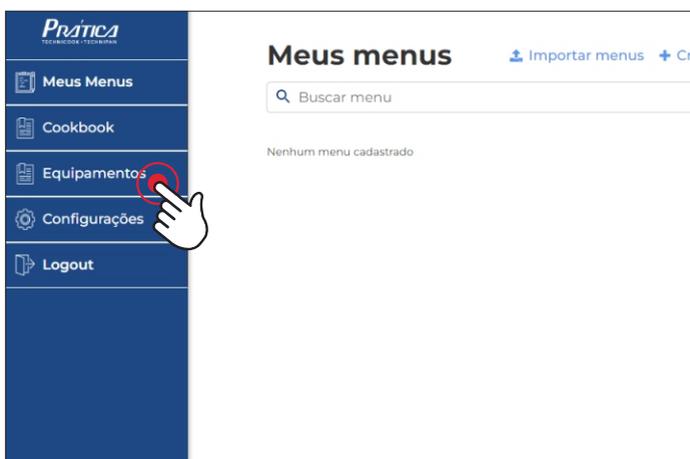
7 - IOK - PLATAFORMA VIRTUAL

a) Nossa Plataforma Virtual permite que você crie, edite e faça upload/download de receitas. Faça seu registro em: ***new.praticaio.com*** (Web App).

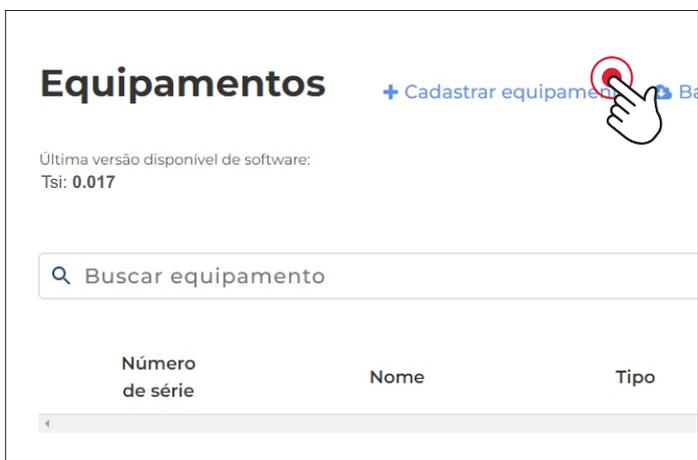
b) Após fazer o registro, utilize o Web App para entrar e adicionar o seu equipamento na plataforma virtual.



c) Na aba esquerda do Web App clique em “Equipamentos”:



d) Clique em “+ CADASTRAR EQUIPAMENTO”.



e) Em seguida cadastre o Pin do seu equipamento e insira o nome do seu equipamento. Clique em “**Salvar**” para finalizar o cadastro do seu equipamento.



Observação: o PIN do equipamento é fornecido clicando em , digitando sua senha (987654 padrão de fábrica) e clicando sobre o ícone **IOK** do seu equipamento como veremos a seguir:

f) No seu equipamento pressione a tecla **IOK** para usar nossa plataforma virtual. O seu PIN será mostrado, utilize-o para cadastrar seu equipamento.



- *Todas receitas criadas através do Web App podem ser enviadas diretamente para o forno. Assim que enviada, pressione o ícone  para atualizar as receitas do forno, conforme a imagem abaixo:*
- *Espera a barra de atualização estar completa.*

g) Ao se conectar a Plataforma Virtual, a seguinte tela será exibida:



h) Quando uma nova atualização de receita/menu estiver disponível para a plataforma virtual a seguinte mensagem será apresentada: **“ENCONTRAMOS UMA ATUALIZAÇÃO DE MENU DISPONÍVEL PARA SEU EQUIPAMENTO. DESEJA BAIXÁ-LA AGORA?”**.

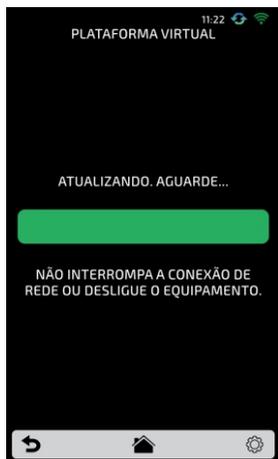


SIM Inicia o download do menu com as configurações.

NÃO Mantém o menu que está atualmente no equipamento.

Observação: os mesmos passos devem ser realizado para o caso de atualização de sistema, conforme a página 55.

i) Após a atualização a seguinte mensagem será apresentada: **“ATUALIZAÇÃO CONCLUÍDA”**.



8 - SAC

a) Nas informações de **SAC**, você encontrará todos os dados necessários para entrar em contato com a **Prática** para tirar dúvidas, solicitar reparos ou visitas técnicas.



9 - HACCP

a) Clique em **HACCP** para visualizar os registros e erros da **Limpeza Inteligente**, **Receitas Executadas**, **Modo Manual** e **Cocção Múltipla**.

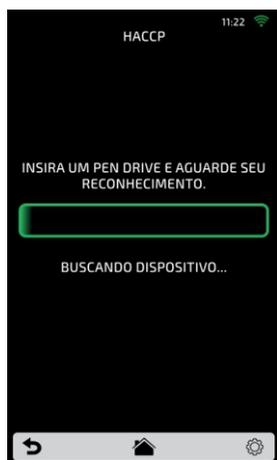


b) Para exportar os registros clique em **EXPORTAR REGISTRO**. Escolha entre **USB** e **WI-FI** para realizar a exportação do registro.



USB

- *Insira o pendrive e aguarde o seu reconhecimento. Assim que a exportação estiver completa a seguinte mensagem será apresentada: **“REGISTRO HACCP EXPORTADO!”**.*



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



Máscara 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 do seu forno **TSi** recomendamos o uso das pastilhas originais da linha **Prática Technicare** que são o desengordurante **DEGREASER** e o descalcificante **DESCALER**.





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 LIMPEZA INTELIGENTE

- Acesse o modo **Limpeza Inteligente** pelo Menu Principal e escolha um dos seis tipos de limpeza de acordo com a necessidade.



MODOS DE LIMPEZA:

-  **AUTOMÁTICA:** O forno indica qual o melhor tipo de higienização para ser utilizada, basta clicar em OK para início do processo.
-  **LEVE:** Utilizada para sujidades em geral, principalmente após preparações que liberam pequenas quantidades de gordura.
-  **MÉDIA:** Utilizada após assamentos que liberam quantidades significantes de gordura (frangos, cortes, bovinos e suínos).
-  **PESADA:** Utilizada após longos períodos de uso com gorduras impregnadas (sequência de assamentos de frangos e função Turbo Grill).
-  **DESCALCIFICANTE:** O forno irá indicar a quantidade de pastilhas para realizar a descalcificação do forno.
-  **GUIA PÓS LIMPEZA:** passo a passo de como realizar a pós limpeza do seu forno combinado.



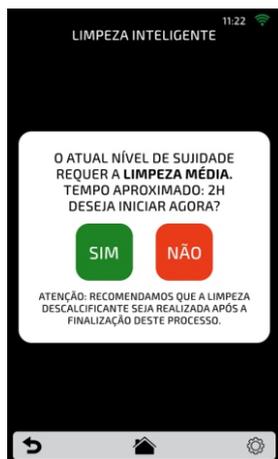
- Caso o forno esteja acima da temperatura de 60°C o forno irá realizar um esfriamento automático no **Passo 1 de qualquer uma das opções escolhidas** para que alcance a temperatura correta de higienização.



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

AUTOMÁTICA

a) A opção **“Automática”** indicará o melhor tipo de higienização para o seu forno. Na tela será indicado o tipo de limpeza sugerida e o tempo aproximado da higienização.



SIM *Inicia a limpeza automática.*

NÃO *Cancela a limpeza automática e retorna para a tela de higienização.*

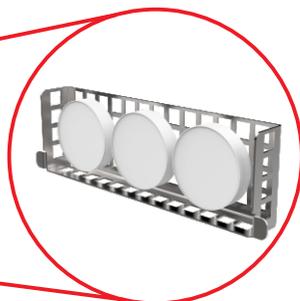
PASSOS DA LIMPEZA INTELIGENTE (Leve, Média e Pesada)

a) A cada passo da **Limpeza Inteligente** é possível assistir a um vídeo que ensina como fazer a limpeza pressionando o botão  na tela.

• **PASSO 1:** *Abra a porta e aguarde a temperatura baixar para 60°C. Clique na seta para prosseguir:* 



- Após escolher a higienização (**Automática, Leve, Média e Pesada**) conforme a necessidade, o forno indicará a quantidade de pastilhas **DEGREASER** para a limpeza adequada.



Inserir as pastilhas **DEGREASER** no cesto conforme indicado na imagem

- **PASSO 2:** Insira as pastilhas desengordurantes **DEGREASER** (de acordo com a quantidade sugerida na tela) no cesto, feche a porta do forno e toque em **LIMPAR**.

Observação: O tempo estimado varia de acordo com a sujidade e opção de limpeza escolhida.



b) Após pressionar em **LIMPAR** o forno irá executar a limpeza:



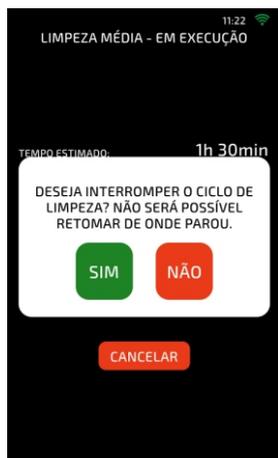
c) Assim que a limpeza for concluída a seguinte mensagem será apresentada:

“O forno será desligado em 30 segundos. Lembre-se de realizar o passo a passo de pós higienização!”

d) Pressione **MANTER LIGADO** para manter o forno ligado e realizar os passos da pós higienização.

e) Caso deseje cancelar a execução da limpeza pressione **CANCELAR** e a seguinte mensagem será apresentada:

“Deseja interromper o ciclo de limpeza? Não será possível retomar de onde parou”



SIM *Interrompe a limpeza e volta para o menu principal.*

NÃO *A limpeza irá continuar.*

ERROS

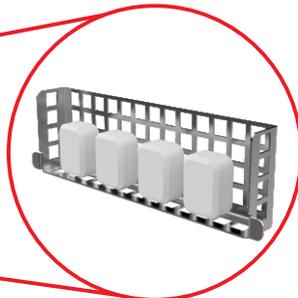
a) Alguns erros podem ocorrer durante a higienização:

- **Erro de água:** verifique o fluxo hidráulico.
- **Erro de gás:** verifique o abastecimento de gás.
- **Erro de gás e água:** verifique o abastecimento de gás e fluxo hidráulico.



DESCALCIFICANTE

- Para a descalcificação do forno, escolha a opção **“Descalcificante”**. Adicione as pastilhas **DESCALER** conforme indicado e feche a porta para iniciar a higienização de descalcificação.



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

GUIA PÓS LIMPEZA

a) A cada passo é possível assistir a um vídeo que ensina como fazer a pós limpeza pressionando o botão ▶ na tela.

Observação: O passo a passo de pós limpeza deve ser realizado após a execução completa de um dos ciclos de limpeza: **Automática, Leve, Média, Pesada ou Descalcificante.**



PASSO 1 - Para limpar a parte externa do forno, umedeça um pano com água e passe-o por todo o vidro do painel. Clique na seta para prosseguir.



PASSO 2 - Feito isso, passe uma esponja macia umedecida apenas com água e detergente. Clique na seta para prosseguir.



PASSO 3 - Utilize um pano umedecido apenas com água para enxaguar a parte externa. Clique na seta para prosseguir.

4

PÓS LIMPEZA 11:22



4 DEPOIS DE ENXAGUAR, PASSE UM PANO SECO POR TODA A SUPERFÍCIE DO FORNO.

← →

PASSO 4 - Depois de enxaguar, passe um pano seco por toda a superfície do forno. Clique na seta para prosseguir.

5

PÓS LIMPEZA 11:22



5 PASSE UMA ESPONJA MACIA UMEDECIDA APENAS COM ÁGUA POR TODA A EXTENSÃO DO PERFIL DE SILICONE PARA REMOVER OS RESÍDUOS DE SUJIDADE E PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSAM TER FICADO.

← →

PASSO 5 - Passe uma esponja macia umedecida apenas com água por toda a extensão do perfil de silicone para remover os resíduos de sujeira e produtos químicos que possam ter ficado. Clique na seta para prosseguir.

6

PÓS LIMPEZA 11:22



6 CASO AINDA HAJA RESÍDUOS DE SUJIDADE NO INTERIOR DO FORNO, UTILIZE UMA ESPONJA MACIA UMEDECIDA APENAS COM ÁGUA PARA A REMOÇÃO DE TAIS RESÍDUOS.

← →

PASSO 6 - Caso ainda haja resíduos de sujeira no interior do forno, utilize uma esponja macia umedecida apenas com água para a remoção e tais resíduos. Clique na seta para prosseguir.

7

PÓS LIMPEZA 11:22



7 RETIRE A TAMPA DO RALO CENTRAL, GIRANDO-A NO SENTIDO ANTI HORÁRIO E LIMPE O CESTO INTERIOR. DEPOIS DE LIMPÁ-LO, REINSIRA-O NO LOCAL.

CONCLUIR

←

PASSO 7 - Retire a tampa do ralo central, girando-a no sentido anti horário e limpe o cesto interior. Depois de limpá-lo, reinsira-o no local. Clique em "CONCLUIR" para finalizar a higienização.

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	Falha na rede elétrica ou disjuntor subdimensionado.	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 ou filtros de ar do painel sujo.	1) Verifique a ventilação do ambiente. 2) Limpe ou troque o filtro de ar do painel.
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, baixa pressão de água ou falta de fase/gás.	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.
Forno não limpa.	Falta de água; Falta de energia; Falta de pastilhas; Utilização de produtos de limpeza inadequados; Não utilização da função Limpeza Automática.	1) Verifique se o registro de água está aberto e se há água. 2) Verifique se a pressão de água está em acordo com a ficha técnica do forno. 3) Verifique a instalação e o fornecimento de energia. 4) Insira quantidade de pastilha indicada na função Limpeza Automática. 5) Verificar a recomendação do fabricante para o produto de limpeza. 6) Seguir instruções do Manual de Operações para realizar a função Limpeza Automática.
Pastilha não diluiu.	Falta de água; Falta de energia; Não utilização da função Limpeza Automática; Excesso de pastilha para o nível de limpeza selecionado; Armazenamento incorreto das pastilhas.	1) Verifique se o registro de água está aberto e se há água. 2) Verifique se a pressão de água está em acordo com a ficha técnica do forno. 3) Verifique a instalação e o fornecimento de energia. 4) Seguir instruções do Manual de Operações para realizar a função Limpeza Automática. 5) Insira quantidade de pastilha indicada na função Limpeza Automática. 6) Verificar a FISPQ das pastilhas.
Excesso de espuma.	Excesso de pastilha para o nível de limpeza selecionado.	1) Seguir instruções do Manual de Operações para realizar a função Limpeza Automática. 2) Insira quantidade de pastilha indicada na função Limpeza Automática. 3) Reduzir a quantidade de pastilhas no processo de limpeza. 4) Contatar fabricante.

LINHA TSI - PORTUGUÊS
CÓDIGO: 760556
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
MARÇO 2023 - REVISÃO 00

PRÁTICA

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

Carretera BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Teléfono: +55 35 3449-1235
pratica@praticabr.com