



COMBI OVENS
HORNO COMBINADO

Prática

COMBI OVENS LINE
LÍNEA DE HORNO COMBINADOS

TSi

TECHNICOOK
SYSTEM



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

LETTER TO THE CUSTOMER

For us, your choice of a product from Prática is a source of great satisfaction.

This strengthens the meaning of our mission, which is to bring quality and productivity to the food preparation environment, with the purpose of providing conditions to prepare top-quality food without waste.

To achieve this, our products provide high technology and the best quality standards. They are developed by an experienced, highly qualified team, and manufactured at a manufacturing campus that relies on leading-edge processes and equipment.

Prática provides complete solutions for the entire food preparation chain. From bakery products to the entire cuisine universe. From pre-preparation to conservation and finishing. We have a wide portfolio of baking machines, deep-freezing and conservation equipment, and multiple lines of ovens for baking, cuisine, and quick finishing ovens, as well as a full range of miscellaneous accessories.

We hope that our products, accessories and pre- and post-sales services are valuable tools for the success of your business and for our continued partnership.

Thank you very much.

This manual includes all information for you to correctly install and use your equipment and obtain the best performance, quality, and safety results.

We recommend reading and following all guidelines contained therein, and always keeping it at a suitable place for future reference

ENGLISH

ÍNDICE

SAFETY INSTRUCTIONS

Recommendations for use.....	08
------------------------------	----

IDENTIFYING THE SYMBOLS USED IN THIS MANUAL.....10

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Electrical installation.....	11
Hydraulic installation.....	12
Drain.....	13
Extraction system.....	14
Gas installation.....	14
Guide for securing the base to the surface.....	16
Guide for securing the base to the wall (only for navalized models).....	17
Dimensions.....	18
General recommendations.....	22

OPERATING INSTRUCTIONS

Panel.....	24
Turn the equipment on or off.....	25
Main menu.....	25
Technicook recipes.....	28
Shortcuts for the combination oven function.....	33
Combination oven function.....	33
- <i>Hot air</i>	33
- <i>Combination oven</i>	34
- <i>Steam</i>	34
- <i>Delta T</i>	35
- <i>Night cooking</i>	36
- <i>Regenerate</i>	36
Multiple cooking.....	37
Recipes groups.....	39
- <i>Edit group name</i>	40
- <i>Edit group image</i>	41
- <i>Edit recipes</i>	42
- <i>Delete group</i>	51
- <i>Arrange group</i>	51
User Settings.....	52
- <i>Edit groups</i>	53
- <i>Update the system</i>	53
- <i>Settings</i>	58

- <i>Manage favorites</i>	66
- <i>Wi-fi</i>	66
- <i>USB</i>	68
- <i>IOK - Virtual plataform</i>	70
- <i>Costume Service (SAC)</i>	74
- <i>HACCP</i>	74
SMART CLEANING FUNCTION	76
- <i>Scheduling the smart cleaning</i>	77
- <i>Cleaning modes</i>	78
- <i>Smart</i>	79
- <i>Smart cleaning steps (light, medium and heavy)</i>	79
- <i>Errors</i>	82
- <i>Descaler</i>	83
- <i>Post-cleaning guide</i>	83
- <i>Cleaning the steam power injector nozzle</i>	85
PROBLEMS: CAUSES AND SOLUTIONS	87

SAFETY INSTRUCTIONS

RECOMMENDATIONS FOR USE

- Oven operation: The oven operator is advised to always wear thermal protection gloves and an apron to avoid burns in internal parts of the oven and potential spillage of the trays content.
- Panel usage: The panel must be operated with your fingers only; using any instrument could damage the equipment and put the operator's safety at risk.
- Core sensor: Wear thermal protection gloves to handle the core probe while using the oven, as there is a risk of burns. Do not hang the probe outside the door, this could damage the sensor cable.
- GN's com alças: O uso de GN's com alças requer cuidados especiais, este tipo de GN pode enroscar nas guias do forno.

CAUTION!

To avoid burns, do not use containers filled with liquids or cooking products that become liquids upon heating to levels higher than can be easily observed. The sticker (as shown in the figure on the side) is attached to the manual and must be inserted on the front when installing the equipment, at a minimum height of 1.60m above the floor.

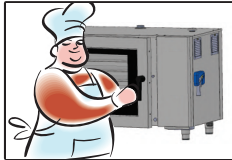


- Remove ANY wires used to seal paper or plastic bags to be inserted in the oven. Do not use plastic utensils.
- Supervising children is advisable, to make sure they do not play with the equipment.
- Do not operate the oven if it is damaged or if the oven door does not close properly.
- Do not place any objects between the oven door and the oven door frame.
- Use this device only for the functions described in this manual.

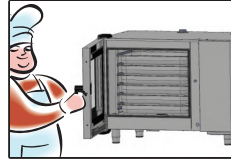
RECOMMENDATIONS FOR USE (continued)

CAUTION!

To avoid steam burns, open the door in two steps:



1º) Leave the door ajar to allow heat and steam to escape from the oven.



2º) Abra completamente la puerta.

- This device is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or by people with lack of experience and knowledge, unless they have received instructions related to device usage, or that are under the supervision of a responsible person for their safety.



- Do not use the oven handle to move the equipment. The oven should be moved exclusively from its sides.



- Do not use the equipment door as support. This will cause the door to become uneven and the equipment to malfunction.



- The oven door is intended solely to seal the vapors generated by cooking. Door usage to any purposes not described in this manual can imply in warranty loss.



- Do not clean the equipment by using water jet.

IDENTIFYING THE SYMBOLS USED IN THIS MANUAL



DANGER! RISK THREAT THAT COULD CAUSE SERIOUS INJURY OR DEATH



WARNING



FIRE RISK



RISK OF ELECTRIC SHOCK



RISK OF BURNS



RISK OF BURNS FROM SPILLING HOT LOADS



GROUNDING SYMBOL



ISOPOTENTIAL SYMBOL



USAGE TIPS AND INFORMATION



READ THE MANUAL

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL INSTALLATION

- Always follow the installation recommendations in the instruction manual or in the product's data sheet. This form is attached to the manual, in addition to being e-mailed when the order is approved. It is also available on our website (www.praticabr.com). If you have any questions, please contact Prática Technical Department: (35) 3449-1235.

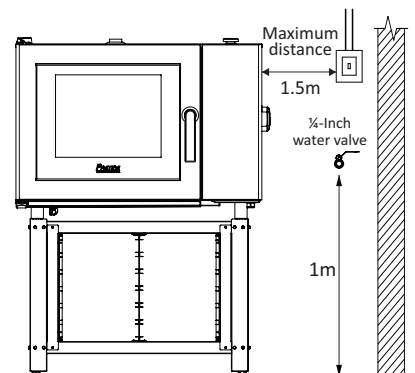


- Grounding the oven is mandatory.
- The oven must have a dedicated circuit breaker.
- Do not get the power cord or socket wet.
- Keep the power cord away from heated surfaces.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by authorized technicians only, in order to avoid risks.
- Only authorized technicians should open the equipment's panel.
- An equipotential point is provided on the rear panel of the oven for connection.

Note: the equipment includes a connector for interconnection with other equipments. This connector is intended to keep different equipments at the same electrical potential. It is not necessarily the ground for a local connection. This connector is located at the rear of the equipment, being identified by the symbol shown next:



- Use a cable gland to prevent the power cable from moving.
- If the oven operates at 380 volts, a neutral cable (independent of grounding) should be available.



- Make sure that the electrical features of the construction comply with the specifications on the label located on the back of the equipment. The electrical installation of the building is the customer's responsibility.
- This unit must be properly grounded to prevent electrical shock.
- The circuit breaker must be located no further than 1.5m from the equipment.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

HYDRAULIC INSTALLATION

- 3/4-inch BSP water inlet connection.
- Tighten the hydraulic connections by hand, do not use tools.
- Installing an **activated carbon filter and cationic resin filter** is extremely necessary to reduce water hardness and preserve the equipment operation quality. Good water quality is the customer's responsibility, and must comply with the specifications below. Problems in the equipment caused by a missing filter will entail the product warranty loss. If you have any questions about this issue, please contact Technical Support.

pH factor: 7.0 - 8.5
TDS: 50 - 125ppm
Silica < 13ppm

Chloride < 25ppm
Free chloride < 0.1ppm
Pressure: 5 a 15 m/H₂O

Alkalinity: 50 - 100ppm
Hardness: 50 - 100ppm (3<6 gpg)

ENGLISH

- Water should be discharged into a drain or connected to the sewage system.
- The average water outlet temperature at the drain can be up to 85°C. Use suitable piping.
- The oven must be connected to a cold-water pipe.
- **Important:** before installing the water, flush the conduits on the building installation side to remove any dirt from the plumbing (purge).
- For proper performance, observe the hydraulic network pressure:

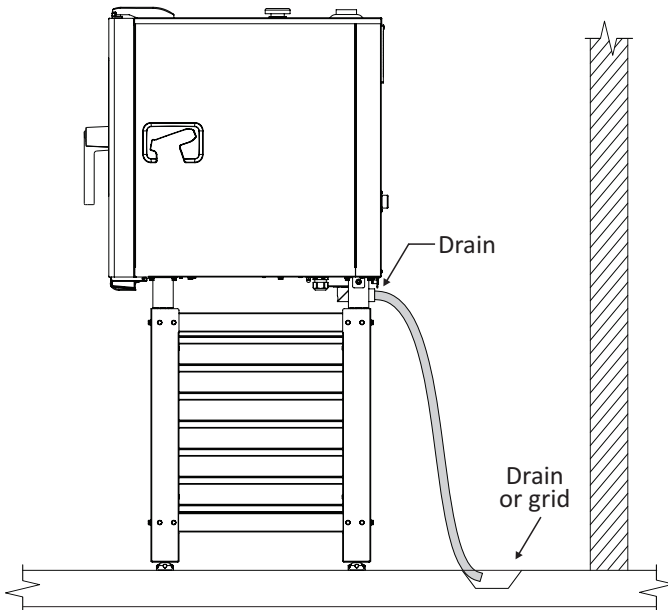
Measure Unit	Minimum	Maximum
wcm (water column meter)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Use only new hoses for water installation.

DRAIN

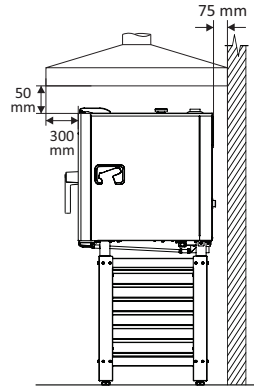
- The drains outlet should be discharged into a drain or grid, without a closed connection to the sewage network, to avoid the return of odors.
- For the primary drain, apply the hose to a pipe with at least \varnothing 45mm. Do not reduce the pipe diameter.
- The average water outlet temperature at the drain can be up to 85°C. Use suitable piping.
- The drain hose should be placed in such a way that it does not allow bends or curves that could trap fat or solid particles.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

EXTRACTION SYSTEM

- The equipment must be placed under a hood to collect vapors.
- The hood must maintain a minimum height of 5 cm above the oven's top and extend 30 cm beyond the oven's front face to capture vapors emitted from the steam outlet and door opening.



GAS INSTALLATION (TSiG Models)

- Use the type of gas specified for the oven.
- **Note:** Gas installation must be performed by qualified technicians.

Maximum consumption of LPG and NATURAL gas:

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

ENGLISH

CHARACTERISTICS AND REQUIREMENTS FOR LPG

- Piping with a minimum diameter of ½";
- Pressure gauge to measure the pressure in the primary line;
- Safety valve located near and exclusively for the equipment;
- Network pressure at the oven's outlet must be 2.8 kPa;
- For piping with a straight length of less than 10 m between the cylinders and the oven, use a single-stage regulator with a flow rate of 12 kg/h, positioned near and exclusively for the equipment;
- For piping exceeding 10 m in length, use a first-stage regulator with a flow rate of 15 kg/h near the cylinders and a second-stage regulator with a flow rate of 12 kg/h near the oven;
- Use two P45 cylinders or larger in parallel (DO NOT use P13 cylinders!).

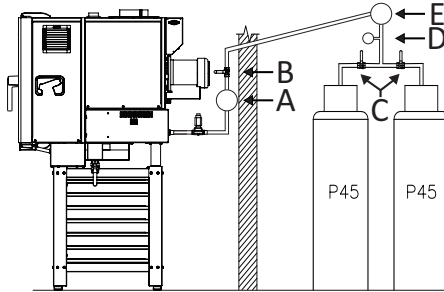
CHARACTERISTICS AND REQUIREMENTS FOR NATURAL GAS

- Piping with a minimum diameter of ½";
- In most installations, the gas operates at low pressure, so a regulator is not necessary. If the pressure is excessive, use an appropriate regulator;
- Network pressure at the oven's outlet must be 2 kPa.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

GAS INSTALLATION

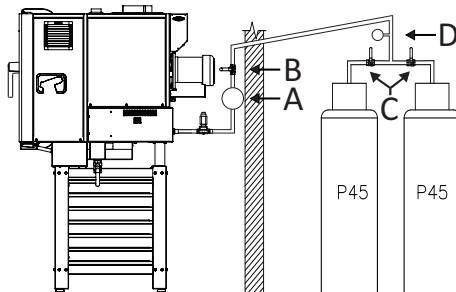
Piping for lengths longer than 10 m



LEGEND	DESCRIPTION	SPECIFICATIONS
A	Pressure Regulator	12 kg/h - 2nd stage
B	Oven Valve	Diameter ½"
C	Gas Cylinder Valve	-
D	Pressure Gauge	-
E	Pressure Regulator	15 kg/h - 1st stage

ENGLISH

Piping for lengths shorter than 10 m

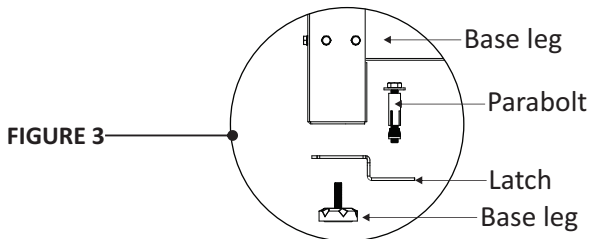
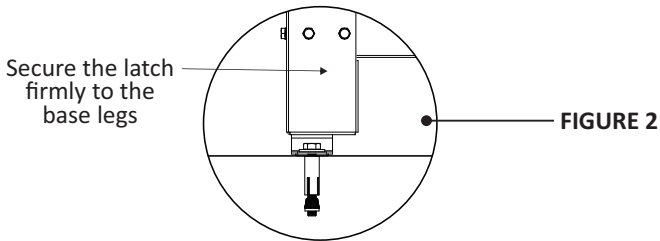
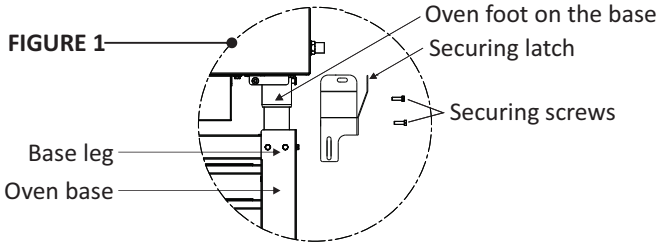


LEGEND	DESCRIPTION	SPECIFICATIONS
A	Pressure Regulator	12 kg/h - single stage
B	Oven Valve	Diameter ½"
C	Gas Cylinder Valve	-
D	Pressure Gauge	-

INSTALLATION INSTRUCTIONS

GUIDE FOR SECURING THE BASE TO THE SURFACE

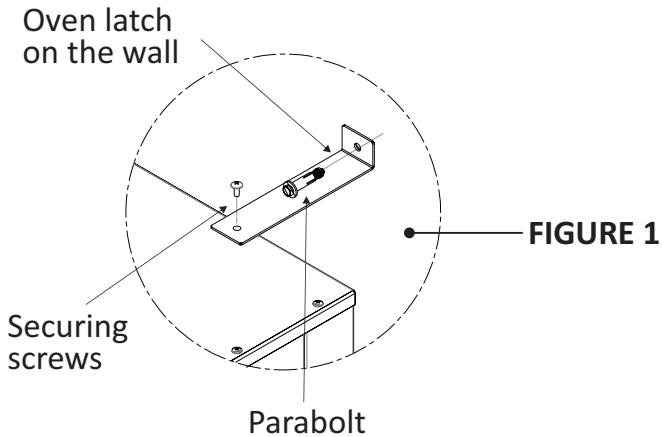
- Ensure the oven base is correctly assembled.
- Verify that the oven latch on the base is securely fastened.
- Make sure all latch screws are tightly secured (**Figure 1**).
- Attach the latch to the base legs (**Figure 2**).
- Use Parabolt screws for securing. Check if the base is firmly fixed to the surface and that the drilling is accurate (**Figure 3**).
- Finally, ensure that all screws are properly tightened.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

GUIDE FOR SECURING THE BASE TO THE WALL (ONLY FOR NAVALIZED MODELS)

- Ensure the oven base is correctly assembled.
- Verify that the oven latch on the wall is securely fastened.
- Attach the latch to the oven using the securing screws (**Figure 1**).
- Fasten the oven latch to the wall (**Figure 1**).
- Use Parabolt screws for wall mounting.
- Finally, ensure that all screws are properly tightened.



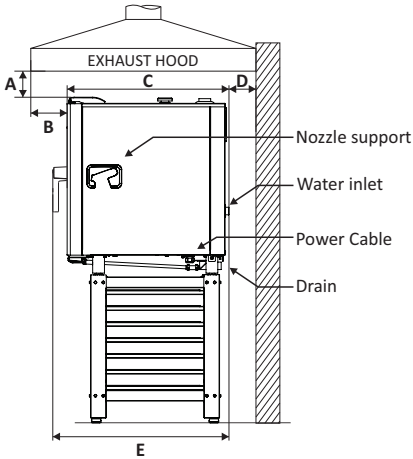
- *Applicable only to models with a latch on the base.*
- *Parabolt screws are not supplied with the product.*
- *Wall mounting is specific to navalized models.*

INSTALLATION INSTRUCTIONS

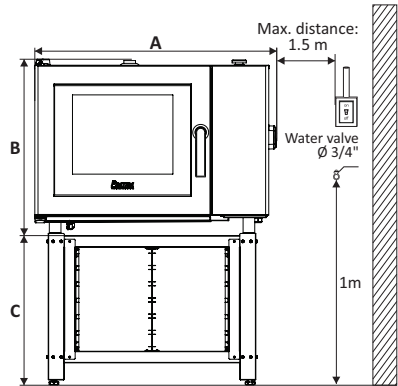
DIMENSIONS

ELECTRIC MODELS - 6, 10, and 20 Gns

ENGLISH

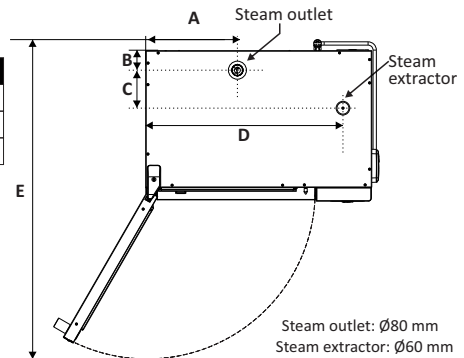


MODEL	A	B	C	D	E
TSi 6	50	300	696	75	761
TSi 10	50	300	696	75	761
TSi 20	50	300	1238	75	1302



MODEL	A	B	C
TSi 6	1056	787	642
TSi 10	1056	1067	642
TSi 20	1056	1196	642

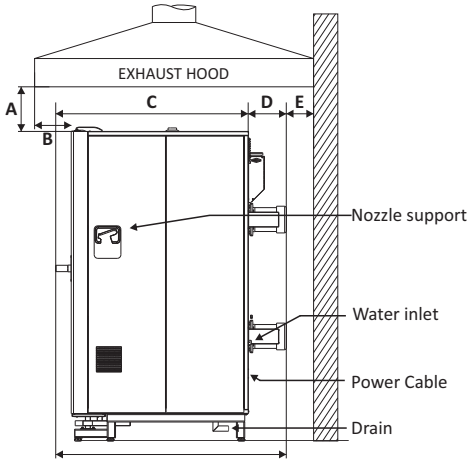
MODEL	A	B	C	D	E
TSi 6	415	88	172	947	1430
TSi 10	415	88	172	947	1430
TSi 20	846	590	-	-	2015



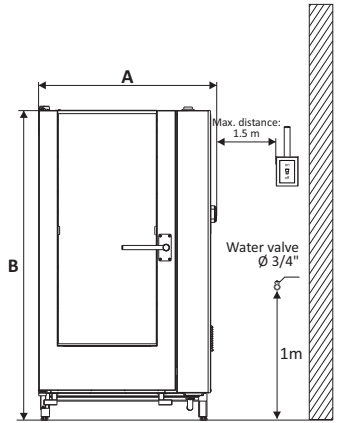
INSTALLATION INSTRUCTIONS

DIMENSIONS

ELECTRIC MODELS - 20V and 40 Gns



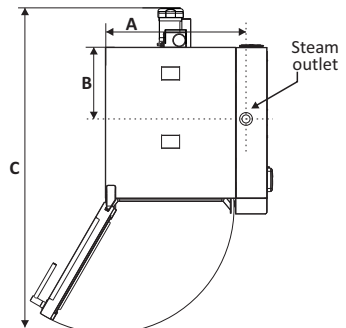
MODEL	A	B	C	D	E	F
TSi 20V	50	300	860	227	75	1087
TSi 40	50	300	1154	227	75	1381



MODEL	A	B
TSi 20V	1065	1880
TSi 40	1065	1880

ENGLISH

MODEL	A	B	C
TSi 20V	895	355	1754
TSi 40	895	455	2048

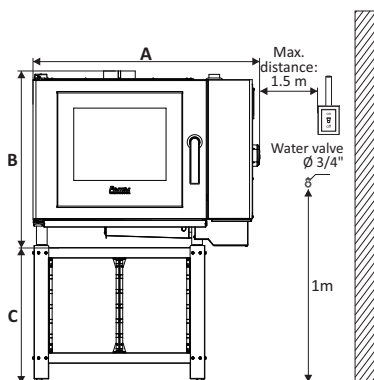
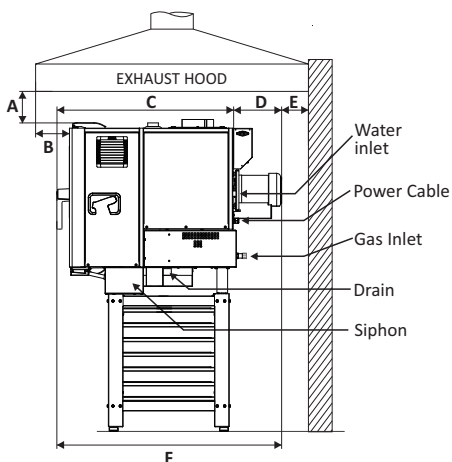


Steam outlet: $\varnothing 80$ mm

INSTALLATION INSTRUCTIONS

DIMENSIONS

GAS MODELS - 6, 11, and 20 Gns

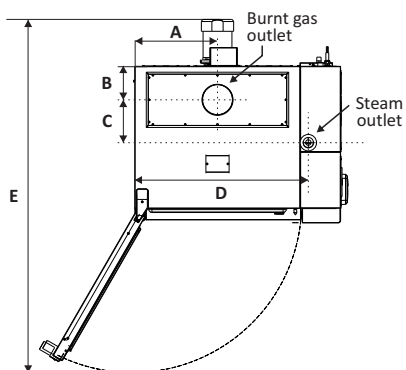


ENGLISH

MODEL	A	B	C	D	E	F
TSiG 6	50	300	838	230	75	1068
TSiG 11	50	300	838	230	75	1072
TSiG 20	50	300	1183	230	75	1413

MODEL	A	B	C
TSiG 6	1074	841	642
TSiG 11	1054	1200	642
TSiG 20	1054	1200	642

MODEL	A	B	C	D	E
TSiG 6	408	165	211	860	1783
TSiG 11	408	165	211	860	1786
TSiG 20	408	165	372	860	2126

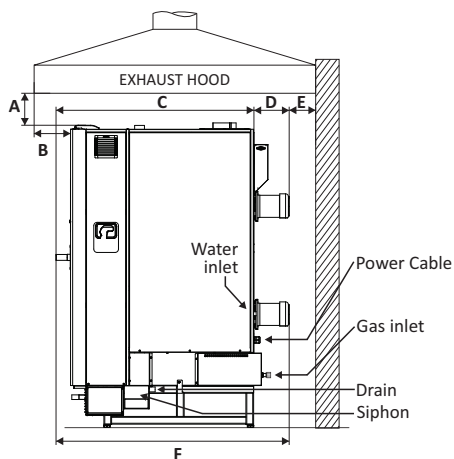


Burnt gas outlet: Ø150mm
Steam outlet: Ø80mm

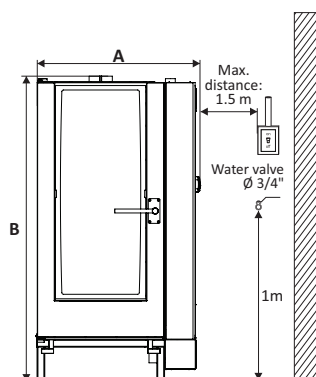
INSTALLATION INSTRUCTIONS

DIMENSIONS

GAS MODELS - 20V and 40 Gns



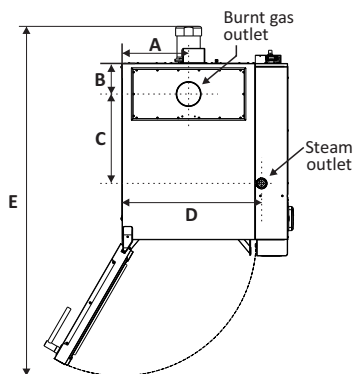
MODEL	A	B	C	D	E	F
TSiG 20V	50	300	956	230	75	1186
TSiG 40	50	300	1276	230	75	1506



MODEL	A	B
TSiG 20V	1056	2086
TSiG 40	1056	2086

ENGLISH

MODEL	A	B	C	D	E
TSiG 20V	410	188	237	894	1851
TSiG 40	410	188	550	861	2175



Burnt gas outlet: Ø150mm
Steam outlet: Ø80mm

GENERAL RECOMMENDATIONS



- Do not use this product near water such as sinks, swimming pools, or very humid places.



- In case of a power outage while sanitizing, a new sanitization process must be employed to remove degreaser or cleaning agent residues.



- If residues accumulated inside the oven catch fire, keep the oven door closed, turn off the power at the oven's dedicated circuit breaker, and unplug the oven from the socket.



- Do not use the inside of the oven to dry clothes or store utensils.



- If the door or the door seal profile is damaged, the oven should not be operated until it has been repaired by a qualified technician.

- In case of a power outage during any process in progress in the oven, this operation will be lost (saved recipes will not be lost).
- Do not cover or block any opening on the equipment.
- Do not use the oven outdoors.
- Do not store food inside the oven when it is not in operation.
- When activating the circuit breaker of the oven, wait ten seconds to turn the equipment on.
- When using the oven water for cooking, installing a purifying filter at the equipment's water inlet is advisable.

GENERAL RECOMMENDATIONS (continued)

- Regularly clean the door channel and the foldable glass channel to prevent the accumulated water from overflowing; this water comes from the condensation of vapor on the glass.
- The maximum load limits of each piece of equipment must be respected according to the table.

Model	Capacity (kg)
TSi 06 - Electric and Gas	30
TSi 10 - Electric	50
TSi 11- Gas	55
TSi 20 - Electric and Gas	100
TSi 20V - Electric and Gas	100
TSi 40 - Electric and Gas	200

PANEL

ENGLISH



OPERATING INSTRUCTIONS

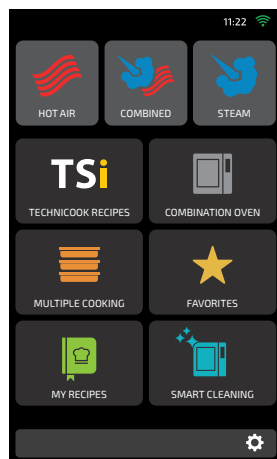
TURNING THE EQUIPMENT ON OR OFF

a) To turn the oven on or off, press the **On /Off** button.



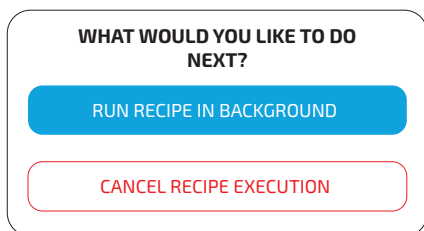
MAIN MENU



a) The Main Menu screen consists of nine icons and a settings button.



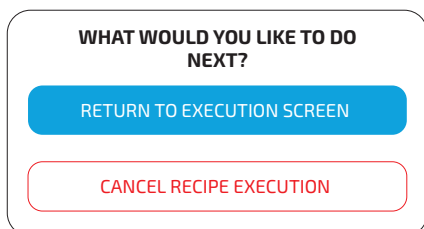
ATTENTION!



IMPORTANT: *The operations detailed below can be performed in the background: manual running, recipes, multiple cooking, and sanitization.*



When performing an operation on the oven and pressing the ↻ key, the following message will be displayed. Press  to run the recipe in the background, or  to cancel the recipe, or press the "X" at the top right corner of the message to close it.

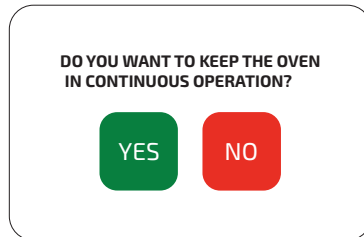
If the recipe is running in the background and you want to return to the foreground execution key, simply click on any function, and the following message will be displayed:



Press  to return to the execution screen, or  to cancel the recipe, or press the "X" at the upper right corner of the message to close it.

ATTENTION!

When using the EQUIPMENT in manual operation, after the end of the recipe and removal of the product, when the EQUIPMENT is closed again, a confirmation window will be displayed asking the operator if they want to continue the function in continuous time mode:

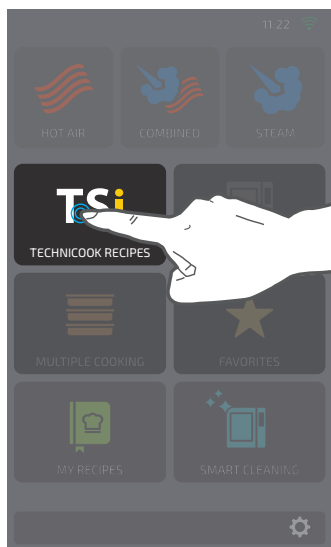


YES *The EQUIPMENT remains in the same function previously used, keeping all previously defined settings, but operating with time in continuous mode.*

NO *The EQUIPMENT returns to the HOME screen.*

TECHNICOOK RECIPES

a) Press **Tsi** to enter the Smart Cooking Center, which is divided into eight food categories, and consequently into series of preparations.



ENGLISH

b) Each category includes a series of preparations, as listed below:

1 - ROASTS		
PREPARATION	OUTSIDE FINISHING	INSIDE FINISHING
LARGE PIECES	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
SMALL PIECES	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
SUCKLING PIG	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
HAM (INCL. HIDE)	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
PORK RIB	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
STEAMED CHOPS	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
BEEF HUMP	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
EYE OF ROUND	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
FLANK/BOTTOM SIRLOIN	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
SLICED SAUSAGE	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
HAMBURGER	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
TUSCAN SAUSAGE	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
WIENERS	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
FINISH	LIGHT / MEDIUM / DARK	-

2 - GRATINES

PREPARATION	OUTSIDE FINISHING	INSIDE FINISHING
BROWNING WITH PROBE	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
GENERAL BROWNING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-

3 - BAKERY

PREPARATION	OUTSIDE FINISHING	INSIDE FINISHING
SWEET DOUGH BAKING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
CAKES	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
SWEET DOUGH LEAVENING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
SWEET DOUGH PRE-BAKING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
PRE-BAKED SWEET DOUGH	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
SWEET BREAD	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
SAVORY DOUGH BAKING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
SAVORY DOUGH LEAVENING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
CLOSED SFIHA	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
PÃO FRANCÊS	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
SAVORY DOUGH PRE-BAKING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
PRE-BAKED SAVORY DOUGH	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
TOASTS	LIGHT / MEDIUM / DARK	-

4 - FISH

PREPARATION	OUTSIDE FINISHING	INSIDE FINISHING
BREADED, NATURAL	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
BREADED, PRE-FRIED	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
BAKED FISH, LARGE	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
BAKED FISH, SMALL	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
GRILLED FISH SLICES	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
STEAMED SEAFOOD	FIRM / MEDIUM / WELL-DONE	-
BRAISED FISH	RAPID / NORMAL / SLOW	-
STEAMED FISH	LIGHT / MEDIUM / DARK	PRE-COOKED / MEDIUM / WELL DONE

5 - GRILLED

PREPARATION	OUTSIDE FINISHING	INSIDE FINISHING
BREADED, NATURAL	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
BREADED, PRE-FRIED	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
THIN FILET	RAPID / NORMAL / SLOW	-
MARINATED FILET	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE
NATURAL FILET	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE

6 - SPECIALS

PREPARATION	OUTSIDE FINISHING	INSIDE FINISHING
PIZZA - PRE-BAKING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
PIZZA - FINISH	RAPID / NORMAL / SLOW	-
DEHYDRATED CEREAL	RAPID / NORMAL / SLOW	-
FRUIT/TOMATOES - DEHYDRATE	RAPID / NORMAL / SLOW	-

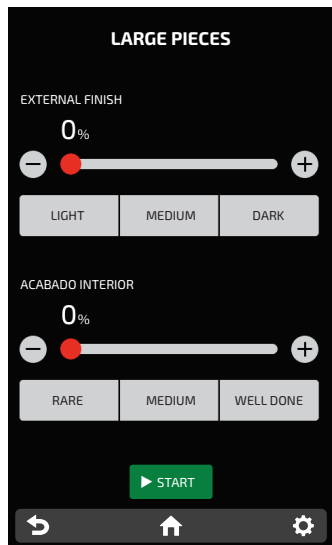
7 - POULTRY

PREPARATION	OUTSIDE FINISHING	INSIDE FINISHING
ROASTED CHICKEN - DRY SEASONING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
MARINATED ROASTED CHICKEN	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
CHICKEN - PIECES	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
STUFFED CHICKEN	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
BRAISED CHICKEN	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
CHICKEN - PRE-ROASTING	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
ROASTED CHICKEN - FINISH	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
BITE-SIZE FRIED CHICKEN	RAPID / NORMAL / SLOW	-
ROAST CHICKEN	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
ROAST DUCK	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
STUFFED DUCK	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
STUFFED TURKEY	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
SLICED TURKEY	LIGHT / MEDIUM / DARK	-

8 - SIDE DISHES

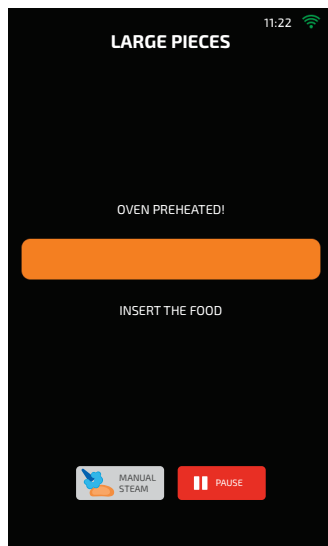
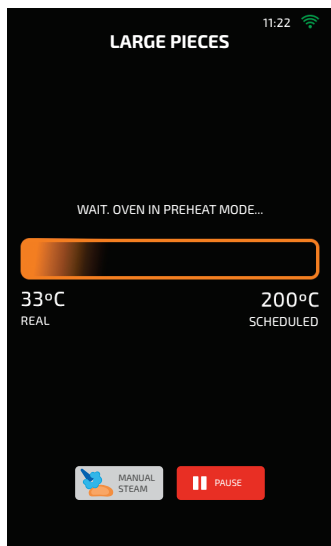
PREPARATION	OUTSIDE FINISHING	INSIDE FINISHING
ARROZ NATURAL	RAPID / NORMAL / SLOW	-
ARROZ INTEGRAL	RAPID / NORMAL / SLOW	-
BATATAS COZIDAS	RAPID / NORMAL / SLOW	-
BATATAS PRÉ-FRITAS	RAPID / NORMAL / SLOW	-
LEGUMES FOLHOSOS	RAPID / NORMAL / SLOW	-
LEGUMES DUROS	RAPID / NORMAL / SLOW	-
LEGUMES EM GERAL	RAPID / NORMAL / SLOW	-
GRÃOS	RAPID / NORMAL / SLOW	-
EMPADÕES	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
KIBE DE FORMA	LIGHT / MEDIUM / DARK	-
TORTAS / QUICHES	LIGHT / MEDIUM / DARK	RARE / MEDIUM / WELL-DONE

c) After choosing the category and recipe, select the type of food finish:

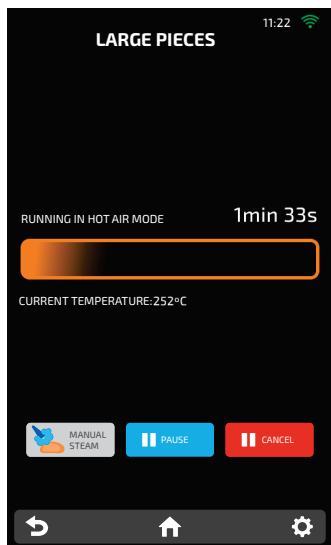


TAP	TO	ADJUST
OUTSIDE FINISHING LIGHT MEDIUM DARK	Selects the type of OUTSIDE finish of the food, from 0 to 100%.	- +
INSIDE FINISHING RARE MEDIUM WELL DONE	Selects the type of INSIDE finish of the food, from 0 to 100%.	- +

d) After choosing the desired finish, press the **▶ INICIAR** button (the oven will preheat if necessary). After this procedure, the display will show the message to load the oven and, if necessary, insert the probe into the food. Wait for the oven to operate. When it reaches the end of the process, it will notify you with an audible alarm and a **"PREHEATED OVEN!"** message.

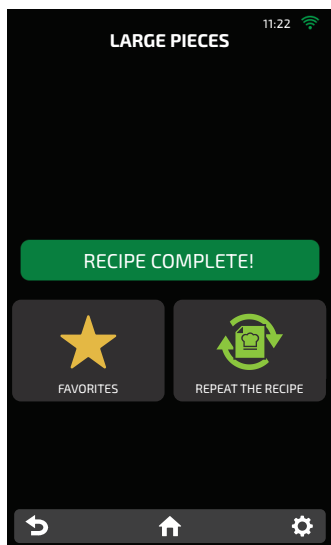


e) Then the recipe will start:



TAP	TO
	Start executing the recipe.
	Pause the recipe.
	Resume the recipe after paused.
	Cancel the recipe.
	Manual steam injection.

f) After completing a recipe, the following options will be released:



TAP	TO
	Add/remove a recipe to/from the favorites.
	Repeat the recipe.

SHORTCUTS FOR THE COMBINATION OVEN FUNCTION


- The Hot Air, Combined and Steam icons are direct shortcuts to the most used functions of the Combination Oven.

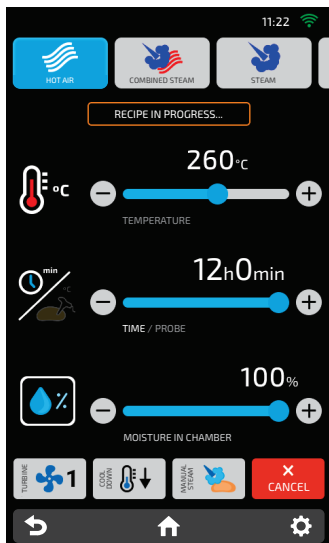











COMBINATION OVEN FUNCTION

- It works manually, allowing the operator to determine six different functions: Hot Air, Combination Steam, Steam, Delta T, Night Cooking, and Regenerate. See below an explanation of each function:


HOT AIR

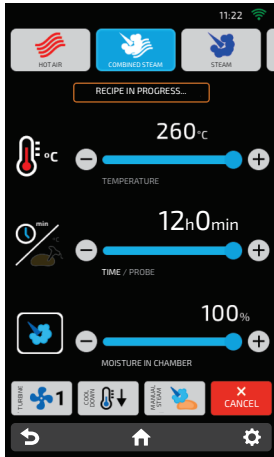
Swipe  the screen to select the **Hot Air** option












TAP	TO	ADJUST
	Select the chamber temperature from 30°C to 300°C.	- +
	Select the time from 1 minute to 12 hours.	- +
	Select the probe temperature from 30°C to 100°C.	- +
	Select the moisture in the chamber from 0 to 100%.	- +
	Select the turbine rotation speed from 1 to 5.	-
	Select oven cooling.	-
	Select oven preheating.	-
	Inject steam into the chamber (at a temperature from 60°C to 180°C).	-
	Cancelar a receita.	-

COMBINATION STEAM


Swipe  the screen to select the **Combined Steam** option.

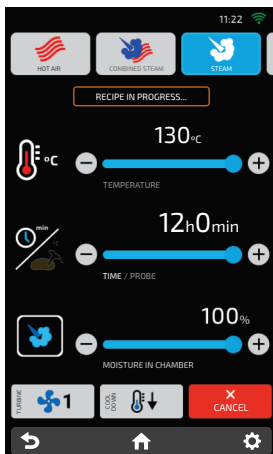










TAP	TO	ADJUST
	Select the chamber temperature from 30°C to 260°C	- +
	Select the time from 1 minute to 12 hours.	- +
	Select the probe temperature from 30°C to 100°C.	- +
	Select the amount of steam from 10 to 100%.	- +
	Select the turbine rotation speed from 1 to 5	-
	Select oven cooling	-
	Select oven preheating	-
	Inject steam into the chamber (at a temperature from 60°C to 180°C)	-
	Cancel the recipe	-

ENGLISH


STEAM

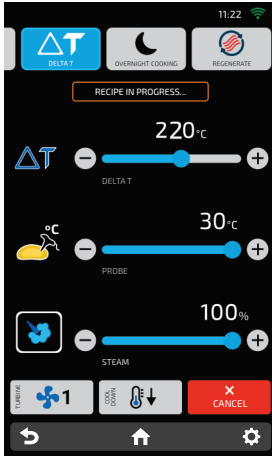
Swipe  the screen to select the **Steam** option.










TAP	TO	ADJUST
	Select the chamber temperature from 80°C to 130°C	- +
	Steam is fixed at 100%	- +
	Select the time from 1 minute to 12 hours	- +
	Select the probe temperature from 30°C to 100°C.	- +
	Select the turbine rotation speed from 1 to 5	-
	Select oven cooling	-
	Select oven preheating	-
	Cancel the recipe	-

DELTA T

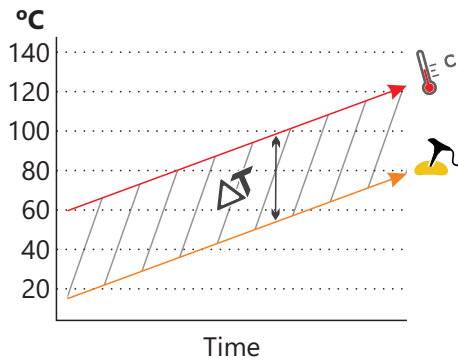
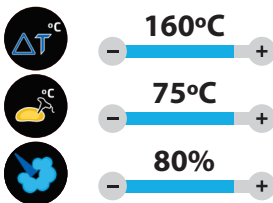
Swipe  the screen to select the Delta T option. In this function, the equipment keeps a constant temperature difference between the cooking chamber and the food core. Therefore, it can only be activated in conjunction with the core probe.



TAP	TO	ADJUST
	Select the temperature difference between the chamber and the food core	- +
	Select the internal temperature of the food (probe)	- +
	Select the amount of steam in the chamber from 0 to 100%	-
	Select the turbine rotation speed from 1 to 5	-
	Select oven cooling.	-
	Select oven preheating.	-
	Cancel the recipe	-

For a better understanding of the Delta T function, see below an explanatory graph.

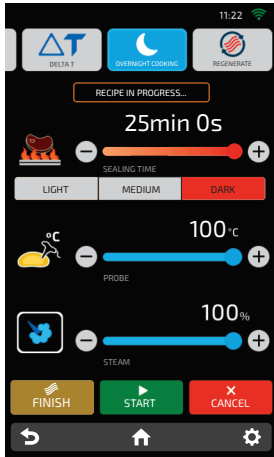
Settings used as an example:









Delta T is the temperature difference at which the oven chamber will maintain the food core temperature. As the food temperature increases, the temperature of the chamber follows, maintaining the difference defined in Delta T.

NIGHT COOKING


Swipe  the screen to select the Night Cooking option.

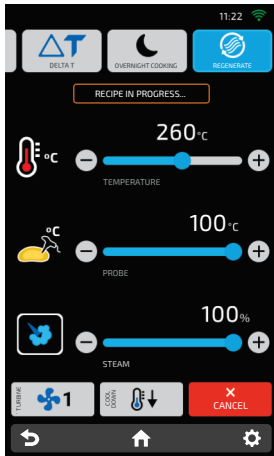









TAP	TO	ADJUST
	Select the searing time	- +
	Select the probe temperature from 30°C to 100°C	- +
	Select the amount of steam from 0 to 100%	-
	Select to finish the food	-
	Start Night Cooking	-
	Cancel Night Cooking	-

ENGLISH

REGENERATE

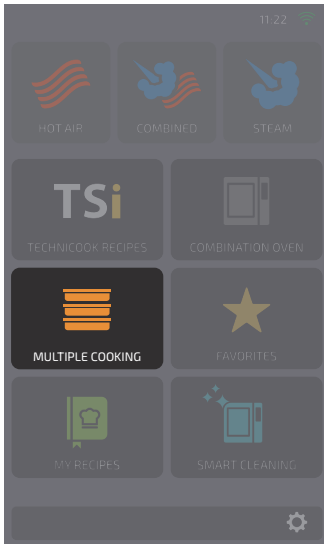
Swipe  the screen to select the Regenerate option.




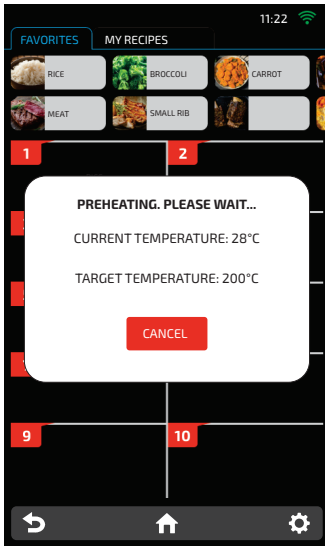
TAP	TO	ADJUST
	Select the chamber temperature from 30°C to 130°C	- +
	Select the probe temperature from 30°C to 100°C	- +
	Select the amount of steam from 0 to 100%	-
	Select the turbine rotation speed from 1 to 5	-
	Select oven cooling.	-
	Select oven preheating.	-
	Cancel the recipe	-

MULTIPLE COOKING

a) This function is intended for preparing different recipes at the same time. When entering the function and assigning a recipe to be executed at a level, the oven automatically prepares the chamber for cooking. At the same time, a smart analysis of other recipes (**Favorites and My Recipes**) is carried out, making those that have a similar preparation method selectable to be executed at other levels.



Select the recipe (press and hold for 2 seconds to highlight the recipe) between **Favorites and My Recipes** and drag  to the intended level. The oven will start once the first recipe has been selected and assigned a level.



The oven will be prepared to execute the recipe as needed.





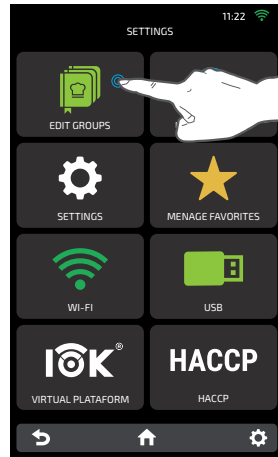
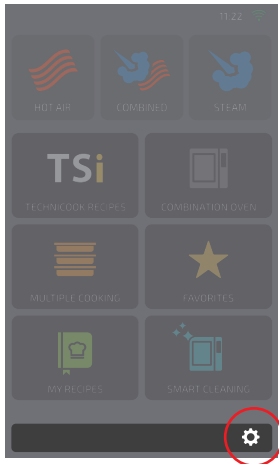
When the oven is ready to execute the recipe, the message "LOAD" will be displayed. At this time, more recipes can be assigned to other levels.

Note: if the selected recipe is intended for steam, all level indications will be in **blue**. If the selected recipe is intended for hot air, all level indications will be in **orange**.

Important: recipes with parameters that do not match other recipes cannot be selected.

RECIPE GROUPS

a) To create or edit recipe groups, press the icon  on the home screen and enter the password (the default password 987654). Press the icon  to edit or create a new group.



b) Click the “new group” icon and enter the name.

c) Select an image or icon for the new group.

d) To finish creating the group, choose the position in which the new group will appear: “top”, “end”, or choose the desired position.

e) The options available after choosing between editing or creating a group will include:



Edit name: change the name of the group, you can use letters, numbers, or special characters.



Edit image: replace the image that carries the group icon.



Edit recipes: create or edit recipes from the selected group.



Delete recipes: delete recipes from the selected group.



Delete group: delete all information from the selected group, including recipes.



Arrange: arrange the location where the group appears among the existing groups.



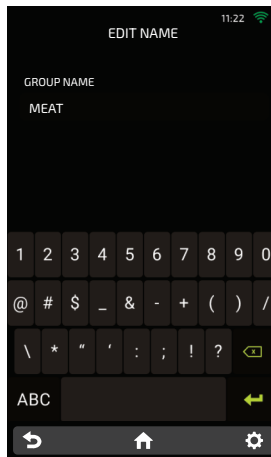
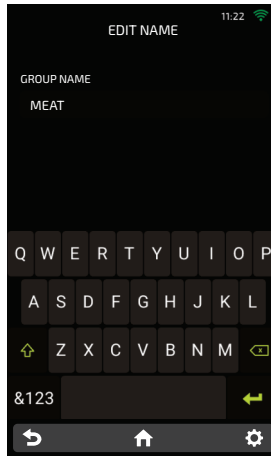
Move Recipes: moves recipes from one group to another group.





Organize Recipe: Sorts the position in which the group appears among the existing groups.

EDIT GROUP NAME

- a) When selecting New Group, the option to edit the Group name will be available.
- b) By clicking **&123** and **ABC**, the screen will switch between letters and numbers/special characters.




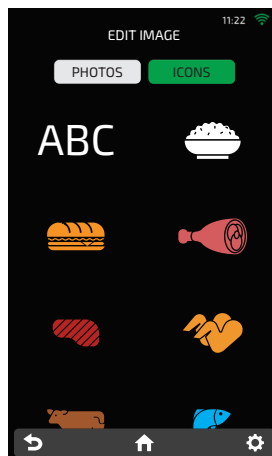
	
Delete a character	Save the name and move to the next screen

EDIT GROUP IMAGE


a) *TSi* provides an image gallery that allows the user to change group icons/pictures. Choose from **ICONS** or **PHOTOS** for the displayed recipes.

b) By selecting **PHOTOS**, you can also upload any image to the photo bank, using our virtual platform (**page 70**).

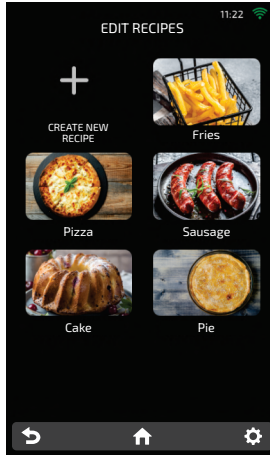
c) Browse  the image library groups to select the icon you want.



EDIT RECIPES

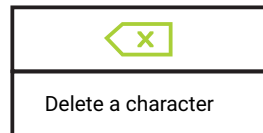
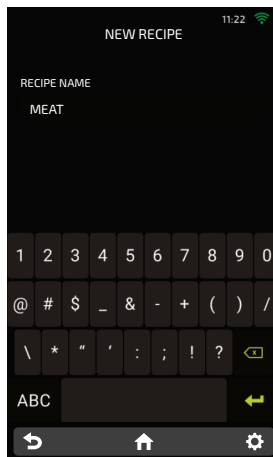
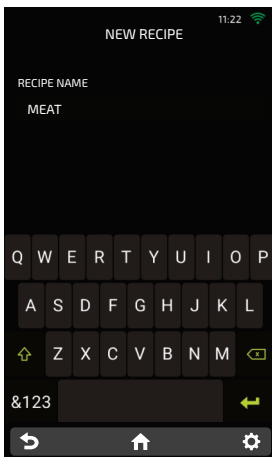
a) The recipe screen will be available, select the recipe you want to edit. Swipe  the screen to display all recipes.

b) When accessing the recipes, you can edit an existing one or create a new recipe by clicking on **“+ Create New Recipe”**.

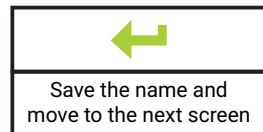


c) When selecting the **“+ Create New Recipe”** option, the option to edit the recipe name will be provided.

d) By clicking **&123** and **ABC**, the screen will switch between letters and numbers/special characters.



Delete a character



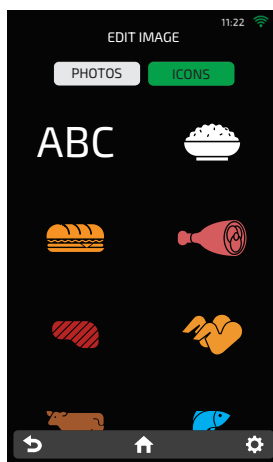
Save the name and
move to the next screen

e) After choosing the name, select the recipe image.

f) *Tsi* provides an image gallery that allows the user to change recipe icons/pictures. Choose from or for the displayed recipes.

g) By selecting , you can also upload any image to the photo bank, using our virtual platform (**page 70**).

h) Browse  the recipes in the image library to select the icon you want.



i) After choosing the recipe icon/image, select the position in which the recipe is to be displayed. The Arrange function allows you to change the sequence in which groups will appear on the Groups screen. This screen consists of three buttons:





Insert at the top: The recipe is moved to the top of the recipe list.

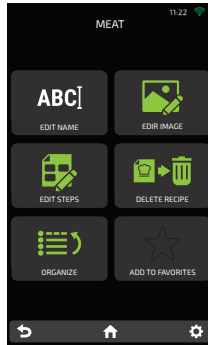


Insert at the end: The recipe is moved to the end of the recipe list.



Select location: The operator will be directed to the Recipes screen to choose the intended location.

j) After selecting the location, a new recipe edit screen will be displayed:



Edit name: change the name of the recipe, you can use letters, numbers, or special characters.



Edit image: replace the image that carries the recipe icon.



Edit steps: access to the editing options for the steps of the selected recipe.



Delete recipes: delete recipes from the selected group.



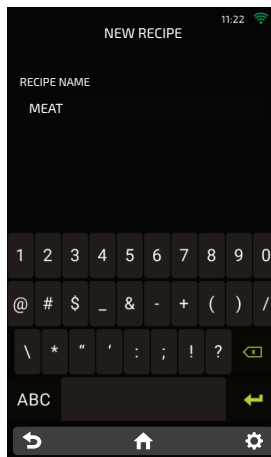
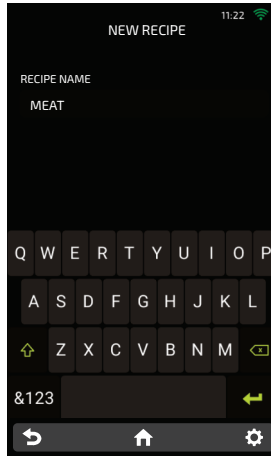
Arrange: arrange the location where the group appears among the existing groups.





Add to favorites: add or remove a recipe to/from the favorites.

EDIT RECIPE NAME

a) By clicking **&123** and **ABC**, the screen will switch between letters and numbers/special characters.



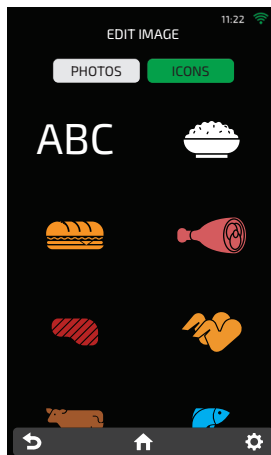
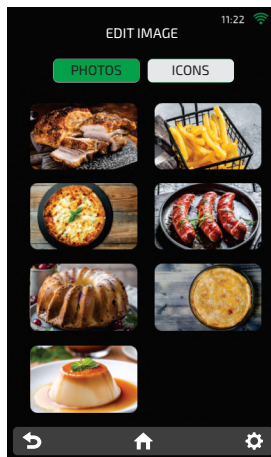
	
Delete a character	Save the name and move to the next screen

EDIT RECIPE IMAGE

a) **Tsi** provides an image gallery that allows the user to change recipe icons/pictures. Choose from **ICONS** or **PHOTOS** for the displayed recipes.

b) By selecting **PHOTOS**, you can also upload any image to the photo bank, using our virtual platform (**page 70**).

c) Browse  the recipes in the image library to select the icon you want.



EDIT RECIPE STEPS

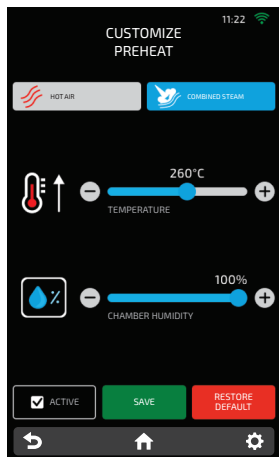
a) Each recipe supports up to 12 steps, the active steps will appear in green on the Edit screen, the others will be dark, as shown in the image below. Click on a step to edit it.



b) For each step, you need to enter:

- 1 - Preheating;
- 2 - Pre-recipe steam;
- 3 - Temperature (30°C to 300°C);
- 4 - Time (0 minutes to 12 hours)/Probe (30°C to 100°C);
- 5 - Chamber humidity (0% to 100%) **if the step is intended for HOT AIR;**
- 6 - Steam (0% to 100%) **if the step is intended for COMINATION STEAM;**
- 7 - Step information (optional);
- 8 - Turbine speed (1 to 5);
- 9 - Choose between **HOT AIR** or **COMBINATION STEAM**.
- 10 - Save or delete the step.

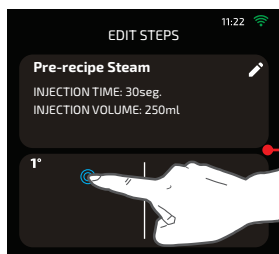
c) Preheating



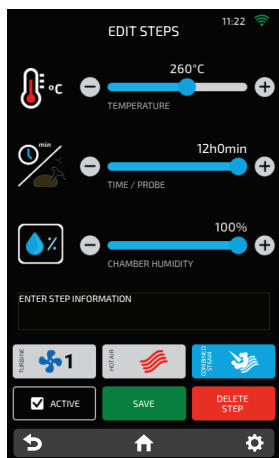
TAP	TO	ADJUST
	Select Hot Air preheating	-
	Select preheating by Combination Steam	-
	Select the preheat temperature	- +
	Select the amount of steam in the chamber	- +
<input checked="" type="checkbox"/> ACTIVE	Select enable or disable the step	-
SAVE	Save preheat	-
RESTORE DEFAULT	Reset to default preheat	-

d) Steps

ENGLISH



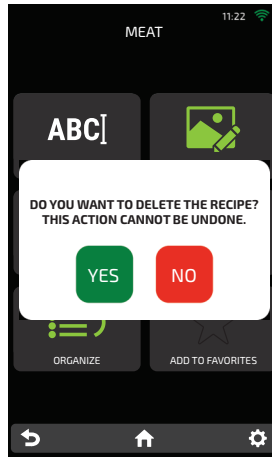
Click on the intended step to start editing the parameters



TAP	TO	ADJUST
	Select the chamber temperature from 30°C to 300°C	- +
	Select time from 1 minute to 12 hours	- +
	Select the probe temperature	- +
	Select the amount of steam in the chamber	- +
	Select the turbine rotation speed from 1 to 5	-
	Select Hot Air recipe	-
	Select Combination Steam recipe	-
SAVE	Save the recipe	-
DELETE STEP	Delete the recipe	-

DELETE RECIPE

a) The “Delete Recipe” option will only allow you to delete the recipe being currently edited. Press DELETE RECIPE, and the following message will appear on the screen: **“DO YOU WANT TO DELETE THE RECIPE? THIS ACTION CANNOT BE UNDONE.”**



Deletes all selected recipes.



Cancels and returns to the previous screen.

ARRANGE (RECIPES)

i) The Arrange function allows you to change the sequence in which recipes will appear on the Recipes screen. This screen consists of three buttons:



Insert at the top: The recipe is moved to the top of the recipe list.



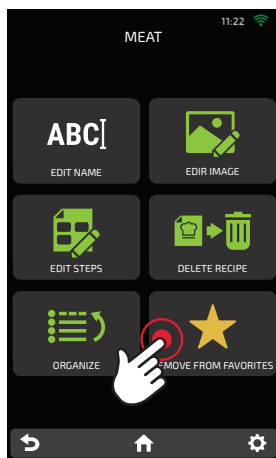
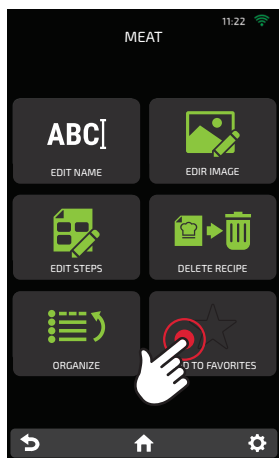
Insert at the end: The recipe is moved to the end of the recipe list.



Select location: The operator will be directed to the Recipes screen to choose the intended location.


ADD TO FAVORITES

a) The **ADD TO FAVORITES** function works as a shortcut, where you can allocate the main and most used recipes. Press the key to add to or remove from favorites.

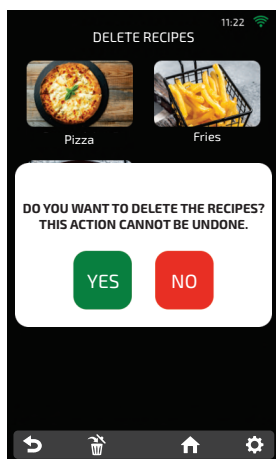


ENGLISH

DELETE RECIPES FROM THE GROUP

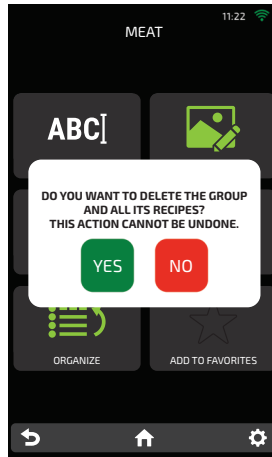
a) The Delete recipes option will allow you to delete recipes from the previously selected group only. On the next screen, you can delete a selection of recipes, or all recipes. Press the  icon, and a message will be displayed on the screen: **“DO YOU WANT TO DELETE THE RECIPES? THIS ACTION CANNOT BE UNDONE.”**

Note: The selected recipes become dark, as shown in the image below. SausageTo access it, just select “Favorites” on the oven's home screen.



DELETE GROUP

a) The Delete Group option allows you to delete only the group that is being currently edited, as well as all recipes within that group. Press DELETE GROUP, and the following message will appear on the screen: **“DO YOU WANT TO DELETE THE GROUP AND ALL ITS RECIPES? THIS ACTION CANNOT BE UNDONE.”**



YES Deletes all selected recipes.

NO Cancels and returns to the previous screen.

ARRANGE GROUP

a) The Arrange function allows you to change the sequence in which recipes will appear on the Recipes screen. This screen consists of three buttons:



Insert at the top: The group is moved to the top of the groups list.




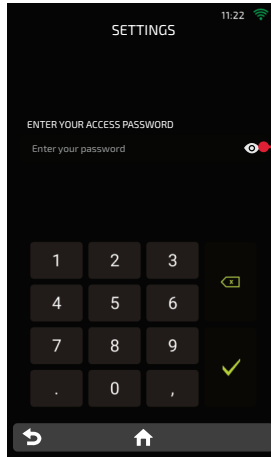
Insert at the end: The group is moved to the end of the groups list.



Select location: The operator will be directed to the Groups screen to choose the intended location.

USER SETTINGS


a) At the bottom bar of the main menu, click on the  icon. The screen for entering the User Password will be displayed.

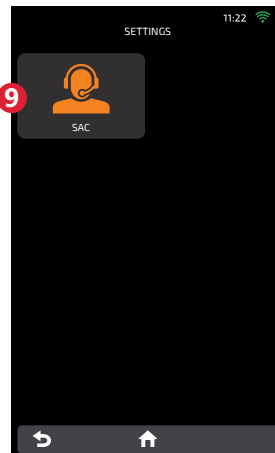


Click to show or hide the password.

ENGLISH

b) The default password for accessing settings is 987654. The password can be changed (see page 62).

c) The User Settings screen consists of ten items. Swipe  across the screen to access all options. Understand each item in detail on the following pages.




USER SETTINGS

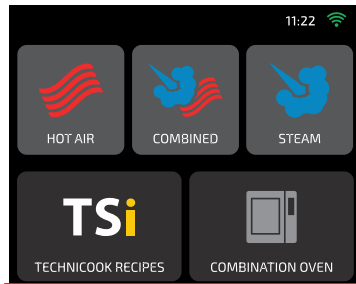
1 - EDIT GROUPS

a) All steps in the group editing menu can be seen on **page 39**.

2 - UPDATE THE SYSTEM

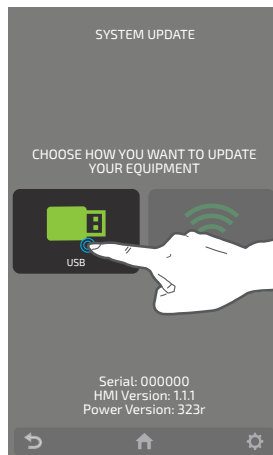
a) When a new update is available the  icon will appear at the top right corner of the screen. Press “Update System” and choose between USB and Wi-Fi to select the update type.

Note: The updating icon appears only when a new update is sent through the virtual platform to the oven, as shown on **page 70**.



USB

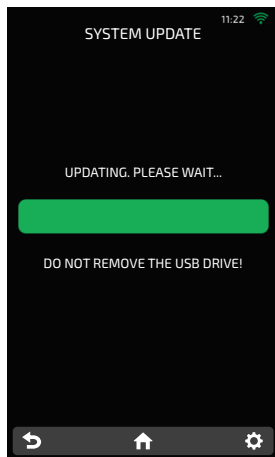
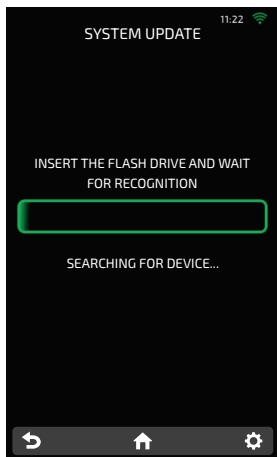
a) Press the key and choose the USB option.



b) If the pen drive is not inserted into the USB port, the following message will be displayed: ***“INSERT THE PEN DRIVE AND WAIT FOR RECOGNITION”***.



c) Insert the pen drive for recognition, and the update will start automatically:

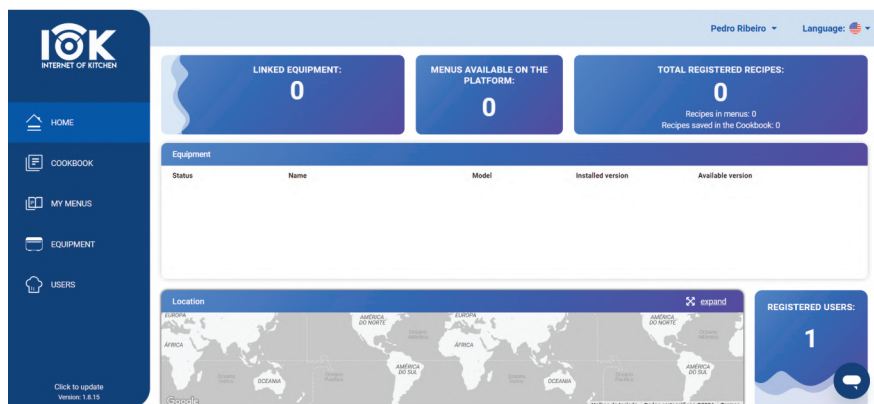


ATTENTION: Once the update is complete, the oven will restart. Do not turn off or disconnect the power cord from the equipment during the restart.

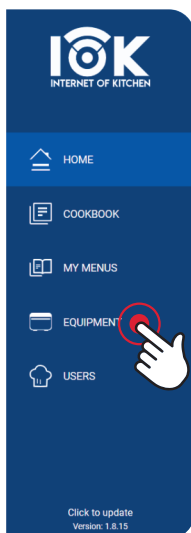
WI-FI

Note: to download the update, you have to register the equipment's PIN on the IOK platform, as shown on **page 70**. Next, see how to upload an update to your device through the IOK platform.

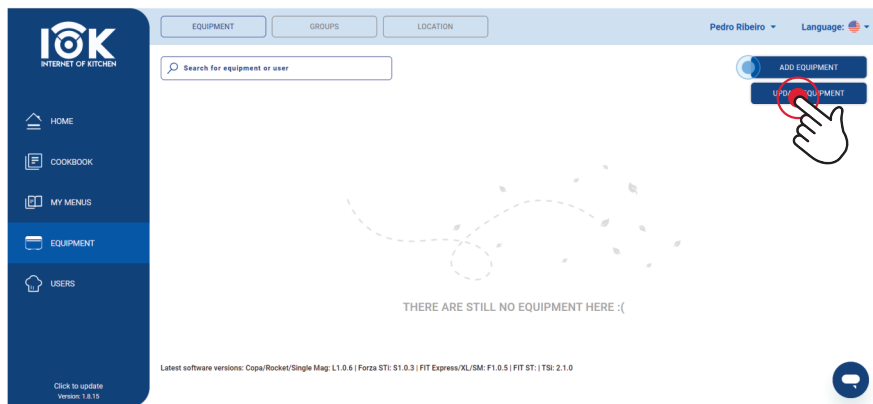
a) After accessing the IOK platform at **new.pratica.com.br**, click on **“EQUIPMENT”** on the left tab.



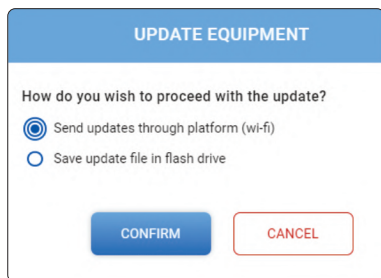
ENGLISH



b) Select the equipment you want to update and click **“Update”**.



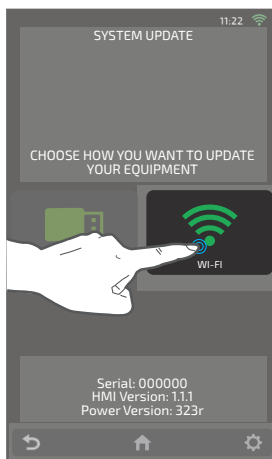
ENGLISH



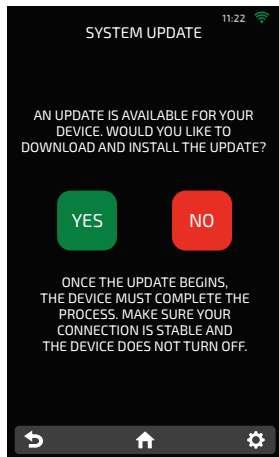
Select the option **“Send update via the platform (Wi-Fi)”** and click confirm.

Note: The update will be sent to your equipment.

c) On your equipment, click on the WI-FI update option.



d) After clicking on **WI-FI**, the update sent by the **IOK Virtual Platform** will be available, and the following message will be displayed on the screen: **“THERE IS AN UPDATE AVAILABLE FOR YOUR DEVICE. DO YOU WANT TO DOWNLOAD AND INSTALL THE UPDATE?”**

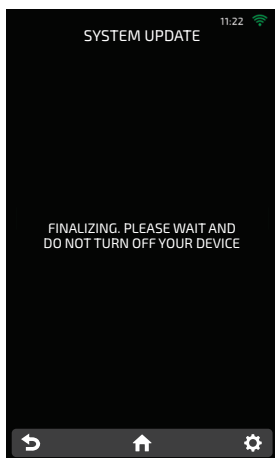
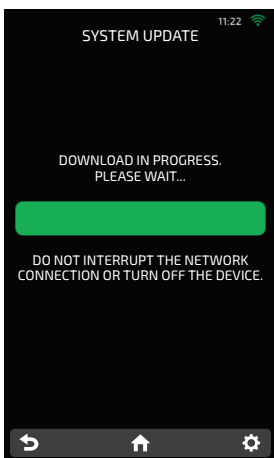
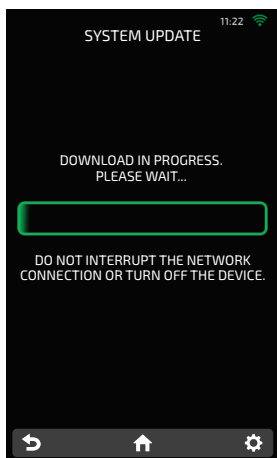


Updates the equipment.




Maintains the current software version.

e) By clicking **“YES”**, the update will begin. Do not turn off the equipment or interrupt the connection during the update. The equipment will automatically restart after the update.



3-SETTINGS

CHANGE THE LANGUAGE

a) To change the language, simply click on the icon to choose the desired language. Swipe  the screen to display all languages available.



ENGLISH

DATE AND TIME

Note: If the oven is connected to a network, it will automatically add all information.

a) You can set the Date, Time, and the format in which it should be displayed to the user, observing the following standards:

EUROPEAN: DD/MM/YYYY

AMERICAN: MM/DD/YYYY

ISO: YYYY/MM/DD

TIME: 24H FORMAT

12H FORMAT

b) Click on the icons to choose the day, month, and year format between European, American or ISO:



c) Then, choose the time zone:



d) Choose the time format between 12 or 24 hours:



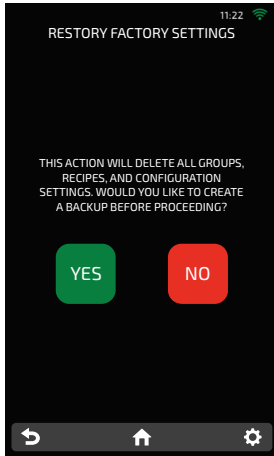
ENGLISH

e) Complete the changes by clicking "OK".



RESET TO FACTORY SETTINGS

a) ATTENTION: The Reset to Factory Settings option will erase all Groups, Recipes, and their Steps, in addition to the user-defined Settings. Make sure to create a USB Backup before proceeding. After resetting, RECOVERING THE INFORMATION WILL NOT BE POSSIBLE.

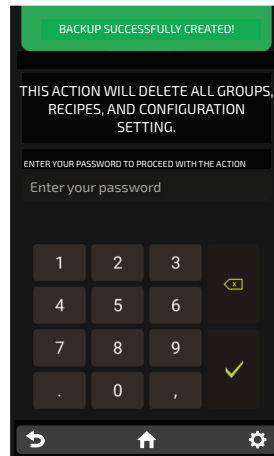
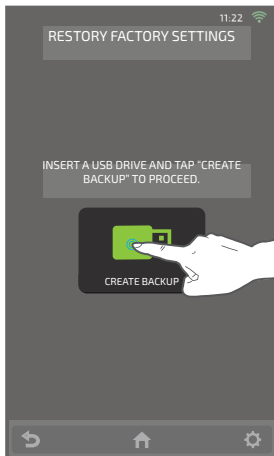



Starts creating a backup.

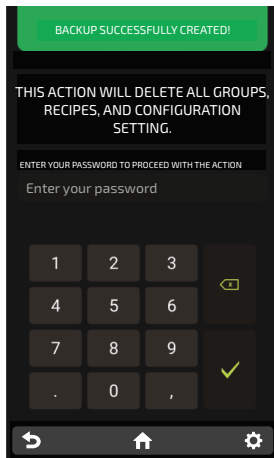
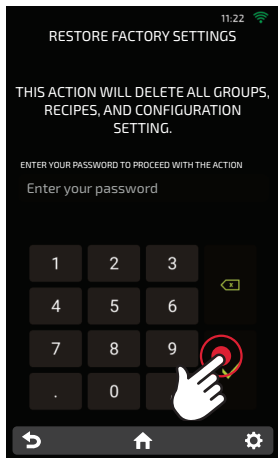


Jumps to the restore screen without creating a backup.


b) After clicking “YES”, insert an USB drive and tap “**CREATE BACKUP**” to proceed. After creating the backup, the following message will be displayed: “**BACKUP CREATED SUCCESSFULLY**”.

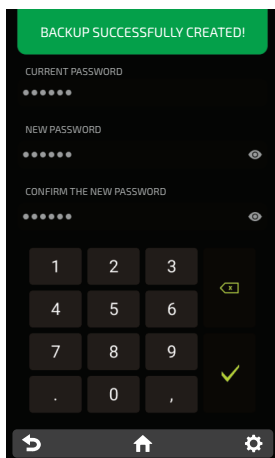
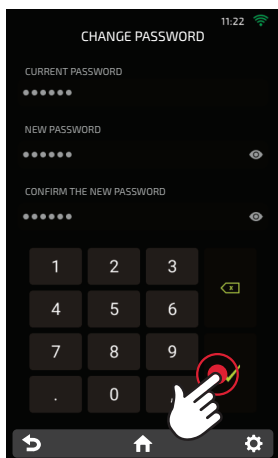


c) After creating the backup, enter your password and click  to proceed with the reset. After completing the settings reset, the following message will be displayed: **“SETTINGS RESET!”**.



CHANGE PASSWORD

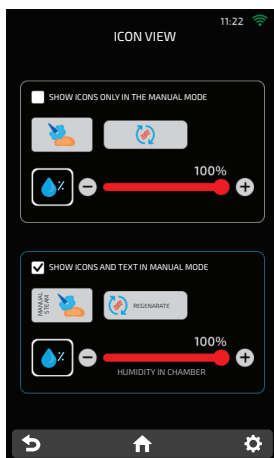
a) To change the user's password, simply enter the current password (**factory default 987654**), enter a new password, then confirm the new password. Click  to confirm the change. After confirmation, the following message will be displayed: **“PASSWORD SUCCESSFULLY CHANGED!”**.



VIEW ICONS

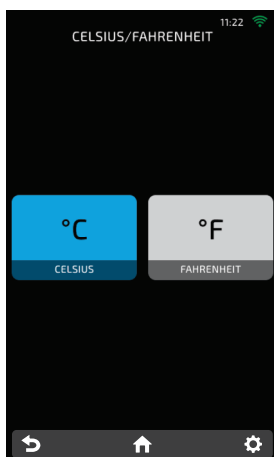
a) To change how the icons will be displayed in the manual mode, choose from the options:

- *Display only icons in the manual mode;*
- *Display icons and text in the manual mode.*



CELSIUS/FAHRENHEIT

a) Change the temperature format displayed on the oven between Celsius and Fahrenheit. Click on the icon and define the temperature format you want.



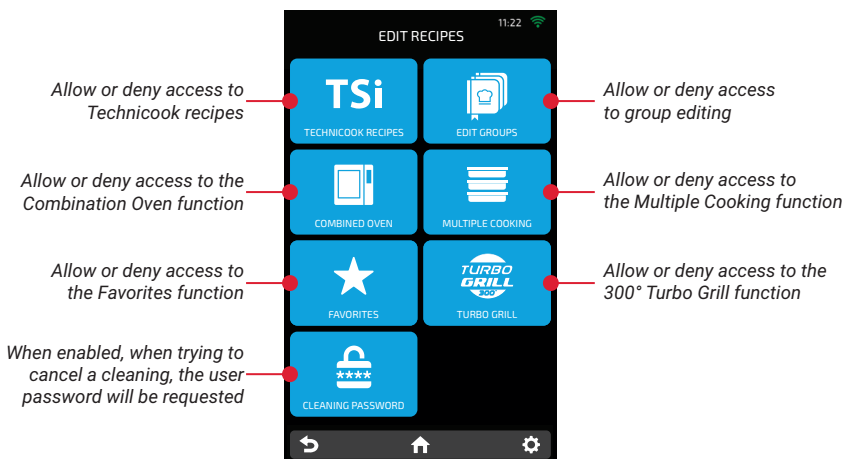
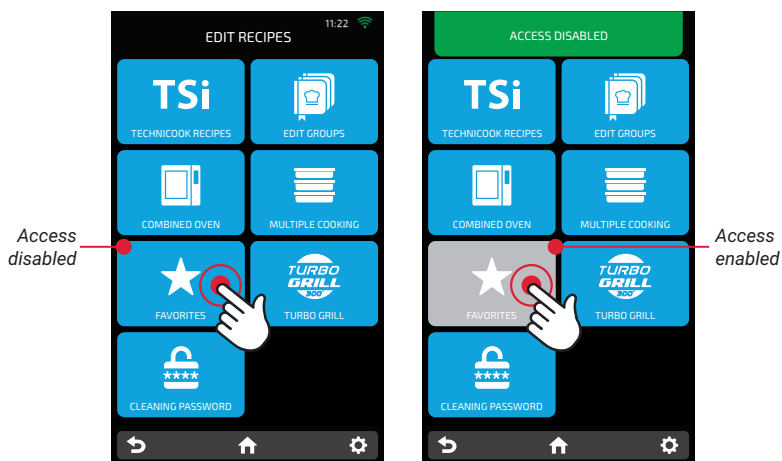
EDIT ACCESS

a) **Edit Access** corresponds to the function where you can block functions that operators have access to.

For example: If you want the Favorites and Edit Groups functions to never be accessed by operators, simply click on both, which will turn light gray, indicating that they are blocked until you resolve to unlock them.

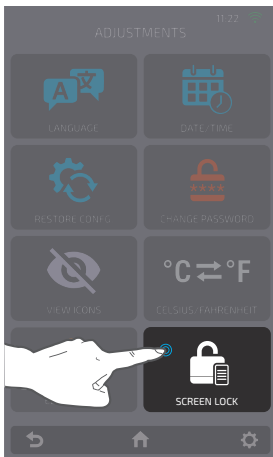
IMPORTANT: To enable "EDIT GROUPS", the user password (987654) will be required to complete the activation.

ENGLISH

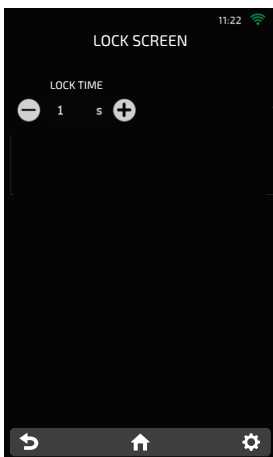


SCREEN LOCK

a) To prevent unintentional activations when opening the EQUIPMENT door, caused by steam, splashes, or accidental contact with the screen, the EQUIPMENT has a Screen Lock function.



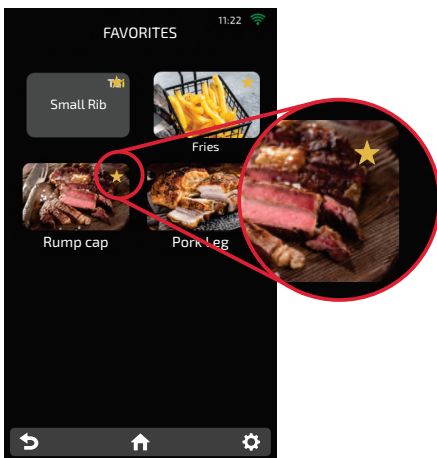
b) When activating this function, the operator can define after how many seconds the screen will be automatically locked. The lock time can be set from 0 to 60 seconds, according to the user's preference.



c) When the set time is reached, the screen is unlocked, allowing the functions to be activated again.

4 - MANAGE FAVORITES

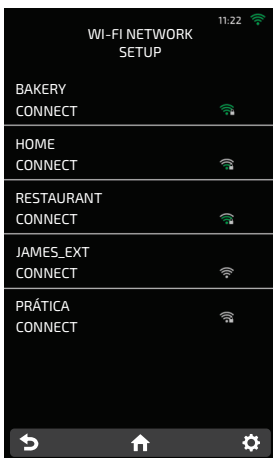
a) To add the recipe to your favorites, click on the recipe. The ★ icon will be added at the top left corner of the recipe.



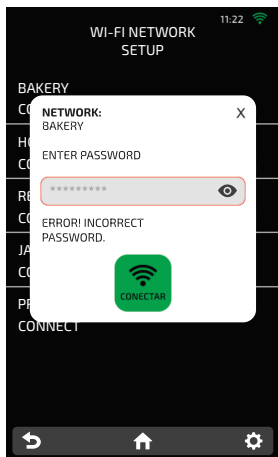
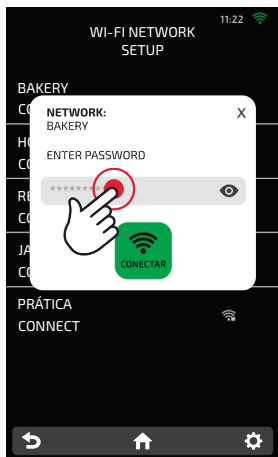
b) To remove the recipe from your favorites, click on the recipe. The ☆ icon will be added at the top left corner of the recipe.

5 - WI-FI

a) To connect to a Wi-Fi network, swipe 🖱️ the screen to view all available networks.



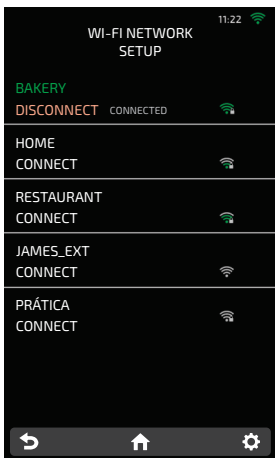
b) Click on the **Wi-Fi** network you want to connect to, then **"Enter password"**:



Note: If the password is incorrectly entered, try again.

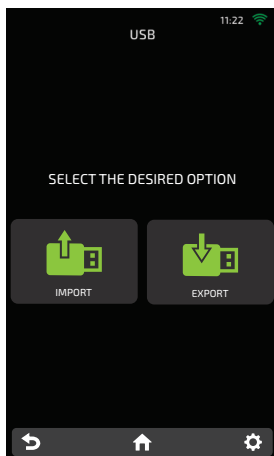
c) Use the keyboard to enter the password, and confirm by clicking the key. ✓

The screen below shows the oven connected to the intended network:



6 - USB

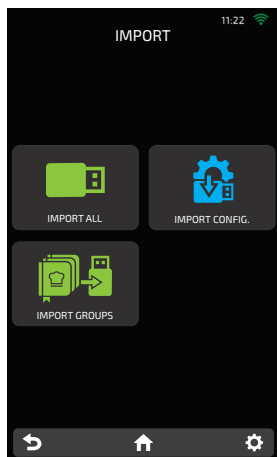
- Click on the **USB** option to display all import/export options.
- Insert the **USB** drive and choose between the Import and Export options:



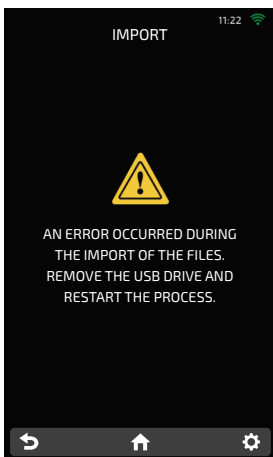
ENGLISH

IMPORT

- By clicking on Import, the following options will be enabled:
 - IMPORT ALL:** import recipes, groups, and settings;
 - IMPORT GROUPS:** import the groups;
 - IMPORT SETTINGS:** import the settings.



b) In case of error, the following message will be displayed: **“AN ERROR OCCURRED WHILE EXPORTING THE FILES. REMOVE THE USB DRIVE AND RESTART THE PROCESS”**.



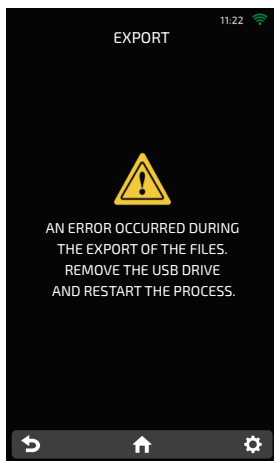
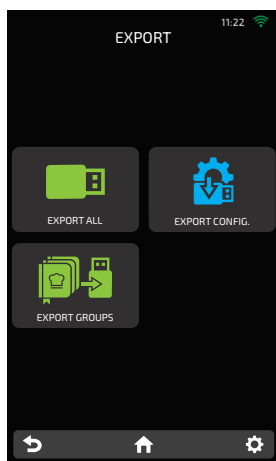
EXPORT

a) By clicking on Import, the following options will be enabled:

EXPORT ALL: import recipes, groups, and settings;

EXPORT GROUPS: import the groups;

EXPORT SETTINGS: import the settings.

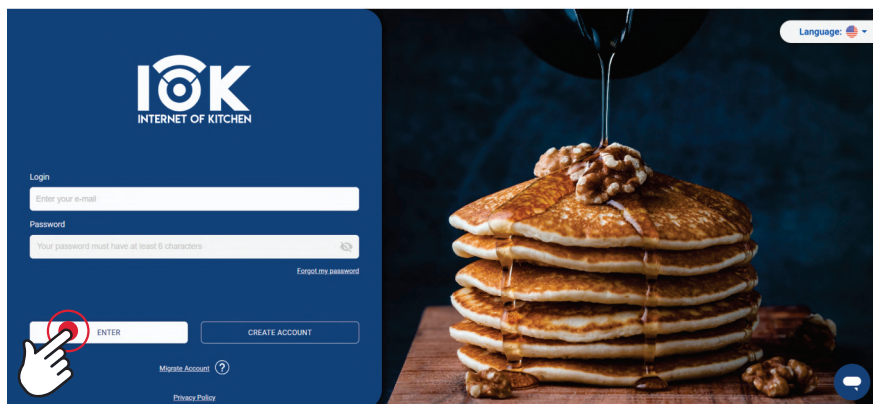


b) In case of error, the following screen will be displayed: **“AN ERROR OCCURRED WHILE EXPORTING THE FILES. REMOVE THE USB DRIVE AND RESTART THE PROCESS”**.

7 - IOK - VIRTUAL PLATFORM

a) Our Virtual Platform allows you to create, edit, and upload/download recipes. Register at: ***new.praticaiok.com (Web App)***.

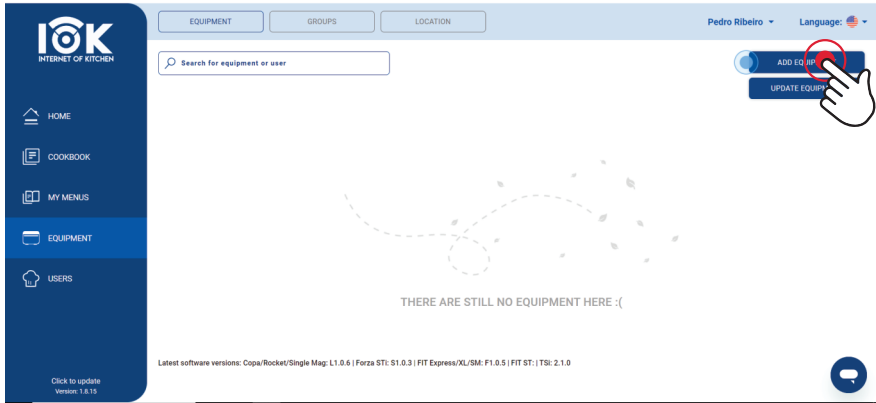
b) After registering, use the Web App to log in and add your equipment to the virtual platform.



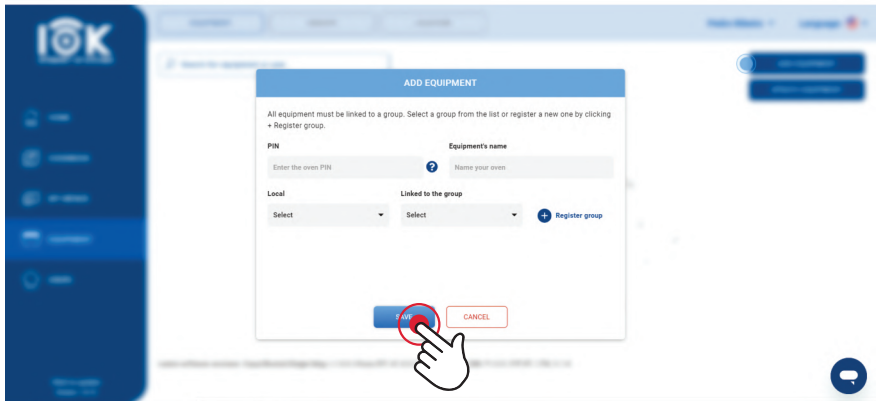
c) On the left tab of the Web App, click on “Equipment”:




d) Click on “+ REGISTER EQUIPMENT”.



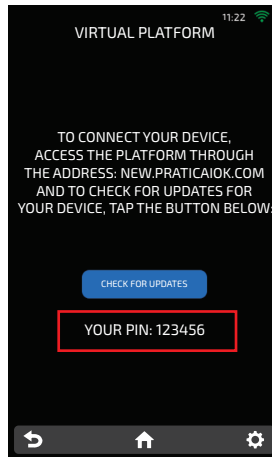
e) Next, register your equipment's PIN, enter the equipment name, location, linked to the group, and the group name. Click “Save” to complete your team's registration.



ENGLISH

Note: the equipment's PIN is provided by clicking  , entering your password (987654 factory default), and clicking the IOK icon on your equipment, as shown below:

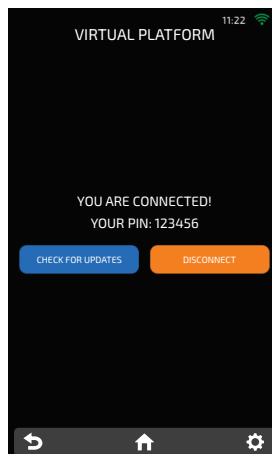
f) On your equipment, press the **IOK** key to use our virtual platform. Your PIN will be shown, use it to register your equipment.



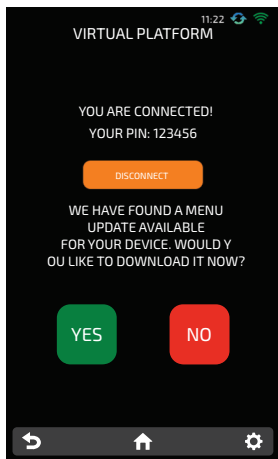
ENGLISH

- All recipes created through the Web App can be sent directly to the oven. Once sent, press **CHECK FOR UPDATES** the icon to update the oven recipes, as shown in the image below:
- Wait for the update bar to be full.

g) When connecting to the Virtual Platform, the following screen will be displayed:



h) When a new recipe/menu update is available for the virtual platform, the following message will be displayed: **“WE FOUND A MENU UPDATE AVAILABLE FOR YOUR DEVICE. DO YOU WANT TO DOWNLOAD IT NOW?”**.



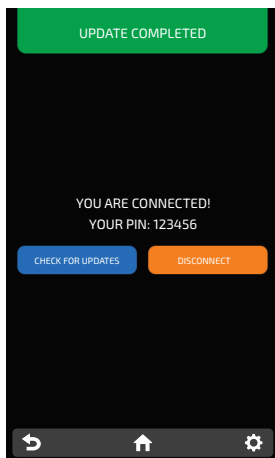
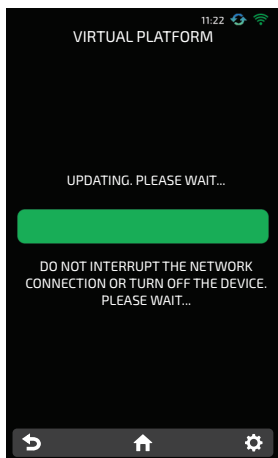
Starts downloading the menu with settings.



Maintains the menu that is currently on the equipment.

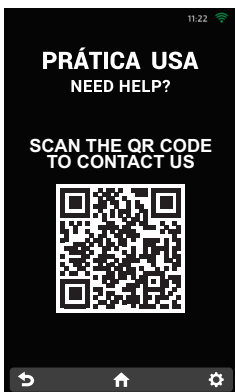
Note: the same steps should be taken for a system update, as shown on page 53.

i) After the update the following message will be displayed: **“UPDATE COMPLETE”**.



8 - CUSTOMER SERVICE (SAC)

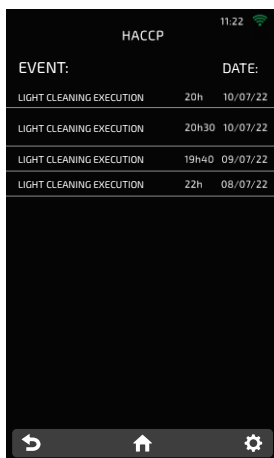
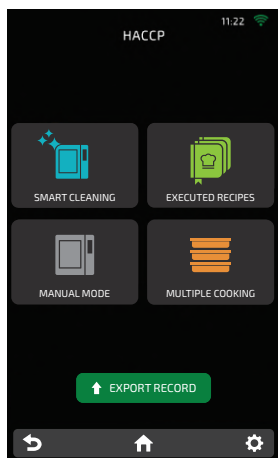
a) On the **Customer Support** screen, you will find a QR CODE with all contact information. Using the camera on your mobile, scan the QR CODE to access the information.



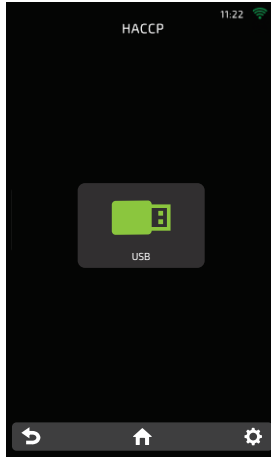
ENGLISH

9 - HACCP

a) Click **HACCP** to view records and errors for *Smart Cleaning, Executed Recipes, Manual Mode, and Multi Cooking*.

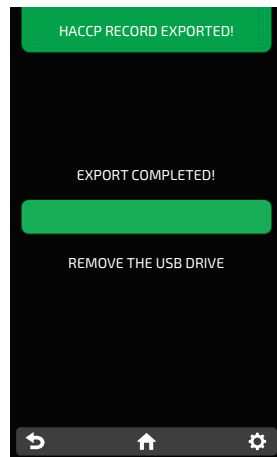
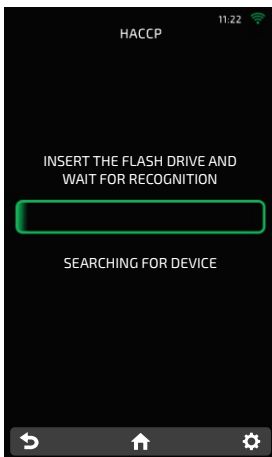


b) To export the records, click **EXPORT RECORD** . Choose between *USB and WI-FI* to export the record.



USB

- Insert the USB drive and wait for it to be recognized. Once the export is complete, the following message will be displayed: **"HACCP RECORD EXPORTED!"**.



SMART CLEANING FUNCTION



Cleaning the oven on a daily basis is essential for its correct operation and conservation.



To clean the equipment, wearing Personal Protection Equipment (PPE), protective gloves, protective glasses, and an apron is necessary.



Protective gloves



Protective mask



Protective goggles



Apron

ENGLISH



Never pour water on the external surface of the oven, nor on the heated glass. This can also compromise the control panel and electronic components.



To clean your **TSi** oven, using original tables from the Prática Technicare line is recommended, i.e., **DEGREASER** and **DESCALER**.





If there is residue from the cleaning product left, remove it before heating the equipment to prepare food.



Damage and failures resulting from failure to clean the equipment, improper cleaning, or using non-recommended chemical products, leading to component damage, will void the warranty.



Using aggressive or abrasive products that are unsuitable for cleaning, which may stain, wear, scratch, or damage the equipment will render the warranty void.



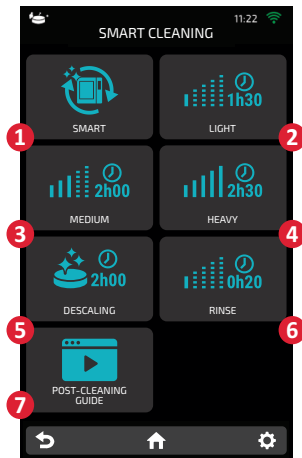
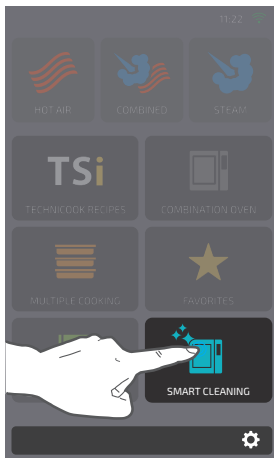
Remove NGs, grids, towers, and other accessories from inside the chamber before starting cleaning.










When cleaning is not carried out at the recommended frequency, or if is improperly carried out, these residues accumulate and end up damaging the quality of subsequent cleaning, generating excess smoke during preparations and reducing the service life of the components and the equipment. In extreme cases, these accumulated residues can ignite when subjected to high temperatures.

SCHEDULING THE SMART CLEANING

- Access the Smart Cleaning mode on the Main Menu and choose one of the six cleaning types according to your needs.



CLEANING MODES:

- 1  **SMART:** the oven indicates the best type of cleaning to be used, just click OK to start the process.
- 2  **LIGHT:** used for dirt in general, especially after preparations that release small quantities of fat.
- 3  **MEDIUM:** used after roasting that releases significant quantities of fat (chicken, beef and pork cuts).
- 4  **HEAVY:** used after long periods of use with encusted fat (chicken roasting sequence and Turbo Grill function).
- 5  **DESCALING:** the oven will indicate the quantity of tablets to descale the oven.
- 6  **RINSE:** the oven will be rinsed using only water for 20 minutes. Ideal for quickly removing small residues of fat, avoiding the chance of combustion.
- 7  **POST CLEANING GUIDE:** step by step on how to post-clean your combination oven.



- If the oven is above the temperature of 60°C, it will automatically cool down at **Step 1 of any of the options chosen** to reach the correct cleaning temperature



- *To do this, make sure that the turbine protector is assembled and locked (NEVER START THE CLEANING FUNCTION IF THE TURBINE PROTECTOR IS NOT CORRECTLY ASSEMBLED AND LOCKED).*

SMART

a) The “**Smart**” option will indicate the best type of cleaning for your oven. The suggested cleaning type and the approximate cleaning time will be indicated on the screen.




Starts automatic cleaning.

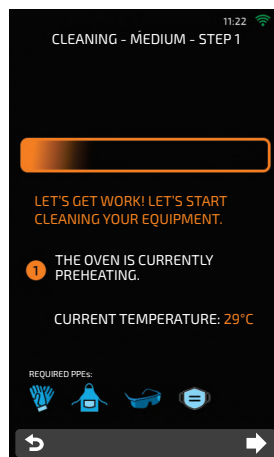


Cancels automatic cleaning and returns to the cleaning screen.

SMART CLEANING STEPS (Light, Medium and Heavy)

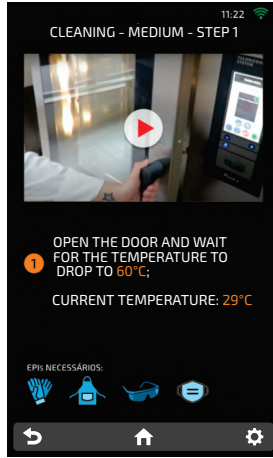
a) At each Smart Cleaning step, you can watch a video that teaches you how to clean, by pressing the  button on the screen.

- **STEP 1 - IMPORTANT:** if the oven is below 60°C, the oven will preheat to reach the ideal temperature for cleaning.

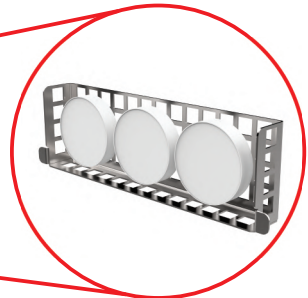


- **STEP 1/2:** Open the door and wait for the temperature to drop to 60°C. Click the arrow to continue: ➡

IMPORTANT: This will be the first step if the oven temperature is above 60°C.

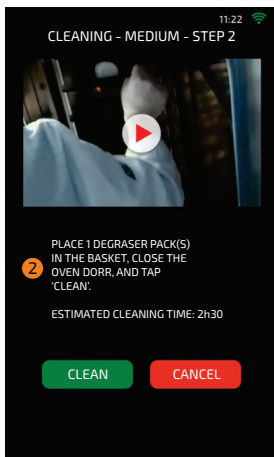


- After selecting the cleaning mode (Smart, Light, Medium, or Intense) as needed, the oven will indicate the number of **DEGREASER** tablets required for proper cleaning.

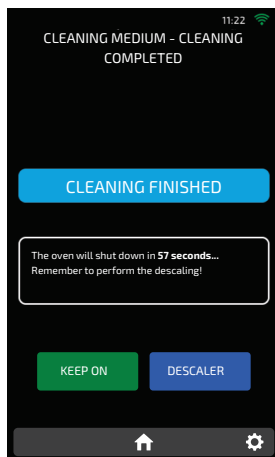
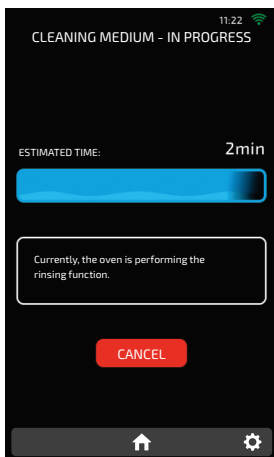
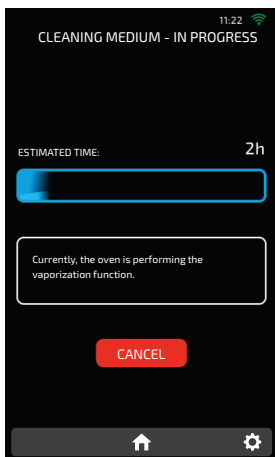


Insert the **DEGREASER** tablets into the basket as shown in the image.

- **STEP 2:** Insert the **DEGREASER** tablets (according to the quantity suggested on the screen) into the basket, close the oven door, and touch **CLEAN**.
- **Note:** The estimated time varies depending on the dirt and the cleaning option chosen.



b) After pressing **CLEAN**, the oven will run cleaning:



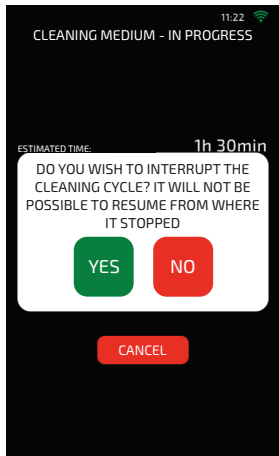
c) Once cleaning is complete, the following message will be displayed:

“The oven will turn off in 30 seconds. Remember to follow the post-cleaning step-by-step!”

d) Press **KEEP ON** to keep the oven on, and carry out the post-cleaning steps.

e) If you wish to cancel the cleaning process, press **CANCEL**, and the following message will be displayed

“Do you want to abort the cleaning cycle? It will not be possible to pick up where you left off”.



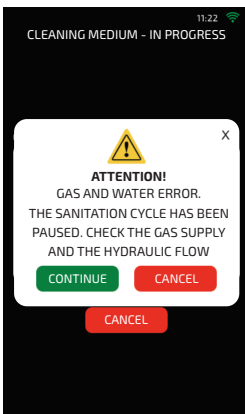
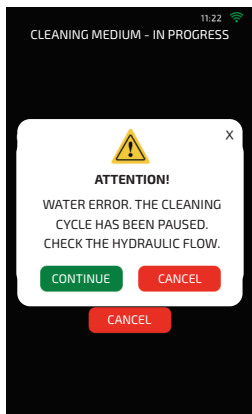
SI Aborts cleaning and returns to the main menu. The user password (default password 987654) will be required to complete the action.

NO Cleaning will continue.

ERRORS

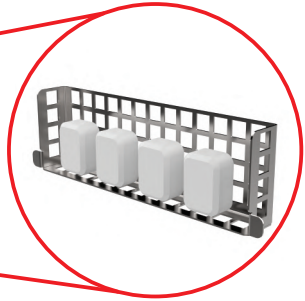
a) Some errors may occur while cleaning:

- **Water error:** check the water flow.
- **Gas error:** check the gas supply.
- **Gas and water error:** check the gas supply and water flow.




DESCALER

- To descale the oven, choose the “Descaler” option. Add the **DESCALER** tablets as indicated and close the door to start the descaling cleaning process.

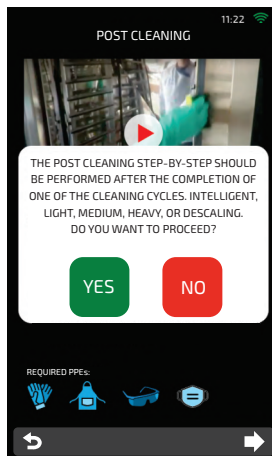


Insert the 4 **DESCALER** tablets (1 packet) into the basket as shown in the image.

POST-CLEANING GUIDE


- a) At each step, you can watch a video that teaches you how to post-clean, by pressing the  button on the screen.

Note: The post-cleaning step by step should be carried out after completing one of the cleaning cycles: **Smart, Light, Medium, Heavy, or Descaling.**



1


POST CLEANING 11:22



TO CLEAN THE EXTERIOR OF THE OVEN, DAMPEN A CLOTH WITH WATER AND WIPE IT OVER THE GLASS AND PANEL.

1


REQUIRED PPEs:



STEP 1 - To clean the exterior of the oven, dampen a cloth with water and wipe it over the glass and panel. Click the arrow to continue.

2


POST CLEANING 11:22



THEN USE A SOFT SPONGE DAMPENED WITH WATER AND DETERGENT.

2


REQUIRED PPEs:



STEP 2 - Then use a soft sponge dampened with water and detergent. Click the arrow to continue.

3


POST CLEANING 11:22



UTILICE UN PAÑO HUMEDECIDO SOLO CON AGUA PARA ENJUAGAR LA PARTE EXTERIOR.

3


REQUIRED PPEs:



STEP 3 - Use un paño húmedo solo con agua para enjuagar la parte externa. Haga clic en la flecha para continuar.

4


POST CLEANING 11:22



AFTER RINSING, WIPE THE ENTIRE SURFACE OF THE OVEN WITH A DRY CLOTH.

4


REQUIRED PPEs:



STEP 4 - After rinsing, wipe the entire surface of the oven with a dry cloth. Click the arrow to continue.

5


POST CLEANING 11:22



USE A SOFT SPONGE DAMPENED WITH WATER ALONG THE ENTIRE SILICONE PROFILE TO REMOVE ANY DIRT AND CHEMICAL RESIDUES THAT MAY REMAIN.

5


REQUIRED PPEs:



STEP 5 - Use a soft sponge dampened with water along the entire silicone profile to remove any dirt and chemical residues that may remain. Click the arrow to continue.

6


POST CLEANING 11:22



IF THERE ARE STILL DIRT RESIDUES INSIDE THE OVEN, USE A SOFT SPONGE DAMPENED WITH WATER TO REMOVE THEM.

6


REQUIRED PPEs:



STEP 6 - If there are still dirt residues inside the oven, use a soft sponge dampened with water to remove them. Click the arrow to continue.

7


POST CLEANING



REMOVE THE CENTRAL DRAIN COVER BY TURNING IT COUNTERCLOCKWISE, AND CLEAN THE INNER BASKET. AFTER CLEANING, REINSERT IT.

7


REQUIRED PPEs:



STEP 7 - Remove the central drain cover by turning it counterclockwise, and clean the inner basket. After cleaning, reinsert it.

8

POST CLEANING




TO REMOVE DIRT RESIDUES FROM THE OVEN TRACKS, USE A SOFT SPONGE OR CLOTH DAMPENED WITH WATER TO CLEAN THEM.

8

FINISH

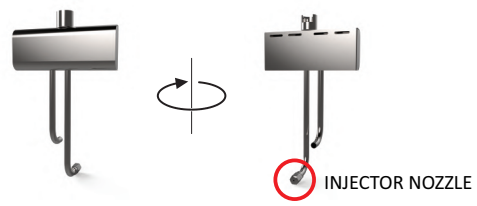
REQUIRED PPEs:



STEP 8 - To remove dirt residues from the oven tracks, use a soft sponge or cloth dampened with water to clean them. Click "FINISH" to complete the post cleaning.

CLEANING THE STEAM POWER INJECTOR NOZZLE

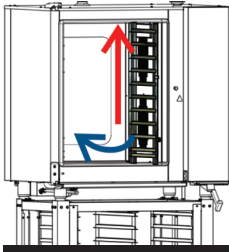
- It is recommended to clean the STEAM POWER injector nozzle whenever performing the daily cleaning of the oven to prevent clogging. The injector nozzle is attached to the turbine guard inside the oven chamber.



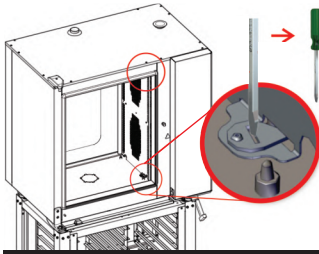
To clean the injector nozzle, follow the instructions below:



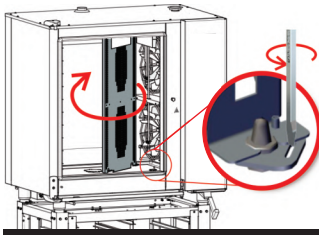
- The turbine guard must be removed, and for this, the OVEN **MUST BE TURNED OFF** to avoid the risk of serious accidents.
- For any other use of the oven (e.g., operation, cleaning, cooling, and other functions), the turbine guard must be installed and locked.
- If you have any questions, contact Prática Technical Department: +55 (35) 3449 1235.



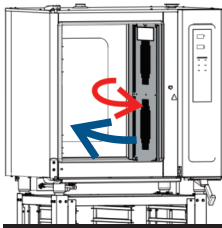
- First, the GN racks (cages) must be removed. Remove the rack with an upward motion to release it from the lower pin slots.
- Pull the bottom of the rack away from the chamber wall to detach it, then pull it out of the chamber.



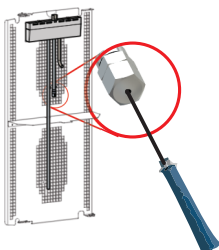
- To remove the turbine guard, first release the front locks.
- With the help of a screwdriver, release the lower lock by turning it clockwise and the upper lock by turning it counterclockwise.



- Rotate the guard around the rear pin axis to access the lock.
- With the guard partially open, use a screwdriver to turn the lock as indicated until the guard is released.



- Turn the guard back to its original position (closed).
- Pull the base of the guard away from the chamber wall to detach it, and remove it from the chamber.



- With the help of a gas stove injector cleaning needle, unclog the nozzle's orifice as shown in the figure beside.
- For reassembly, use the same process in reverse. Reinstall the guard, ensuring it is positioned and locked in its original position, and do the same with the shelves (cages).

PROBLEMS: CAUSES AND SOLUTIONS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS
The oven won't turn on. (No signal on the panel)	Phase drop or tripped circuit breaker.	Check for voltage at the power circuit breaker input and that it is correctly sized according to the installation sketch.
The oven is not heating (Electric and Gas)	Electric: Phase drop or tripped circuit breaker.	Electric: Check for voltage at the power circuit breaker input.
	Gas: Gas valve closed.	Gas: Check the gas installation and whether the valve is open.
The oven takes time to heat up or return to temperature	Dirty oven or missing phase	1) Clean the oven; 2) Check the building installation and power supply.
The turbine is not turning	Inverter error	Turn the equipment off and on.
Disarmed protection circuit breaker	Power grid failure or undersized circuit breaker.	Check that the circuit breaker is sized according to the installation sketch.
Uneven baking	Temperature too high, oven uneven, dirty oven, or excessive load.	1) Check the temperature; 2) Level the equipment; 3) Clean the oven; 4) Load the oven to the appropriate capacity.
Oven causing electric shock	Grounding lack.	Check that the oven is correctly grounded.
Burn food	High temperature or excessive baking/roasting time.	1) Check the temperature; 2) Check time.
Oven transferring smell to the food	Dirty oven	Clean the oven
Oven overheats externally	Poor room ventilation or dirty panel air filters.	1) Check the room ventilation. 2) Clean or change the panel air filter.
Food takes time to cook (Electric and Gas)	Electric: Temperature too low, oven dirty, or overloading	Electric: 1) Check the temperature; 2) Clean the oven; 3) Load to the appropriate capacity.
	Gas: A dirty oven renders the burner misadjusted, low gas pressure	Gas: Carry out a complete cleaning of the oven and check the gas installation.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS
The oven does not generate steam	Lack of water, low water pressure, or lack of phase/gas.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Check the water valve and whether there is water available; 2) Check the building installation and power supply.
Burner constantly blocked	Low gas flow; closed valve; dirty gas network; misadjusted pressure.	Check that the gas installation is in good working order.
The oven won't clean.	Lack of water; No power; Lack of tablets; Use of inappropriate cleaning agents; the Automatic Cleaning function is not being used.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Check that the water valve is open and that there is water available. 2) Check that the water pressure is in line with the oven's technical data sheet. 3) Check installation and power supply. 4) Insert the number of tablets indicated in the Automatic Cleaning function. 5) Check the manufacturer's recommendation for the cleaning agent. 6) Follow the instructions in the Operations Manual to perform the Automatic Cleaning function.
The tablet did not dilute	Lack of water; Lack of power; Failure to use the Automatic Cleaning function; Too many tablets for the selected cleaning level; Incorrect storage of tablets	<ol style="list-style-type: none"> 1) Check that the water valve is open and that there is water available. 2) Check that the water pressure is in line with the oven's technical data sheet. 3) Check installation and power supply. 4) Follow the instructions in the Operations Manual to perform the Automatic Cleaning function. 5) Insert the number of tablets indicated in the Automatic Cleaning function. 6) Check the tablets' MSDS.
Excessive foam.	Too many tablets for the selected cleaning level	<ol style="list-style-type: none"> 1) Follow the instructions in the Operations Manual to perform the Automatic Cleaning function. 2) Insert the number of tablets indicated in the Automatic Cleaning function. 3) Reduce the number of tablets in the cleaning process. 4) Contact the manufacturer.





CARTA AL CLIENTE

Para nosotros, su elección de un producto de «Práctica» es un motivo de gran satisfacción.

Esto refuerza el sentido de nuestra misión, que es llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos con el propósito de ofrecer condiciones para la elaboración de alimentos buenos, de calidad y sin desperdicios.

Para ello, nuestros productos ofrecen alta tecnología y los mejores estándares de calidad. Los desarrollan un equipo experimentado y altamente calificado y se producen en un parque industrial con los procesos y equipos más avanzados.

“Práctica” ofrece soluciones completas en toda la cadena de preparación de alimentos. Desde productos de panadería hasta todo el universo de la gastronomía. Desde la preparación previa hasta la conservación, la conclusión y el acabado. Contamos con una amplia gama de máquinas de panadería, equipos de ultracongelación y conservación y una variedad de líneas de hornos para panadería, gastronomía y hornos de acabado rápido, además de una línea completa de accesorios varios.

Esperamos que nuestros productos, accesorios y servicios de pre y post venta puedan ser herramientas valiosas para el éxito de su negocio y la continuidad de nuestra asociación.

Muchas gracias.

Este manual contiene toda la información para que pueda instalar y utilizar correctamente su equipo y alcanzar los mejores resultados de rendimiento, calidad y seguridad.

Le recomendamos leer y seguir todas las pautas contenidas en el mismo y conservarlo siempre en un lugar adecuado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Recomendaciones de uso.....96

IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL.....98

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación eléctrica.....99

Instalación hidráulica.....100

Drenaje.....101

Sistema de extracción.....102

Dimensiones.....106

Recomendaciones generales.....110

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Panel.....112

Encender o apagar el equipo.....111

Menú principal.....113

Ejecución en segundo plano.....114

Recetas technicook.....116

Atajos a la función Horno Combinado.....121

Función Horno Combinado.....121

- Aire Caliente.....121

- Vapor Combinado.....122

- Vapor.....122

- Delta T.....123

- Cocción Nocturna.....124

- Regenerar.....124

Cocción Múltiple.....125

Grupos de Recetas.....126

- Alterar el nombre del grupo.....128

- Alterar la imagen del grupo.....129

- Alterar las recetas.....138

- Borrar grupo.....139

- Organizar grupo.....139

Configuraciones de los usuarios.....140

- Editar los grupos.....141

- Actualizar sistema.....142

- Ajustes.....146

- Gestionar favoritos.....154

- Wi-fi.....154
- USB.....156
- IOK - Plataforma virtual.....157
- SAC.....162
- HACCP.....162

- FUNCIÓN DE LIMPIEZA INTELIGENTE.....164**
 - Programación de la limpieza inteligente.....165
 - Modos de limpieza.....166
 - Inteligente.....167
 - Etapas de la limpieza inteligente (ligera, media y intensa).....167
 - Errores.....170
 - Desincrustante.....170
 - Guía para después de la limpieza.....171
 - Limpieza de la boquilla inyectora del steam power.....173

- PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES.....175**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES DE USO

- Funcionamiento del horno: Se recomienda que el operador del horno use siempre guantes de protección térmica y un delantal para evitar quemaduras en las partes internas del horno y posibles derrames del contenido de las bandejas.
- Uso del panel: El panel solo se debe operar con los dedos. Usar cualquier instrumento puede dañar el equipo y poner en peligro la seguridad del operador.
- Sensor de núcleo: Utilice guantes de protección térmica para manipular la sonda de núcleo cuando utilice el horno, ya que existe el riesgo de quemaduras. No cuelgue la sonda fuera de la puerta, ello puede dañar el cable del sensor.
- GN con asas: El uso de los GN con asas necesita un cuidado especial, pues este tipo de GN puede enredarse en las guías del horno.

¡CUIDADO!

Para evitar quemaduras, no utilice recipientes llenos de líquidos o productos de cocina que se vuelvan líquidos al calentarse por encima de niveles fácilmente observables. **La etiqueta (como se muestra en el lateral) está adherida al manual y debe insertarse en la parte delantera cuando se instale el equipo, a una altura mínima de 1,60 m por encima del piso.**



- Quite los alambres utilizados para sellar las bolsas de papel o plástico que se colocarán en el horno. No use utensilios de plástico.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No opere el horno si está dañado o si la puerta del horno no cierra correctamente.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y el marco del horno.
- Utilice este dispositivo únicamente para las funciones descritas en este manual.

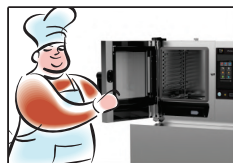
RECOMENDACIONES DE USO (continuación)

¡CUIDADO!

Para evitar quemaduras por vapor, abra la puerta en dos etapas:



1º) Deje la puerta entreabierta para que salga el calor y el vapor del horno.



2º) Abra completamente la puerta.

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas a quienes les falten experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.



- No use la manija del horno para mover el equipo. El desplazamiento del horno debe hacerse exclusivamente por sus lados.



- No utilice la puerta del equipo como soporte. Esto hará que la puerta se desnivele y que el equipo no funcione correctamente.



- La puerta del horno solo está diseñada para sellar los vapores generados durante la cocción. El uso de la puerta para otros fines no descritos en este manual puede anular la garantía.



- No limpie el equipo con chorros de agua.

IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



¡PELIGRO! AMENAZA DE PELIGRO QUE PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES O LA MUERTE



ALERTA



PELIGRO DE INCENDIO



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA



PELIGRO DE QUEMADURAS



PELIGRO DE QUEMADURAS POR DERRAME DE CARGA CALIENTE



SÍMBOLO DE PUESTA A TIERRA



SÍMBOLO EQUIPOTENCIAL



CONSEJOS DE USO E INFORMACIÓN



ETIQUETA ENGOMADA LEA EL MANUAL

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Siempre siga las recomendaciones de instalación en el manual de instrucciones o la ficha de datos del producto. Esta ficha se suministra adjunta al manual, además de ser enviada por correo electrónico una vez aprobado el pedido. También está disponible en nuestro sitio web (www.practicabr.com). En caso de dudas, comuníquese con la Asistencia Técnica de Práctica: (35) 3449-1200 – Opción 3.

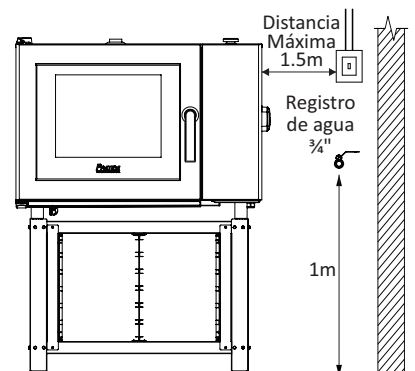


- La puesta a tierra del horno es obligatoria.
- El horno debe tener un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación ni el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes
- Si se daña el cable de alimentación, solo técnicos autorizados deben reemplazarlos, para evitar peligros.
- Solo los técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- Se proporciona un punto equipotencial en el panel posterior del horno para la conexión.

Nota: El equipo dispone de un conector de interconexión para otros equipos. Este conector tiene el objetivo de mantener varios equipos con el mismo potencial eléctrico. No es necesariamente la puesta a tierra de una conexión local. Este conector se encuentra en la parte trasera del equipo y se identifica por el símbolo al lado:



- Uso del prensaestopas para evitar mover el cable de alimentación.
- Si el voltaje del horno es de 380 voltios, se debe disponer de un cable neutro (independiente de la puesta a tierra).



- Asegúrese de que las características eléctricas de la construcción cumplan con las especificaciones de la etiqueta ubicada en la parte posterior del equipo. La instalación eléctrica del edificio es la responsabilidad del cliente.
- Esta unidad debe estar debidamente puesta a tierra para evitar descargas eléctricas.
- El disyuntor debe estar ubicado a una distancia máxima de 1,5 m del equipo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN HIDRÁULICA

- Conexión de entrada de agua 3/4" BSP.
- Apriete las conexiones hidráulicas manualmente, no use ninguna herramienta.
- La instalación de un **filtro de carbón activado** y un **filtro de resina catiónica** es extremadamente necesaria para reducir la dureza del agua y conservar la calidad del funcionamiento del equipo. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y debe estar de acuerdo con las especificaciones a continuación. Problemas en el equipo causados por la ausencia del filtro resultarán en la pérdida de la garantía del producto. Si tiene alguna duda sobre este punto, póngase en contacto con el Servicio Técnico.

Factor de pH: 7.0 - 8.5
TDS: 50 - 125ppm
Sílice < 13ppm

Cloruro: < 25ppm
Cloruro libre: < 0.1ppm
Presión: 5 a 15 m/H₂O

Alcalinidad: 50 - 100ppm
Dureza: 50 - 100ppm (3<6 gpg)

ESPAÑOL

- La salida del agua debe descargarse a desagüe o conexión a la red de alcantarillado.
- El promedio de temperatura de salida del agua en el desagüe puede alcanzar hasta 85°C. Utilice una tubería adecuada.
- El horno debe estar conectado a un suministro de agua fría.
- **Importante:** antes de instalar el agua, descargue los conductos del lado de la instalación del edificio para eliminar la suciedad de las tuberías (purga).
- Para lograr un correcto funcionamiento, observe la presión de la red hidráulica:

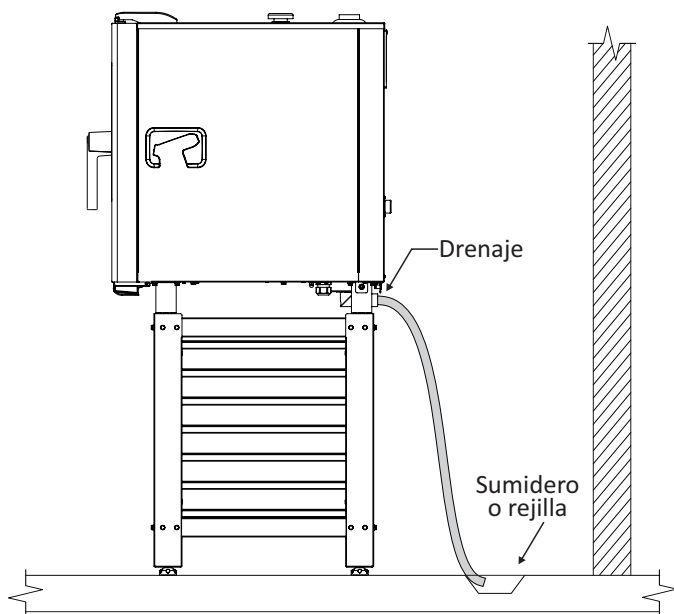
Unidad de medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro de columna de agua)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilice únicamente mangueras nuevas para la instalación de agua.

DRENAJE

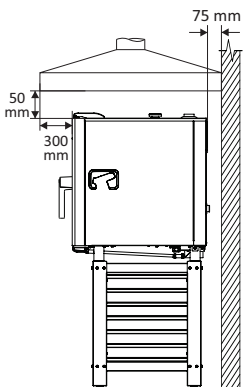
- La salida de los desagües debe descargarse a un sumidero o una rejilla, sin conexión cerrada a la red de alcantarillado, para evitar el retorno de olores.
- Al desagüe principal se aplica la manguera en una tubería de al menos $\varnothing 45$ mm. No reduzca el diámetro de la tubería.
- La temperatura media del agua de salida en el desagüe puede alcanzar hasta 85°C. Utilice tuberías adecuadas.
- La manguera de desagüe debe colocarse de forma que no permita dobleces ni curvas que puedan retener grasa o partículas sólidas.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

SISTEMA DE EXTRACCIÓN

- El equipo debe colocarse debajo de una campana para la recolección de vapores.
- La campana debe respetar una altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectarse 30 cm más allá de la cara frontal del horno, de modo que los vapores emitidos por la salida de vapor y al abrir la puerta sean captados por la campana.



INSTALACIÓN DE GAS (Modelos TSiG)

- Utilizar el tipo de gas indicado en el horno.
- **Atención:** La instalación de gas debe ser realizada por técnicos calificados.

Consumo máximo de gas GLP y NATURAL:

TSiG6: 1,42 kg/h - 1,36 m³/h

TSiG11: 1,87 kg/h - 1,79 m³/h

TSiG20: 2,38 kg/h - 2,28 m³/h

TSiG20V: 2,60 kg/h - 2,49 m³/h

TSiG40: 2,60 kg/h - 2,49 m³/h

ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS GLP

- Tubería con diámetro mínimo de 1/2";
- Manómetro para medir la presión en la línea primaria;
- Válvula de seguridad cercana y exclusiva para el equipo;
- La presión de la red, en la salida hacia el horno, debe ser de 2,8 kPa;
- Para tubería con longitud lineal entre los cilindros y el horno menor a 10 m, utilizar un regulador de una etapa con caudal de 12 kg/h, cercano y exclusivo al equipo;
- Para tubería superior a 10 m, usar un regulador de primera etapa con caudal de 15 kg/h cerca de los cilindros y un regulador de segunda etapa con caudal de 12 kg/h cerca del horno;
- Utilizar dos cilindros P45 o mayores en paralelo (NO utilizar cilindros P13).

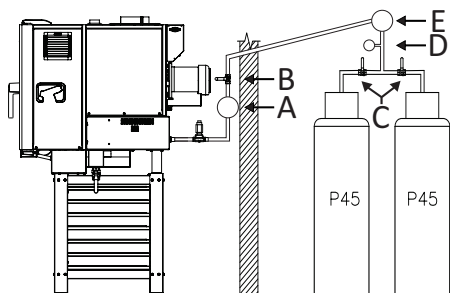
CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS PARA GAS NATURAL

- Tubería con diámetro mínimo de 1/2";
- En la mayoría de las instalaciones, el gas opera a baja presión, sin necesidad de regulador. En caso de presión excesiva, usar un regulador apropiado;
- La presión de la red, en la salida hacia el horno, debe ser de 2 kPa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE GAS

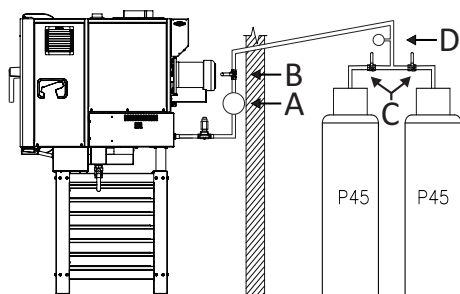
Tubería de etapa superior a 10m



LEYENDA	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
A	Regulador de Presión	12kg/h - 2ª Etapa
B	Registro del Horno	Diámetro ½"
C	Registro del Tanque de Gas	-
D	Manómetro Medidor de Presión	-
E	Regulador de Presión	15kg/h - 1ª Etapa

ESPAÑOL

Tubería de etapa inferior a 10m

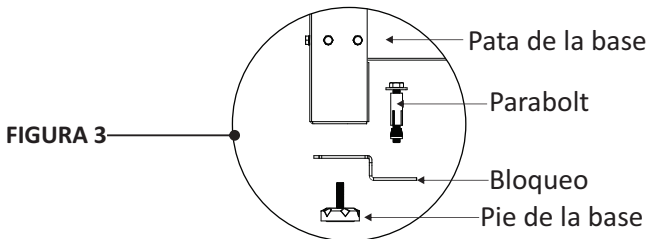
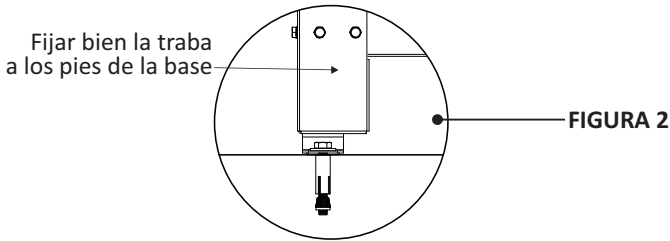
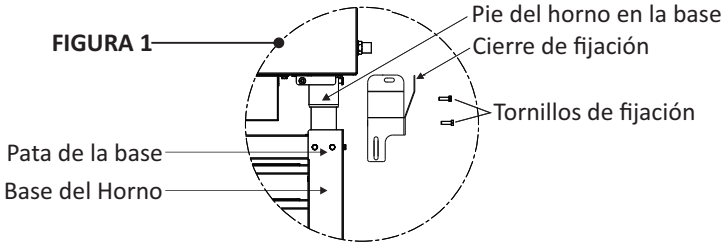


LEYENDA	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
A	Regulador de Presión	12kg/h - Etapa única
B	Registro del Horno	Diámetro ½"
C	Registro do Tanque de Gas	-
D	Manómetro Medidor de Presión	-

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A LA SUPERFICIE

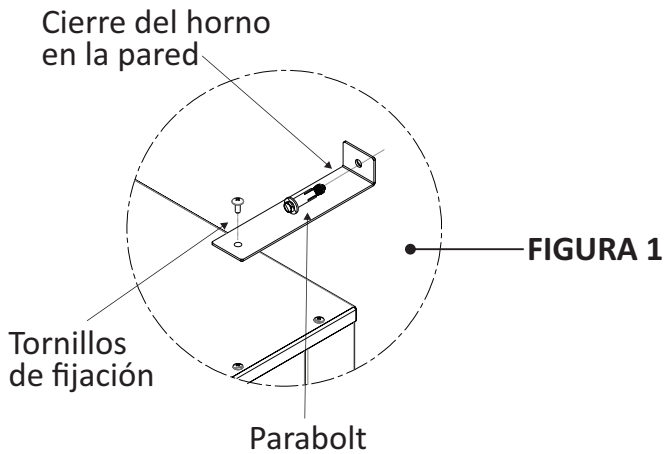
- Asegúrese de que la base del horno esté bien armada.
- Asegúrese de que el bloqueo del horno en la base esté bien fijado.
- Asegúrese de que los tornillos de todas las trabas estén bien fijados (**Figura 1**).
- Fije la traba a los pies de la base (**Figura 2**).
- Se deben utilizar tornillos tipo Parabolt para la fijación. Compruebe que la base está bloqueada en la superficie y que la perforación es correcta (**Figura 3**).
- Al final, compruebe la fijación de todos los tornillos.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

GUÍA DE FIJACIÓN DE LA BASE A PARED (SÓLO MODELOS NAVALIZADOS)

- Asegúrese de que la base del horno esté bien armada.
- Asegúrese de que el bloqueo del horno en la pared está bien fijado.
- Fije la traba al horno usando los tornillos de fijación (**Figura 1**).
- Fije la traba del horno en la pared (**Figura 1**).
- Se deben utilizar tornillos tipo Parabolt para la fijación en la pared.
- Al final, compruebe la fijación de todos los tornillos.

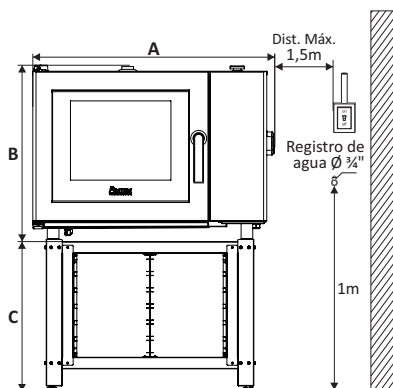
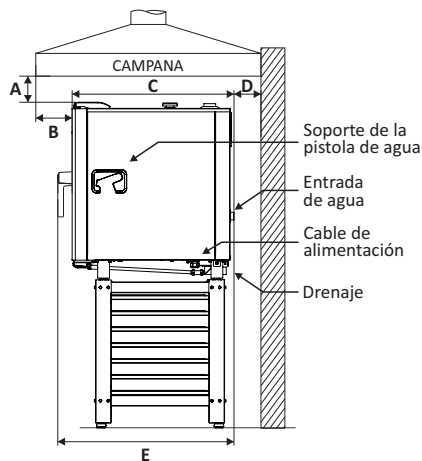


- *Aplicable sólo a los modelos con traba en la base.*
- *Los tornillos Parabolt no se suministran con el producto.*
- *La fijación en la pared es específica de los modelos navalizados.*

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES

MODELOS ELÉCTRICOS - 6, 10 e 20 GN's

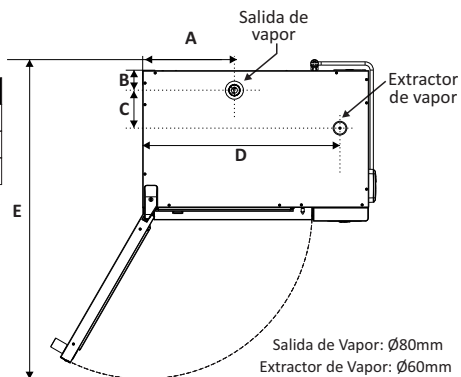


ESPAÑOL

MODELO	A	B	C	D	E
TSi 6	50	300	696	75	761
TSi 10	50	300	696	75	761
TSi 20	50	300	1238	75	1302

MODELO	A	B	C
TSi 6	1056	787	642
TSi 10	1056	1067	642
TSi 20	1056	1196	642

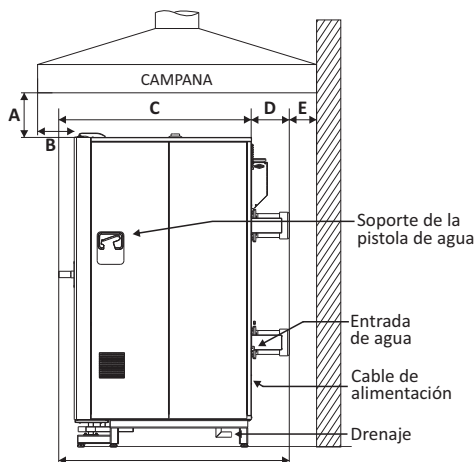
MODELO	A	B	C	D	E
TSi 6	415	88	172	947	1430
TSi 10	415	88	172	947	1430
TSi 20	846	590	-	-	2015



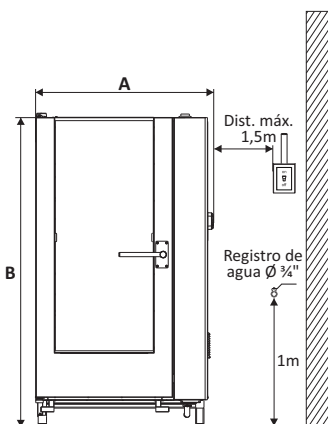
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES

MODELOS ELÉCTRICOS - 20V e 40 GN's.



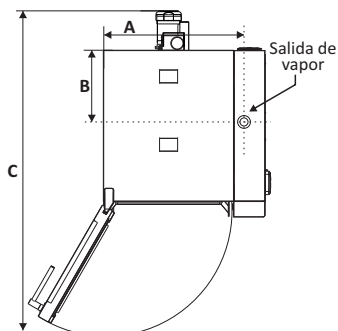
MODELOS	A	B	C	D	E	F
TSi 20V	50	300	860	227	75	1087
TSi 40	50	300	1154	227	75	1381



MODELOS	A	B
TSi 20V	1065	1880
TSi 40	1065	1880

ESPAÑOL

MODELOS	A	B	C
TSi 20V	895	355	1754
TSi 40	895	455	2048

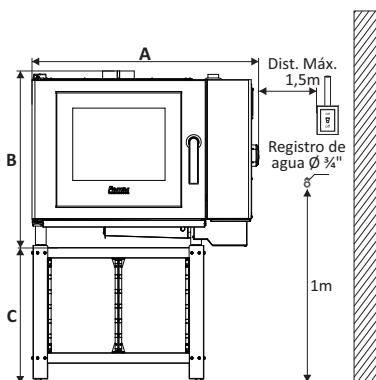
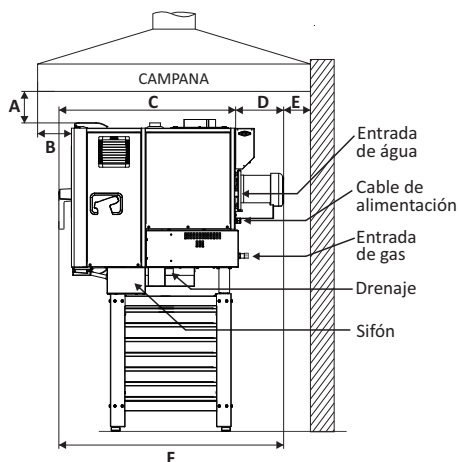


Salida de Vapor: Ø80mm

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES

MODELO A GAS - 6, 11 e 20 GN's

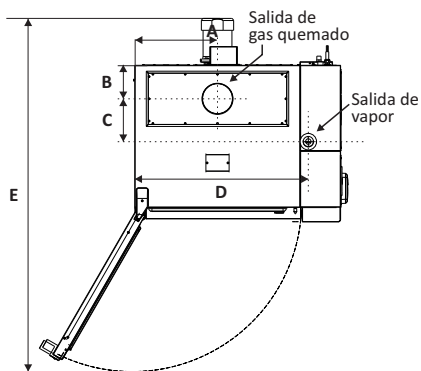


ESPAÑOL

MODELO	A	B	C	D	E	F
TSiG 6	50	300	838	230	75	1068
TSiG 11	50	300	838	230	75	1072
TSiG 20	50	300	1183	230	75	1413

MODELO	A	B	C
TSiG 6	1074	841	642
TSiG 11	1054	1200	642
TSiG 20	1054	1200	642

MODELO	A	B	C	D	E
TSiG 6	408	165	211	860	1783
TSiG 11	408	165	211	860	1786
TSiG 20	408	165	372	860	2126

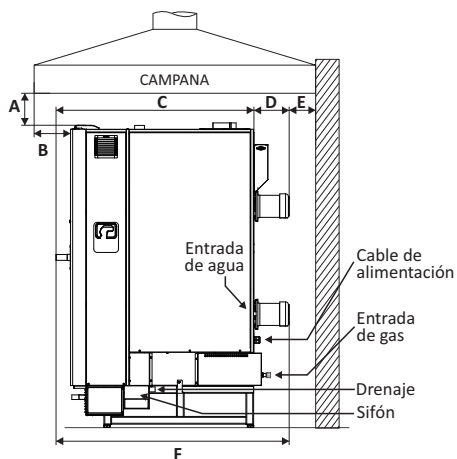


Salida de Gas Quemado: Ø150mm
Salida de Vapor: Ø80mm

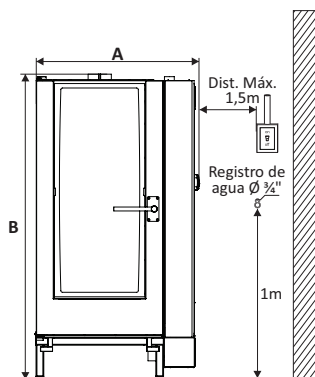
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES

MODELO A GAS - 20V e 40 GN's



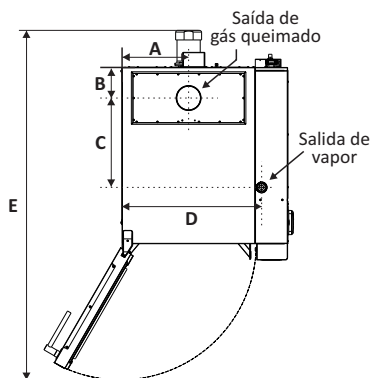
MODELO	A	B	C	D	E	F
TSiG 20V	50	300	956	230	75	1186
TSiG 40	50	300	1276	230	75	1506



MODELO	A	B
TSiG 20V	1056	2086
TSiG 40	1056	2086

ESPAÑOL

MODELO	A	B	C	D	E
TSiG 20V	410	188	237	894	1851
TSiG 40	410	188	550	861	2175



Salida de Gas Quemado: Ø150mm
Salida de Vapor: Ø80mm

RECOMENDACIONES GENERALES



- No utilice este producto cerca del agua, como lavabos, piletas o lugares muy húmedos.



- Si se produce un corte de energía durante la limpieza, se debe activar un nuevo proceso de limpieza para eliminar los residuos de desengrasantes o productos de limpieza.



- Si los residuos acumulados dentro del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, desconecte la electricidad en el disyuntor exclusivo del horno y desconecte el horno de la toma de corriente.



- No utilice el interior del horno para secar ropas o guardar utensilios.



- Si la puerta o el perfil del sellado de la puerta están dañados, no se debe operar el horno hasta que haya sido reparado por una persona calificada.

- Si hay un corte de energía durante un proceso de horno en curso, esta operación se perderá (las recetas guardadas no se perderán).
- No cubra ni bloquee las aperturas del dispositivo.
- No utilice el horno en ambientes externos (o al aire libre).
- No almacene alimentos dentro del horno cuando no esté en funcionamiento.
- Al activar el disyuntor del horno, espere diez segundos para encender el equipo.
- Para utilizar el agua del horno para cocinar, recomendamos la instalación de un filtro purificador en la entrada de agua del equipo.

RECOMENDACIONES GENERALES (continuación)

- 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	Capacidad kg
TSi 06 (Eléctrico y Gas)	30
TSi 10 Eléctrico	50
TSi 11 Gas	55
TSi 20 (Eléctrico y Gas)	100
TSi 20V (Eléctrico y Gas)	100
TSi 40 (Eléctrico y Gas)	200

PANEL

ESPAÑOL



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ENCENDER O APAGAR EL EQUIPO

a) Para encender o apagar el horno, presione el botón **encendido/apagado**.



MENÚ PRINCIPAL

a) La pantalla “Menú principal” consta de nueve iconos y un botón de configuración.



¡ATENCIÓN! IMPORTANTE:




Las operaciones descritas a continuación pueden ejecutarse en segundo plano: ejecución manual, recetas, cocción múltiple e higienización.

¿O QUE DESEA HACER AHORA?

EJECUTAR LA RECETA EN SEGUNDO PLANO

CANCELAR EJECUCIÓN DE LA RECETA

ESPAÑOL



Cuando esté ejecutando una operación en el horno y presione la tecla , se mostrará el siguiente mensaje. Presione  para ejecutar la receta en segundo plano o  para cancelar la receta, o presione la X en la esquina superior derecha del mensaje para cerrarlo.

En caso de que la receta se esté ejecutando en segundo plano y desee regresar a la tecla de ejecución en primer plano, simplemente haga clic en cualquier función para que se muestre el siguiente mensaje:

¿O QUE DESEA HACER AHORA?

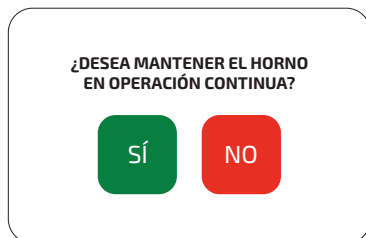
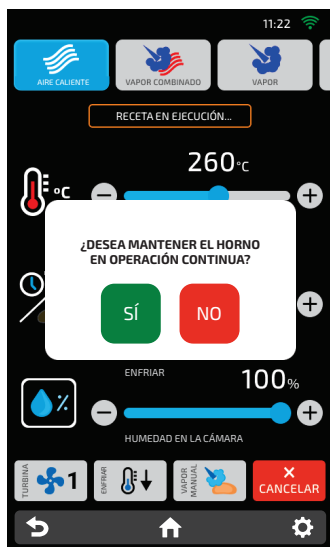
VOLVER A LA PANTALLA DE EJECUCIÓN

CANCELAR EXEÇÃO DA RECEITA

Presione  para regresar a la pantalla de ejecución o  para cancelar la receta, o presione la X en la esquina superior derecha del mensaje para cerrarlo.

¡ATENCIÓN!

Al utilizar el equipo en ejecución manual, después de finalizar la receta y retirar el producto, al cerrar nuevamente el equipo, se mostrará una ventana de confirmación preguntando al operador si desea continuar con la función en tiempo continuo:



El equipo permanece en la misma función utilizada anteriormente, manteniendo todas las configuraciones previamente definidas, pero operando con el tiempo en modo continuo.



El equipo regresa a la pantalla HOME.

RECETAS TECHNICOOK

a) Presione **TSi** para ingresar al centro de cocción inteligente, que se divide en ocho categorías de alimentos y, por ende, en series de preparaciones.



ESPAÑOL

b) Cada una de las categorías contiene una serie de preparaciones que se enumeran a continuación:

1 - ASADOS		
PREPARACIÓN	ACABADO EXTERIOR	ACABAMIENTO INTERNO
PIEZAS GRANDES	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
PIEZAS PEQUEÑAS	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
CERDITA	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
JAMÓN CON CUERO	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
COSTILLA DE CERDO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
COSTELETA NO BAFO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
FILETE DE JOROBA	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PECETO	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
COLITA DE CUADRIL/ENTRAÑA FINA	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
CHORIZO EN RODAJAS	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
HAMBURGUESA	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
CHORIZO "TOSCANO"	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
SALCHICHAS	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
CERRAR	CLARO / MEDIO / OSCURO	-

2 - GRATINADOS

PREPARACIÓN	ACABADO EXTERIOR	ACABADO INTERIOR
GRATINADO CON SONDA	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
GRATINADO GENERAL	CLARO / MEDIO / OSCURO	-

3 - PANADERÍA

PREPARACIÓN	ACABADO EXTERIOR	ACABADO INTERIOR
HORNEADO DE MASA DULCE	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PASTELES	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
FERMENTACIÓN DE MASA DULCE	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PREHORNEADO DE MASA DULCE	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
MASA DULCE PREHORNEADA	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PANES DULCES	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
MASA SALADA - HORNEAR	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
MASA SALADA - FERMENTAR	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
SFIHA CERRADA	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PANECILLO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
MASA SALADA - PREHORNEAR	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
MASA SALADA - PREHORNEADA	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PAN TOSTADO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-

4 - PESCADO

PREPARACIÓN	ACABADO EXTERIOR	ACABADO INTERIOR
EMPANIZADO NATURAL	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
EMPANIZADO PREFRITO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PESCADO GRANDE ASADO	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
PESCADO PEQUEÑO ASADO	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
FILETES DE PESCADO A LA PARRILLA	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
MARISCOS AL VAPOR	AO DENTE / AL PUNTO / COCIDO	-
PESCADO COCIDO A FUEGO LENTO	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
PESCADO AL VAPOR	CLARO / MEDIO / OSCURO	PRECOCIDO - / AL PUNTO / COCIDO

5 - A LA PARRILLA

PREPARACIÓN	ACABADO EXTERIOR	ACABADO INTERIOR
EMPANIZADO NATURAL	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
EMPANIZADO PREFRITO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
FILETES DELGADOS	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
FILETES MARINADOS	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO
FILETES AL NATURAL	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO

6 - ESPECIALES

PREPARACIÓN	ACABADO EXTERIOR	ACABADO INTERIOR
PIZZAS - PREHORNEAR	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PIZZAS - TERMINAR	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
CEREALES DESHIDRATADOS	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
FRUTOS/TOMATES - DESHIDRATAR	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-

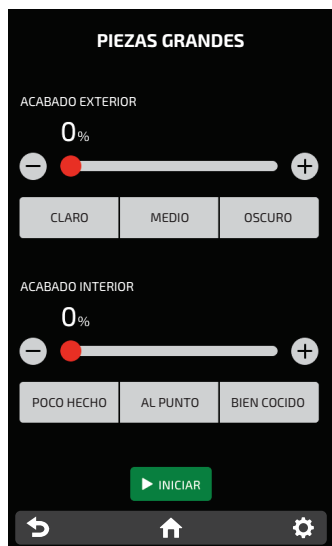
7 - AVES

PREPARACIÓN	ACABADO EXTERIOR	ACABADO INTERIOR
POLLO ASADO - CONDIMENTO SECO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
POLLO ASADO MARINADO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
POLLO EN PEDAZOS	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
POLLO RELLENO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
POLLO COCIDO A FUEGO LENTO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
POLLO - PREHORNEAR	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
POLLO ASADO - TERMINAR	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
TROZOS DE POLLO CRUJIENTES	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
"GALETO" ASADO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PATO ASADO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PATO RELLENO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
PAVO ASADO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
TROZOS DE PAVO	CLARO / MEDIO / OSCURO	-

8 - ACOMPAÑAMENTOS

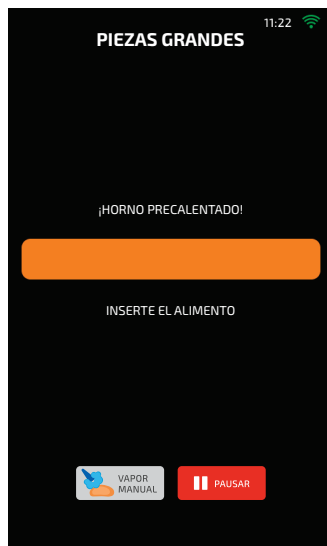
PREPARACIÓN	ACABADO EXTERIOR	ACABADO INTERIOR
ARROZ NATURAL	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
ARROZ INTEGRAL	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
PATATAS COCIDAS	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
PATATAS PREFRITAS	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
VERDURAS DE HOJA	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
VERDURAS DURAS	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
VERDURAS EN GENERAL	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
GRANOS	RÁPIDO / NORMAL / LENTO	-
"EMPADÕES"	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
KIPPI HORNEADO EN BANDEJA	CLARO / MEDIO / OSCURO	-
TARTAS / QUICHES	CLARO / MEDIO / OSCURO	POCO HECHO / AL PUNTO / BIEN COCIDO

c) Después de elegir la categoría y la receta, seleccione el tipo de acabado del alimento:



TOQUE	PARA	AJUSTE
ACABADO EXTERIOR CLARO MEDIO OSCURO	Selecciona el tipo de acabado EXTERIOR de los alimentos, del 0 al 100 %.	- +
ACABADO INTERIOR JUGOSO AL PUNTO COCIDO	Selecciona el tipo de acabado INTERIOR de los alimentos, del 0 al 100 %.	- +

d) Después de elegir el acabado deseado, presione la tecla **▶ INICIAR** (el horno se precalentará si es necesario). Luego de este procedimiento la pantalla mostrará el mensaje para cargar el horno y, si es necesario, insertar a sonda en el alimento. Espere a que el horno funcione. Cuando llegue al final del proceso, le avisará mediante una alarma sonora y un mensaje “¡HORNO PRECALENTADO!”.



e) Luego se ejecutará la receta:



TOQUE	PARA
	Comenzar a ejecutar la receta.
	Pausar la ejecución de la receta.
	Reanudar la ejecución de la receta después de una pausa.
	Cancelar la ejecución de la receta.
	Inyección de vapor manual.

ESPAÑOL

f) Cuando se termine una receta, se presentarán las siguientes opciones:



TOQUE	PARA
	Añadir/quitar receta a/de los favoritos.
	Repetir la receta.

ATAJOS A LA FUNCIÓN “HORNO COMBINADO”


Los iconos de Aire Caliente, Combinado y Vapor son atajos a las funciones más utilizadas del Horno Combinado.



FUNCIÓN “HORNO COMBINADO”

Funciona manualmente, permite al operador determinar seis funciones diferentes: aire caliente, vapor combinado, vapor, Delta T, cocción nocturna y regeneración. A continuación se muestra una explicación de cada función:


AIRE CALIENTE

Pase su dedo  por la pantalla para seleccionar la opción Aire caliente.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Seleccione la temperatura de la cámara de 30 °C a 300 °C	- +
	Seleccione el tiempo de 1 minuto a 12 horas.	- +
	Seleccione la temperatura de la sonda de 30°C a 100°C.	- +
	Seleccione la humedad en la cámara del 0 del 100 %.	- +
	Seleccione la velocidad de rotación de la turbina de 1 a 5	-
	Seleccione el enfriamiento del horno	-
	Seleccione el precalentamiento del horno	-
	Injectar vapor en la cámara (a una temperatura de 60°C a 180°C)	-
	Cancelar la receta	-

VAPOR COMBINADO


Pase su dedo  por la pantalla para seleccionar la opción Vapor combinado.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Seleccione la temperatura de la cámara 30°C a 260°C	- +
	Seleccione el tiempo de 1 minuto a 12 horas	- +
	Seleccione la temperatura de la sonda de 30°C a 100°C	- +
	Seleccione la cantidad de vapor del 10 al 100 %	- +
	Seleccione la velocidad de rotación de la turbina de 1 a 5	-
	Seleccione el enfriamiento del horno	-
	Seleccione el precalentamiento del horno	-
	Injectar vapor en la cámara (a una temperatura de 60°C a 180°C)	-
	Cancelar la receta	-

ESPAÑOL


VAPOR

Pase su dedo  por la pantalla para seleccionar la opción Vapor.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Seleccione la temperatura de la cámara 80°C a 130°C	- +
	El vapor está fijado el 100 %	- +
	Seleccione el tiempo de 1 minuto a 12 horas	- +
	Seleccione la temperatura de la sonda de 30°C a 100°C	- +
	Seleccione la velocidad de rotación de la turbina de 1 a 5	-
	Seleccione el enfriamiento del horno	-
	Seleccione el precalentamiento del horno	-
	Cancelar la receta.	-

DELTA T

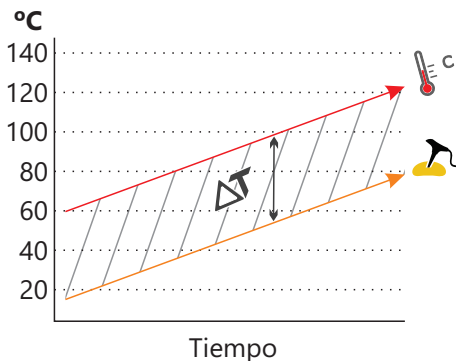
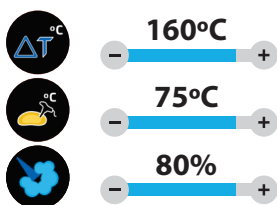
Pase su dedo  en la pantalla para seleccionar la opción Delta T. En esta función, el equipo mantiene constante la diferencia de temperatura entre la cámara de cocción y el núcleo del alimento. Por lo tanto, solo se puede activar junto con la sonda de núcleo.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Seleccione la diferencia de temperatura desde la cámara hasta el núcleo del alimento	- +
	Seleccione la temperatura interna del alimento (sonda)	- +
	Seleccione la cantidad de vapor en la cámara del 0 al 100 %	-
	Seleccione la velocidad de rotación de la turbina de 1 a 5	-
	Seleccione el enfriamiento del horno	-
	Seleccione el precalentamiento del horno	-
	Cancelar la receta.	-


Para comprender mejor la función Delta T, se muestra a continuación un gráfico explicativo.

Ajustes utilizados como ejemplo:



Delta T es la diferencia de temperatura a la que se mantendrá la cámara del horno con respecto a la temperatura del núcleo del alimento. A medida que aumenta la temperatura del alimento, aumenta la de la cámara, manteniendo la diferencia establecida en Delta T.

COCCIÓN NOCTURNA


Pase su dedo  por la pantalla para seleccionar la opción Cocción nocturna.






TOQUE	PARA	AJUSTE
	Seleccione el tiempo de marcado	- +
	Seleccione la temperatura de la sonda de 30°C a 100°C	- +
	Seleccione la cantidad de vapor del 10 al 100 %	-
	Seleccionar para finalizar el alimento	-
	Comenzar la Cocción nocturna	-
	Cancelar la Cocción nocturna	-

ESPAÑOL

REGENERAR

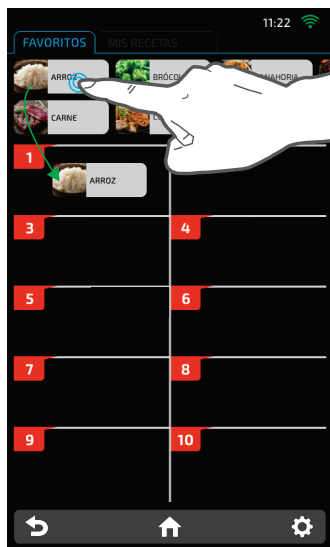
Pase su dedo  por la pantalla para seleccionar la opción Regenerar.



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Seleccione la temperatura de la cámara 30°C a 130°C	- +
	Seleccione la temperatura de la sonda de 30°C a 100°C	- +
	Seleccione la cantidad de vapor del 10 al 100 %	-
	Seleccione la velocidad de rotación de la turbina de 1 a 5	-
	Seleccione el enfriamiento del horno	-
	Seleccione el precalentamiento del horno	-
	Cancelar la receta	-

COCCIÓN MÚLTIPLE

a) Esta función se utiliza para preparar diferentes recetas simultáneamente. Al entrar en la función y asignar una receta que ejecutar a un nivel, el horno automáticamente prepara la cámara para la cocción. Al mismo tiempo, se realiza un análisis inteligente de las otras recetas (Favoritas, Mis recetas y Recetas Technicook), haciendo seleccionables aquellas que tengan un modo de preparación semejante para que se ejecuten en los demás niveles.



Seleccione la receta (presione por 2 segundos para destacar la receta) entre **Favoritos** y **Mis Recetas** y arrastre hasta el nivel deseado. El horno entrará en operación tan pronto como la primera receta sea seleccionada y asignada a un nivel.



El horno estará preparado para la ejecución de la receta según sea necesario.





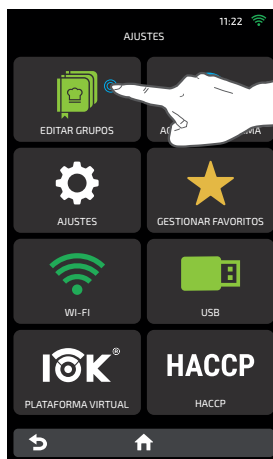
Cuando el horno esté listo para ejecutar la receta, se presentará el mensaje "CARGAR". En ese momento, se pueden asignar más recetas a otros niveles.

***Nota:** si la receta elegida opera con vapor, todas las indicaciones de niveles serán de color azul. Si la receta elegida opera con aire caliente, todas las indicaciones de niveles serán de color naranja.*

Importante: las recetas con parámetros no compatibles con las demás recetas no podrán ser seleccionadas.

GRUPO DE RECETAS

a) Para crear o editar los grupos de recetas, presione el ícono  en la pantalla inicial e ingrese la contraseña (contraseña predeterminada 987654). Presione el ícono  para editar o crear un nuevo grupo.



b) Haga clic en el ícono de nuevo grupo e ingrese el nombre.

c) Elija una imagen o ícono para el nuevo grupo.

d) Para finalizar la creación del grupo, elija en qué posición aparecerá el nuevo grupo: inicio, final o elija la posición deseada.

e) Las opciones disponibles tras elegir entre modificar o crear un grupo serán:



Editar Nombre: cambia el nombre del grupo, se pueden usar letras, números o caracteres especiales.



Editar Imagen: cambia la imagen que lleva el ícono del grupo.



Editar Recetas: crea o edita recetas del grupo seleccionado.



Borrar Recetas: borra las recetas del grupo seleccionado.



Borrar Grupo: borra toda la información del grupo seleccionado, incluidas las recetas.



Organizar: ordena el lugar en que aparece el grupo entre los grupos existentes.



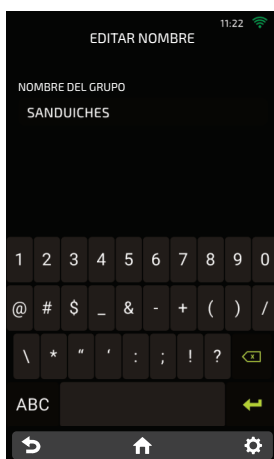
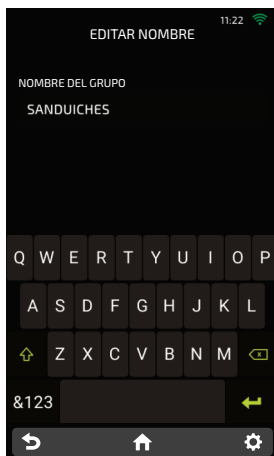
Mover Recetas: mueve las recetas de un grupo a otro grupo.





Organizar Receta: ordena la posición en la que el grupo aparece entre los grupos existentes.

ALTERAR EL NOMBRE DEL GRUPO

- a) Cuando se selecciona “Nuevo grupo”, se presentará la opción de modificar el nombre del Grupo.
- b) Al hacer clic en **&123** y **ABC**, la pantalla alternará entre letras y números/caracteres especiales.



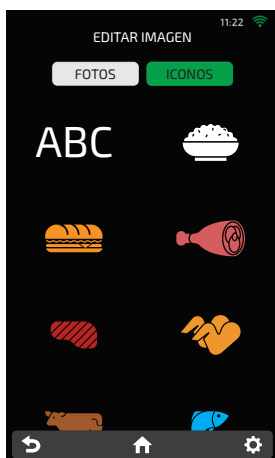
	
Borra un carácter	Guarda el nombre y avanza a la siguiente pantalla.

ALTERAR LA IMAGEN DEL GRUPO


a) TSi tiene una galería de imágenes que permite al usuario cambiar los iconos/las fotos de los grupos. Elija entre **FOTOS** o **ÍCONOS** para las recetas mostradas.

b) Elegir también permite subir cualquier imagen a la base de fotos a través de nuestra **plataforma virtual (página 158)**.

c) Navegue  a través de los grupos de la biblioteca de imágenes para seleccionar el icono deseado.



ALTERAR LAS RECETAS

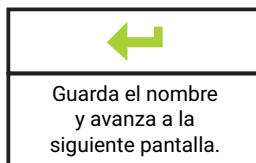
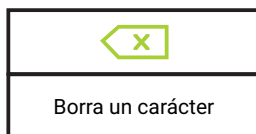
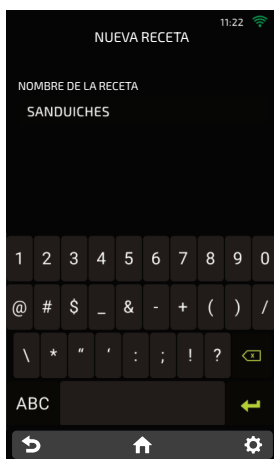
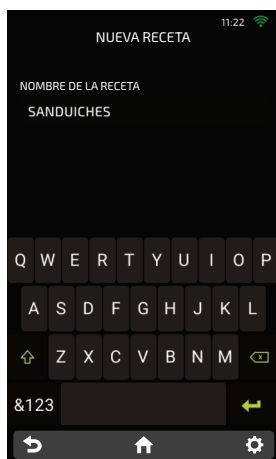
a) La pantalla de recetas estará disponible. Elija la receta que desea modificar. Pase su dedo  por la pantalla para ver todas las recetas.

b) Cuando acceda a las recetas, será posible modificar una receta existente o crear una nueva, haciendo clic en “+ Nueva Receta”.



c) Cuando seleccione la opción “+Nueva Receta”, se presentará la opción de modificar el nombre de la receta.


d) Al hacer clic en **&123** y **ABC**, la pantalla alternará entre letras y números/caracteres especiales.

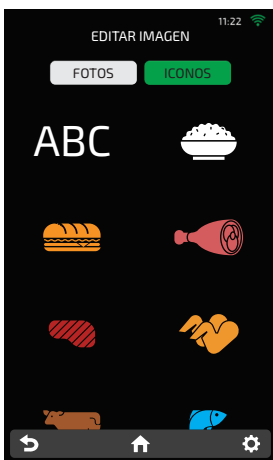


e) Después de elegir el nombre, seleccione la imagen de la receta.

f) **TSi** dispone de una galería de imágenes que permite al usuario cambiar los iconos/las fotos de las recetas. Elija entre **ÍCONOS** o **FOTOS** para las recetas mostradas.

g) Escolhendo **FOTOS** também é possível fazer upload de qualquer imagem para o banco de fotos utilizando a nossa **plataforma virtual (página 158)**.

h) Navegue  a través de las recetas de la biblioteca de imágenes para seleccionar el icono deseado.



i) Después de elegir el icono/la imagen de la receta, seleccione la posición en la que se mostrará la receta. La función **“Organizar”** le permite cambiar la secuencia en la que aparecerán los grupos en la pantalla de grupos. Esta pantalla consta de tres botones:





Insertar al inicio: La receta se desplaza al inicio de la lista de recetas.



Insertar al final: La receta se desplaza al final de la lista de recetas.



Elegir local: El operador será dirigido a la pantalla de recetas para elegir la ubicación deseada.

j) Después de seleccionar la ubicación, se mostrará una nueva pantalla de modificación de recetas:



Editar nombre: cambia el nombre de la receta. Se puede usar letras, números o caracteres especiales.



Editar imagen: cambia la imagen que lleva el icono de la receta.



Editar pasos: accede a las opciones para alterar las etapas de la receta seleccionada.



Eliminar receta: borra las recetas del grupo seleccionado.



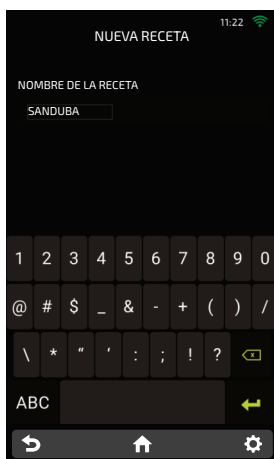
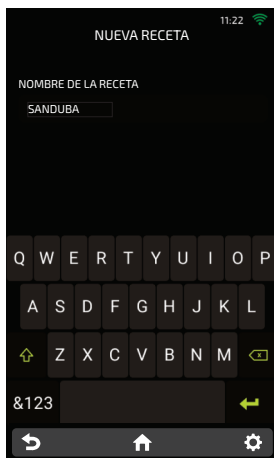
Ordenar: ordena dónde aparece el grupo entre los grupos existentes.





Añadir favoritos: añade o borra las recetas a/de los favoritos.

EDITAR NOMBRE DE LA RECETA

a) Cuando se haga clic en **&123** y **ABC**, la pantalla alternará entre letras y números/caracteres especiales.




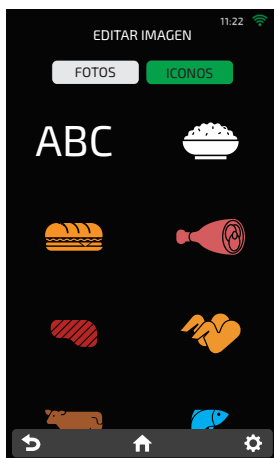
	
Borra un carácter	Guarda el nombre y avanza a la siguiente pantalla.

EDITAR A IMAGEM DA RECEITA

a) TSi dispone de una galería de imágenes que permite al usuario cambiar los iconos/las fotos de las recetas. Elija entre **ÍCONOS** o **FOTOS** para las recetas mostradas.

b) Elegir **FOTOS** también permite subir cualquier imagen a la base de fotos a través de nuestra **plataforma virtual (página 158)**.

c) Navegue  a través de las recetas de la biblioteca de imágenes para seleccionar el icono deseado.



ALTERAR LAS ETAPAS DE LA RECETA

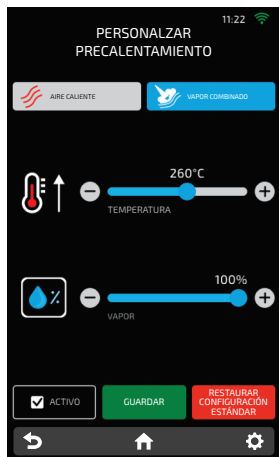
a) Cada receta admite hasta 12 etapas. Las etapas activas aparecerán en verde en la pantalla “**Alterar**”. Las demás estarán oscuras, como se muestra en la imagen a continuación. Haga clic en una etapa para alterarla.



b) Para cada etapa, es necesario informar:

- 1 - *Pre calentamiento*;
- 2 - *Vapor Pre-receta*;
- 3 - *Temperatura (30°C a 300°C)*;
- 4 - *Tiempo (0 minutos hasta 12 horas) / Sonda (30°C a 100°C)*;
- 5 - *Humedad de la cámara (0% hasta 100%) si el paso es con AIRE CALIENTE*;
- 6 - *Vapor (0% hasta 100%) si la etapa incluye el VAPOR COMBINADO*;
- 7 - *Información de las etapas (opcional)*;
- 8 - *Velocidad de la turbina (1 hasta 5)*;
- 9 - *Elegir entre AIRE CALIENTE o VAPOR COMBINADO*;
- 10 - *Guardar o borrar la etapa.*

c) Pre calentamiento



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Seleccione el pre calentamiento por Aire caliente.	-
	Seleccione el pre calentamiento por Vapor combinado.	-
	Seleccione la temperatura del pre calentamiento	- +
	Seleccione la cantidad de vapor en la cámara	- +
<input checked="" type="checkbox"/> ACTIVO	Seleccione la activación o desactivación de la etapa	-
GUARDAR	Guardar el pre calentamiento	-
RESTAURAR CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR	Restaurar al pre calentamiento predeterminado	-

d) Etapas

ESPAÑOL



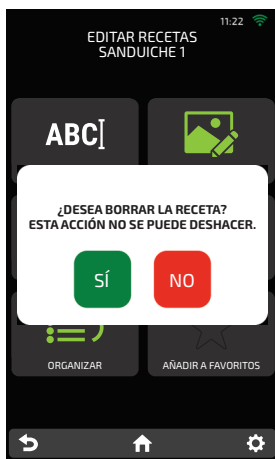
Haga clic en la etapa deseada para comenzar a alterar los parámetros



TOQUE	PARA	AJUSTE
	Seleccionar la temperatura de la cámara de 30°C a 300°C.	- +
	Seleccione el tiempo de 1 minuto a 12 horas	- +
	Seleccione la temperatura de la sonda	- +
	Seleccione la cantidad de vapor en la cámara	- +
	Seleccione la velocidad de rotación de la turbina de 1 a 5	-
	Seleccione la receta por Aire caliente	-
	Seleccione la receta por Vapor combinado.	-
SALVAR	Guardar la receta	-
EXCLUIR PASO	Borrar la receta	-

BORRAR LA RECETA

a) La opción “Borrar la receta” solo borrará la receta que se está modificando. Presione BORRAR RECETA, y aparecerá el siguiente mensaje en la pantalla: “¿DESEA BORRAR LA RECETA? ESTA ACCIÓN NO SE PUEDE DESHACER”.



SÍ Borra todas las recetas seleccionadas.

NO Cancela y vuelve a la pantalla anterior.

ORGANIZAR (RECETAS)

i) La función Organizar le permite cambiar la secuencia en la que aparecerán las recetas en la pantalla de recetas. Esta pantalla consta de tres botones:



Insertar al inicio: La receta se desplaza al inicio de la lista de recetas.



Insertar al final: La receta se desplaza al final de la lista de recetas.




Elegir lugar: El operador será dirigido a la pantalla de recetas para elegir la ubicación deseada.

AÑADIR A LOS FAVORITOS

a) La función “**AÑADIR FAVORITOS**” funciona como un atajo, donde se pueden asignar las recetas principales y más utilizadas. Presione la tecla para añadirla a los favoritos o borrarla de ellos.



BORRAR RECETAS DEL GRUPO

a) La opción “**Borrar recetas**” permitirá borrar únicamente las recetas del grupo previamente seleccionado. En la siguiente pantalla será posible borrar algunas recetas o todas las recetas. Presione el icono  y aparecerá un mensaje en la pantalla: “**¿QUIERE BORRAR LAS RECETAS? ESTA ACCIÓN NO SE PUEDE DESHACER**”.

Observación: Las recetas seleccionadas se oscurecen, como se muestra en la imagen a continuación favoritos. Para accederlas, simplemente elija «Favoritos» en la pantalla de inicio del horno.



BORRAR GRUPO

a) La opción “**Borrar grupo**” permitirá borrar sólo el grupo que se está modificando y todas las recetas presentes dentro del grupo. Presione **BORRAR GRUPO**, y aparecerá el siguiente mensaje en la pantalla: “**¿QUIERE BORRAR EL GRUPO Y TODAS SUS RECETAS? ESTA ACCIÓN NO SE PUEDE DESHACER**”.



SÍ Borra todas las recetas seleccionadas.

NO Cancela y vuelve a la pantalla anterior.

ORGANIZAR GRUPO

a) La función Organizar le permite cambiar la secuencia en la que aparecerán las recetas en la pantalla de recetas. Esta pantalla consta de tres botones:



Insertar al inicio: El grupo se desplaza al inicio de la lista de grupos.




Insertar al final: El grupo se desplaza al final de la lista de grupos.

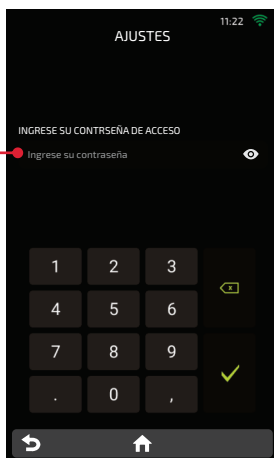


Elegir local: El operador será dirigido a la pantalla de grupos para elegir la ubicación deseada.


CONFIGURACIONES DE LOS USUARIOS

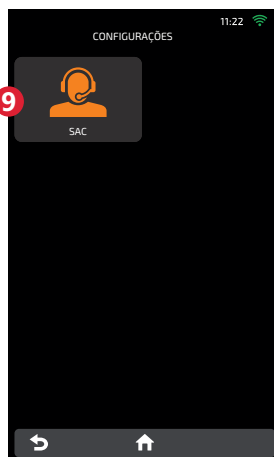
a) En la barra inferior del menú principal, haga clic en el icono . Aparecerá la pantalla para insertar la “**Contraseña del usuario**”.

Haga clic para mostrar o ocultar la contraseña.



b) La contraseña predeterminada para acceder a la configuración es 987654. La contraseña se puede cambiar (**consulte la página 150**).

c) La pantalla “Configuraciones de los usuarios” consta de diez elementos. Deslice su dedo  en la pantalla para acceder a todas las opciones. Comprenda en detalle cada elemento en las siguientes páginas.




CONFIGURACIONES DE LOS USUARIOS

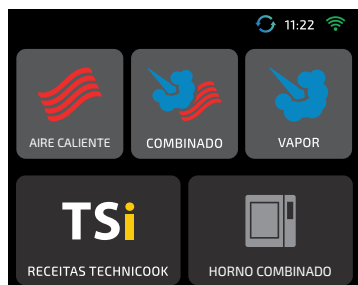
1- EDITAR LOS GRUPOS

a) Todas las etapas del menú de alteración de grupos se pueden ver en la **página 127**.

2- ACTUALIZAR SISTEMA

a) Cuando hay una nueva actualización disponible, el icono  aparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla. Presione **“Actualizar sistema”** y elija entre USB y Wi-Fi para seleccionar el tipo de actualización.

Observación: El ícono de actualización solo aparece cuando se envía una nueva actualización a través de la plataforma virtual al horno, según la **página 158**.



USB

a) Pulse la tecla y elija la opción “USB”.

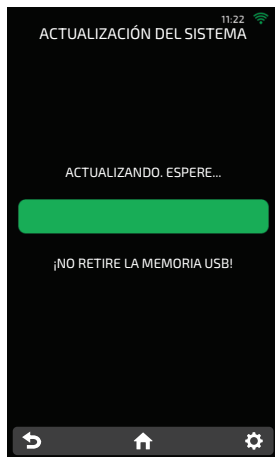
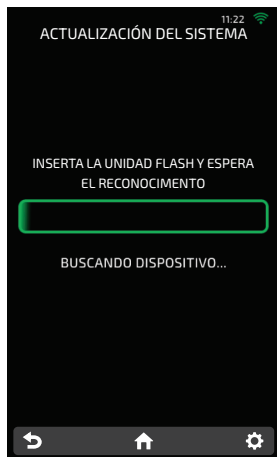


b) Si la memoria USB no está insertada en el puerto USB, aparecerá el siguiente mensaje: **“INSERTE LA MEMORIA USB Y ESPERE EL RECONOCIMIENTO”**.



ESPAÑOL

c) Inserte la memoria USB para el reconocimiento, y la actualización se iniciará automáticamente:



¡ATENCIÓN!: Una vez concluida la actualización, el horno se reiniciará. No apague ni desenchufe el equipo durante el reinicio.

Wifi

Nota: para descargar la actualización, es necesario registrar el PIN del equipo en la plataforma IOK, como se muestra en la **página 158**. **Vea a continuación cómo enviar una actualización a su equipo a través de la plataforma IOK.**

a) Después de acceder a la plataforma **IOK** en **https://new.praticaiook.com**, en la pestaña izquierda, haga clic en **“EQUIPAMIENTO”**.

IOK INTERNET OF KITCHEN

Pedro Ribeiro Idioma: ES

EQUIPOS VINCULADOS: 0

MENÚS DISPONIBLES EN LA PLATAFORMA: 0

TOTAL DE RECETAS REGISTRADAS: 0
Recetas en menú: 0
Recetas guardadas en el libro de cocina: 0

Equipo	Estado	Nombre	Modelo	Versión instalada	Versión disponible
--------	--------	--------	--------	-------------------	--------------------

Ubicación expandir

USUARIOS REGISTRADOS: 1

INICIO

LIBRO DE RECETAS

MIS MENÚS

EQUIPAMIENTO

USUARIOS

Haga clic para actualizar Versión: 1.7.11

ESPAÑOL

IOK INTERNET OF KITCHEN

INICIO

LIBRO DE RECETAS

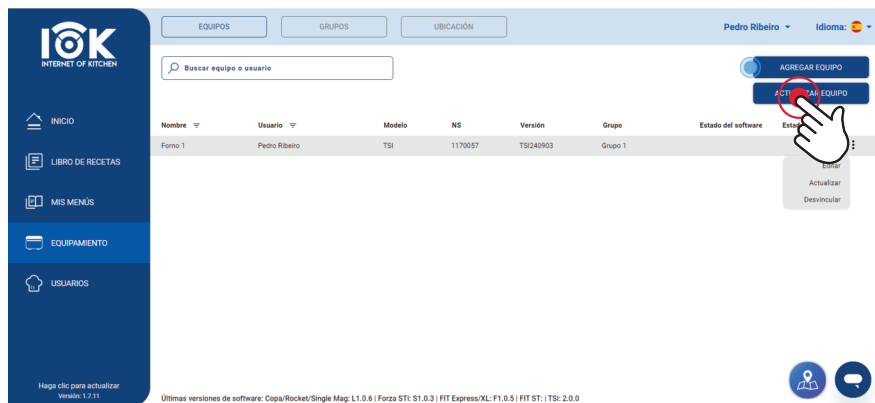
MIS MENÚS

EQUIPAMIENTO

USUARIOS

Haga clic para actualizar Versión: 1.7.11

b) Seleccione el equipo que desea actualizar y haga clic en “ACTUALIZAR EQUIPO”.



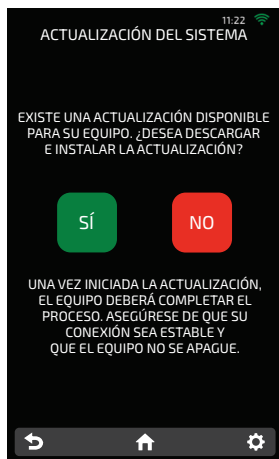
Seleccione la opción "Enviar actualización a través de la plataforma (wi-fi)" y haga clic en confirmar.

Nota: La actualización se enviará a su equipo.

c) En su dispositivo, haga clic en la opción para actualizar a través de WI-FI.



d) Después de hacer clic en **WI-FI**, la actualización enviada por la **Plataforma Virtual IOK** estará disponible y se mostrará el siguiente mensaje en la pantalla: **“HAY UNA ACTUALIZACIÓN DISPONIBLE PARA SU EQUIPO. ¿QUIERE DESCARGARLA E INSTALARLA?”**.

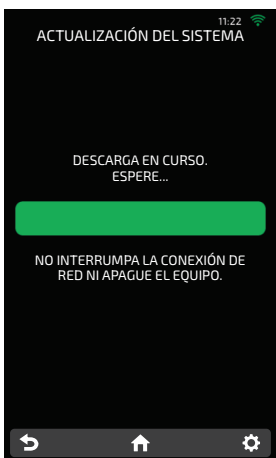
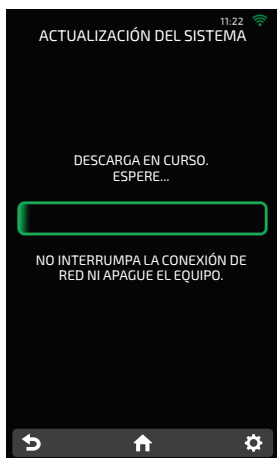


Actualiza el equipo.




Mantiene la versión actual del software.

e) Cuando se hace clic en **“SÍ”**, se iniciará la actualización. No apague el equipo ni interrumpa la conexión durante la actualización. El dispositivo se reiniciará automáticamente después de la actualización.



3 - AJUSTES

CAMBIAR EL IDIOMA

a) Para cambiar el idioma, simplemente haga clic en el icono para elegir el idioma deseado. Pase su dedo  por la pantalla para ver todos los idiomas disponibles.



ESPAÑOL

FECHA Y HORA

Nota: Si el horno está conectado a una red, agregará automáticamente toda la información

a) Es posible ajustar la Fecha, la Hora y el formato en que se las debe presentar al usuario, respetando los siguientes estándares:

EUROPEO: DD/MM/YYYY

HORA: FORMATO 24H

ESTADOUNIDENSE: MM/DD/YYYY

FORMATO 12H

ISO: YYYY/MM/DD

b) Pulse sobre los iconos para elegir el formato de día, mes y año entre Europeo, Estadounidense o ISO:



c) Luego, elija la zona horaria:



d) Elija el formato de hora entre 12h o 24h:

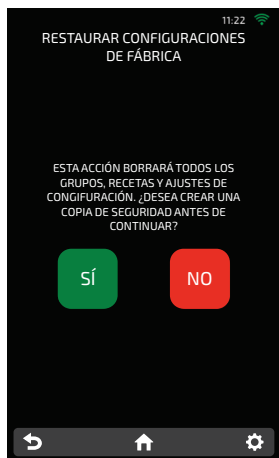


e) Finalice los cambios haciendo clic en “OK”.



RESTAURAR LA CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

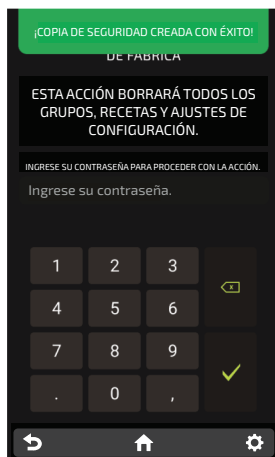
a) ATENCIÓN: La opción «Restaurar la configuración de fábrica» borrará todos los grupos, las recetas y sus etapas, además de las configuraciones definidas por el usuario. Cree una copia de seguridad a través de USB antes de continuar. Después de la restauración **NO SERÁ POSIBLE RECUPERAR LA INFORMACIÓN**




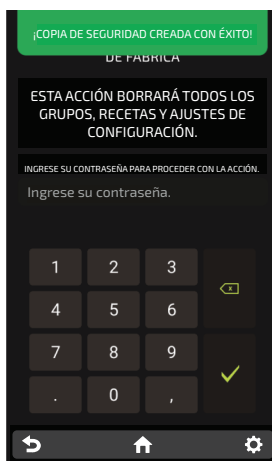
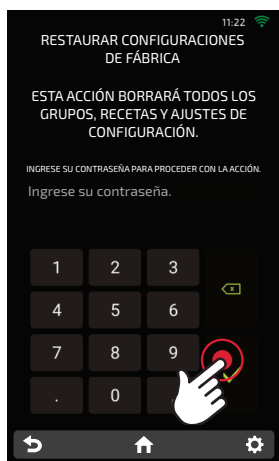
SÍ Comienza a crear una copia de seguridad.

NÃO Accede a la pantalla de restauración sin crear una copia de seguridad.


b) Después de hacer clic en “**SÍ**”, inserte una memoria USB y pulse en “**CREAR COPIA DE SEGURIDAD**” para continuar. Tras la creación de la copia de seguridad, se mostrará el siguiente mensaje: “**¡COPIA DE SEGURIDAD CREADA CON ÉXITO!**”.

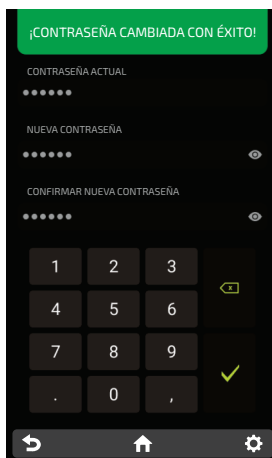
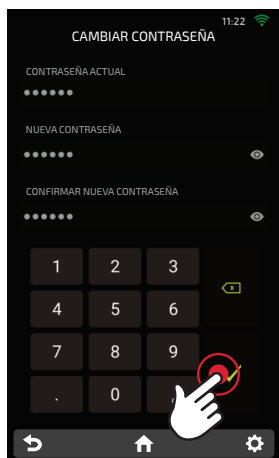


c) Después de crear la copia de seguridad, ingrese su contraseña y haga clic en  para continuar con la restauración. Después de completar la restauración de la configuración, se mostrará el siguiente mensaje: **“¡AJUSTES RESTAURADOS!”**.



CAMBIAR LA CONTRASEÑA

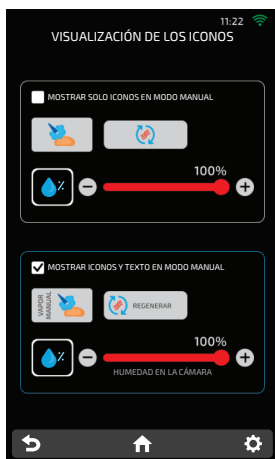
a) Para cambiar la contraseña de usuario, simplemente ingrese la contraseña actual (**987654 originalmente**), ingrese una nueva contraseña y luego confirme la nueva contraseña. Haga clic en  para confirmar el cambio. Después de la confirmación, se mostrará el siguiente mensaje: **“¡CONTRASEÑA ALTERADA CON ÉXITO!”**.



VER ICONOS

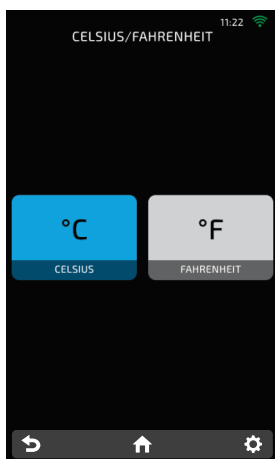
a) Para cambiar la forma en que se mostrarán los iconos en el modo manual, elija entre las opciones:

- *Mostrar solo los iconos en el modo manual;*
- *Mostrar los iconos y textos en el modo manual.*



CELSIUS/FAHRENHEIT

a) Cambie el formato de temperatura que se muestra en el horno, entre Celsius y Fahrenheit. Haga clic en el icono y defina el formato de temperatura que desee.

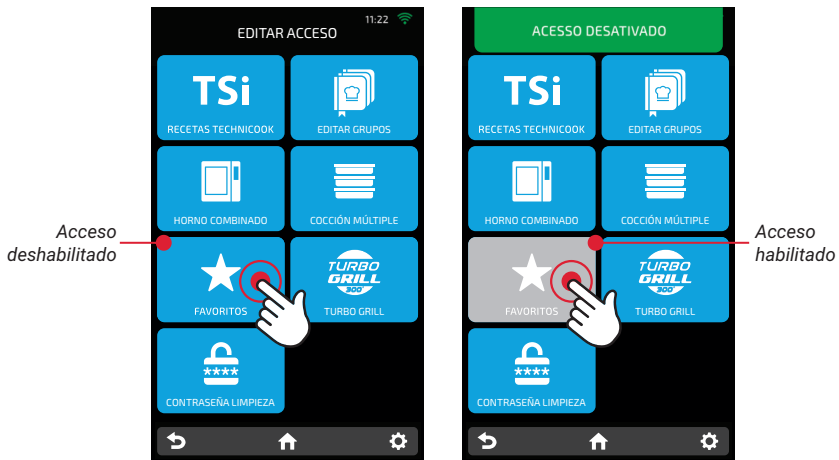


MODIFICAR LOS ACCESOS

a) Modificar los accesos corresponde a la función donde se pueden bloquear funciones a las que tienen acceso los operadores.

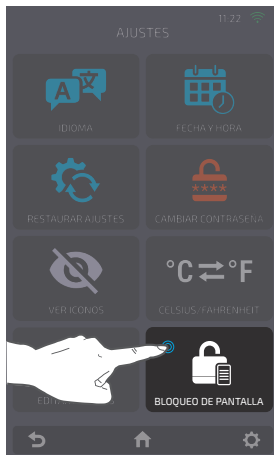
Por ejemplo: Si desea que los operadores nunca accedan a las funciones de Favoritos y Alterar los grupos, simplemente haga clic en ambos, que se volverán de color gris oscuro, lo que indica que están bloqueados hasta el momento en que se desee desbloquearlos.

IMPORTANTE: Para habilitar "EDITAR GRUPOS" se necesitará la contraseña de usuario (987654) para completar la activación.

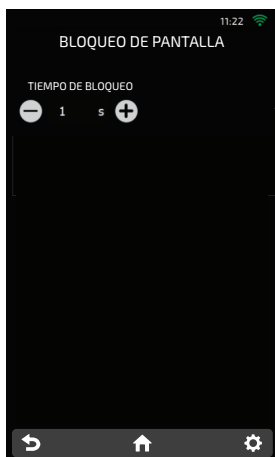


BLOQUEO DE PANTALLA

a) Para evitar activaciones involuntarias al abrir la puerta del equipo, causadas por vapor, salpicaduras o contacto accidental con la pantalla, el equipo cuenta con la función Bloqueo de Pantalla.



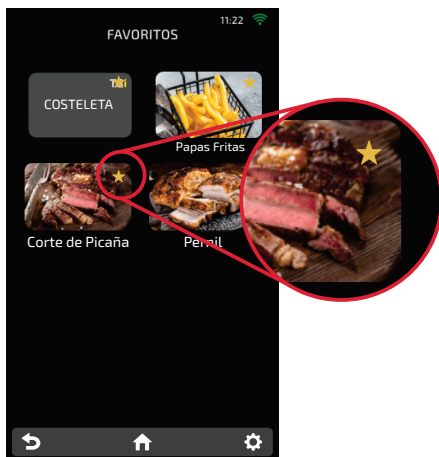
b) Al activar esta función, el operador puede definir después de cuántos segundos la pantalla se bloqueará automáticamente. El tiempo de bloqueo puede configurarse de 0 a 60 segundos, según la preferencia de uso.



c) Cuando se alcanza el tiempo definido, la pantalla se desbloquea, permitiendo que las funciones se activen nuevamente.

4 - GESTIONAR FAVORITOS

a) Para añadir la receta a favoritos, haga clic sobre la receta, el icono ★ se añadirá en la esquina superior izquierda de la receta.



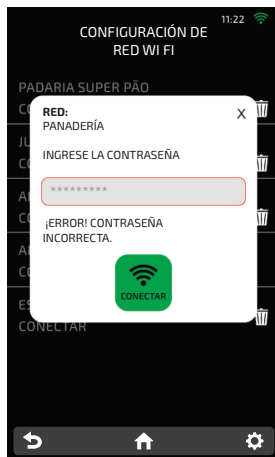
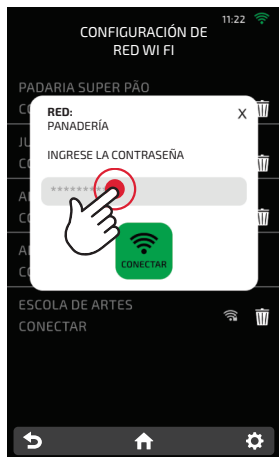
b) Para remover la receta de favoritos, haga clic sobre la receta, el icono ☆ se añadirá en la esquina superior izquierda de la receta.

5 - Wifi


a) Para conectarse a una red Wi-Fi, deslice el dedo 👉 en la pantalla para ver todas las redes disponibles.



b) Haga clic en la red Wi-Fi a la que desea conectarse y luego en “Ingresar la contraseña”:



Observación: Si la contraseña resulta incorrecta, inténtelo de nuevo.

c) Use el teclado para ingresar la contraseña y confírmela haciendo clic en la tecla .

La siguiente pantalla muestra el horno conectado a la red deseada:



6-USB

- a) Haga clic en la opción USB para mostrar todas las opciones de importación/exportación.
- b) Introduzca la memoria USB y elija entre las opciones “Importar” y “Exportar”:



ESPAÑOL

IMPORTAR

- a) Al hacer clic en «Importar», se activarán las siguientes opciones:
- IMPORTAR TODO:** importar recetas, grupos y configuraciones;
 - IMPORTAR GRUPOS:** importa los grupos;
 - IMPORTAR AJUSTES:** importar los ajustes.



b) En caso de error, se mostrará el siguiente mensaje: **“SE HA PRODUCIDO UN ERROR DURANTE LA IMPORTACIÓN DE LOS ARCHIVOS. SAQUE LA MEMORIA USB Y REINICIE EL PROCESO”**.



EXPORTAR

a) Al hacer clic en “Importar”, se activarán las siguientes opciones:

EXPORTAR TODO: exportar recetas, grupos y configuraciones;

EXPORTAR GRUPOS: exporta los grupos;

EXPORTAR AJUSTES: exporta los ajustes.

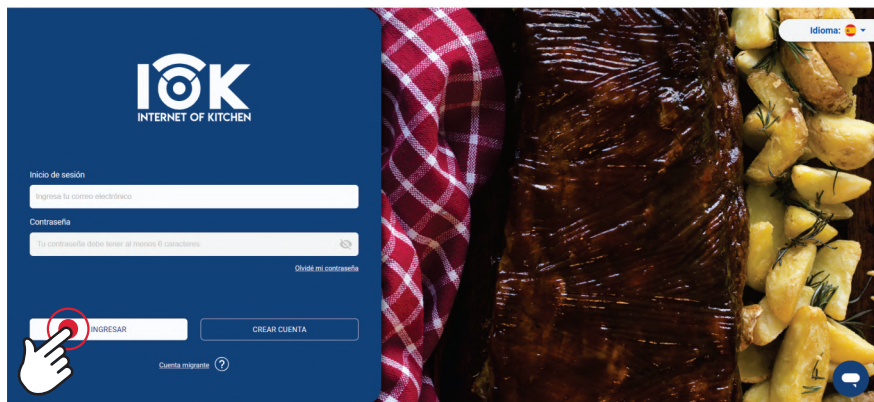


b) En caso de error, se mostrará la siguiente pantalla: **“SE HA PRODUCIDO UN ERROR DURANTE LA EXPORTACIÓN DE LOS ARCHIVOS. SAQUE LA MEMORIA USB Y REINICIE EL PROCESO”**.

7 - IOK - PLATAFORMA VIRTUAL

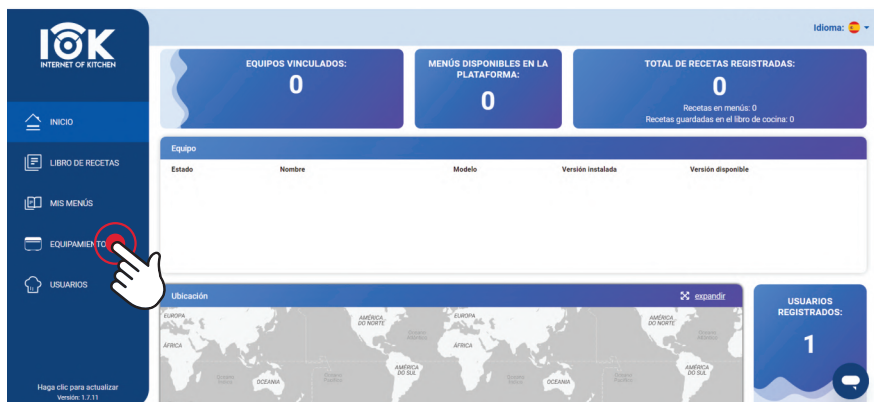
a) Nuestra Plataforma Virtual le permite crear, alterar y enviar/descargar recetas. Regístrese en: **new.practicaiook.com** (aplicación web).

b) Luego de registrarse, utilice la aplicación Web para ingresar y agregar su equipo a la plataforma virtual.

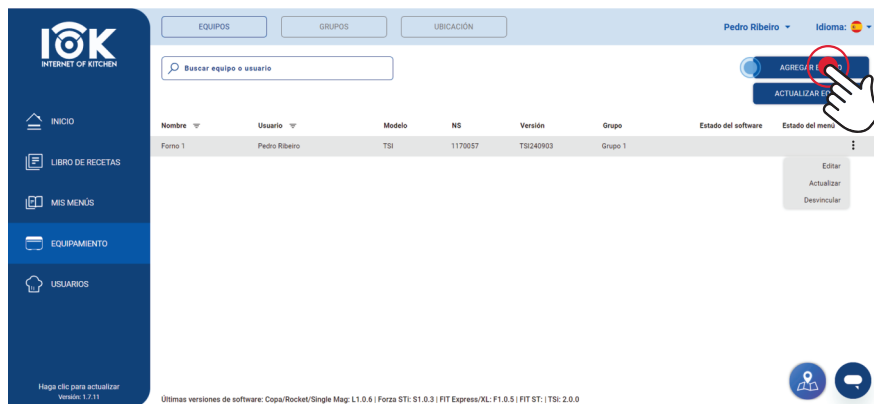


ESPAÑOL

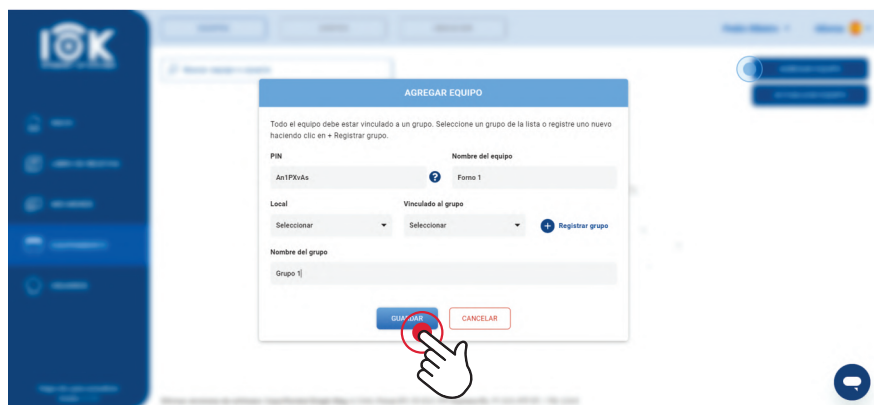
c) En la pestaña izquierda de la aplicación Web, haga clic en **“Equipamiento”**:




d) Haga clic en “AGREGAR EQUIPO”.

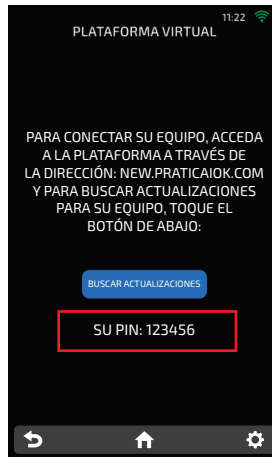



e) Luego registre el Pin de su equipo, inserte el nombre de su equipo, local, vinculado al grupo y nombre del grupo. Haga clic en “Guardar” para completar el registro de su equipo.



Nota: El PIN del dispositivo se proporciona al hacer clic en , ingresando su contraseña (predeterminada de fábrica: 987654) y haciendo clic en el icono IOK de su equipo, como se muestra a continuación:

f) En su equipo, presione la tecla **IOK** para utilizar nuestra plataforma virtual. Se mostrará su PIN. Utilícelo para registrar su equipo.



- *Todas las recetas creadas a través de la aplicación web se pueden enviar directamente al horno. Una vez enviado, presione el icono  para actualizar las recetas del horno, como se muestra en la siguiente imagen:*
- *Espere a que la barra de actualización esté llena.*

g) Cuando se conecte a la Plataforma Virtual, se desplegará la siguiente pantalla:



h) Cuando una nueva actualización de receta/menú esté disponible para la plataforma virtual, se mostrará el siguiente mensaje: **“HEMOS ENCONTRADO UNA ACTUALIZACIÓN DE MENÚ DISPONIBLE PARA SU EQUIPO. ¿QUIERE DESCARGARLA AHORA?”**.

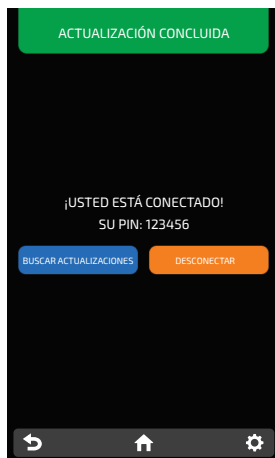
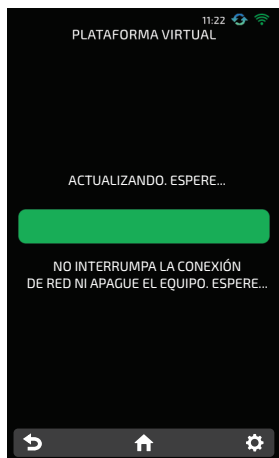


SÍ Comienza a descargar el menú con las configuraciones.

NO Mantiene el menú que se encuentra actualmente en el equipo.

Nota: se deben realizar las mismas etapas para las actualizaciones del sistema, como se muestra en la página 141.

i) Después de la actualización se mostrará el siguiente mensaje: **“ACTUALIZACIÓN CONCLUIDA”**.



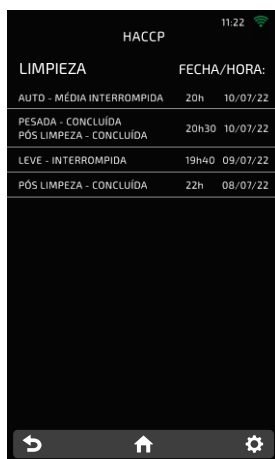
8 - SAC

a) En la información del **SAC**, encontrará todos los datos necesarios para contactar con Práctica para aclarar dudas, solicitar reparaciones o visitas técnicas.

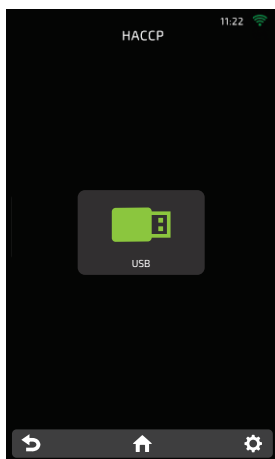


9 - HACCP

a) "Haga clic en **HACCP** para visualizar los registros y errores de Limpieza Inteligente, Recetas Ejecutadas, Modo Manual y Cocción Múltiple.



b) Para exportar los registros, haga clic en **EXPORTAR REGISTRO**. Elija entre USB y WI-FI para realizar la exportación del registro.



USB

- *Insira el pendrive y espere a que sea reconocido. Una vez que la exportación esté completa, se mostrará el siguiente mensaje: “¡REGISTRO HACCP EXPORTADO!”.*



FUNCIÓN DE LIMPIEZA INTELIGENTE



Es fundamental que el horno se limpie diariamente, para su correcta operación y conservación.



Para la limpieza del equipo es necesario usar Equipos de protección individual (EPI), guantes de protección, gafas y delantal.



Guantes de Protección



Máscara de protección



Gafas de protección



Delantal

ESPAÑOL



Nunca vierta agua sobre la superficie exterior del horno ni sobre el cristal calentado. Ello también puede comprometer el panel de mando y los componentes electrónicos.



Para limpiar su horno **TSi**, recomendamos utilizar las pastillas originales de la línea **Práctica Technicare**, que son el desengrasante **DEGREASER** y el desincrustante **DESCALER**.





Si sobran residuos del producto de limpieza, quítelos antes de calentar el equipo para la preparación de alimentos.



Los daños y las averías resultantes de la falta de limpieza del equipo o de una limpieza inadecuada, o del uso de un producto químico no recomendado, dañando los componentes, darán lugar a la exclusión de la garantía.



El uso de productos agresivos o abrasivos, inadecuados para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, rayar o dañar el equipo, dará lugar a la exclusión de la garantía.



Quite los GN, las rejillas, las torres y otros accesorios del interior de la cámara antes de iniciar el proceso de limpieza.










Cuando la limpieza no se realiza con la frecuencia recomendada o se realiza de forma inadecuada, estos residuos se acumulan, lo que acaba perjudicando la calidad de las limpiezas posteriores, generando un exceso de humo durante las preparaciones y reduciendo la vida útil de los componentes y del equipo. En casos extremos, estos residuos acumulados pueden arder cuando se someten a altas temperaturas.

PROGRAMACIÓN DE LA LIMPIEZA INTELIGENTE

- Acceda al modo de **Limpieza Inteligente** a través del Menú Principal y elija uno de los seis tipos de limpieza según sus necesidades.



MODOS DE LIMPEZA:

-  **INTELIGENTE:** el horno indica el mejor tipo de limpieza que utilizar. Basta con hacer clic en “OK” para iniciar el proceso.
-  **LIGERA:** se utiliza para la suciedad en general, especialmente después de preparaciones que desprenden pequeñas cantidades de grasa.
-  **MEDIA:** se utiliza después de asados que liberan cantidades significativas de grasa (pollo, cortes, res y cerdo).
-  **PESADA:** se utiliza después de largos períodos de uso con grasas impregnadas (secuencia de asado de pollo y función Turbo Grill).
-  **DESCALCIFICANTE:** el horno indicará el número de pastillas para desincrustar el horno.
-  **ENJUAGUE:** el horno realizará un lavado utilizando solo agua durante 20 minutos. Ideal para eliminar rápidamente pequeños residuos de grasa, evitando el riesgo de combustión.
-  **GUÍA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA:** paso a paso sobre cómo realizar la limpieza posterior de su horno combinado.



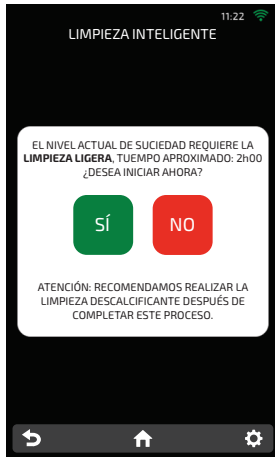
- Si la temperatura del horno excede a los 60°C, el horno se enfriará automáticamente en la **Etapa Paso 1 de cualquiera** de las opciones elegidas para que alcance la temperatura adecuada para la limpieza.



- **Para ello, el protector de la turbina debe estar montado y bloqueado (NUNCA INICIE LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA SI EL PROTECTOR DE LA TURBINA NO ESTÁ MONTADO Y BLOQUEADO CORRECTAMENTE).**

INTELIGENTE

a) La opción **“Inteligente”** le indicará el mejor tipo de limpieza para su horno. La pantalla indicará el tipo de limpieza sugerida y el tiempo aproximado de limpieza.




Inicia la limpieza automática

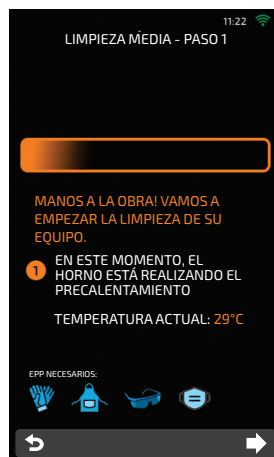


Cancela la limpieza automática y vuelve a la pantalla de limpieza.

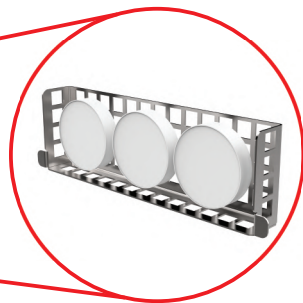
ETAPAS DE LA LIMPIEZA INTELIGENTE (ligera, media y intensa)

a) En cada etapa de la Limpieza inteligente es posible ver un vídeo que enseña cómo limpiar, presionando el botón  en la pantalla.

- **PASO 1/1:** abra la puerta y espere a que la temperatura baje a 60°C. Haga clic en la flecha para continuar:



- Después de elegir la higienización (**Automática, Ligera, Media y Pesada**) según la necesidad, el horno indicará la cantidad de pastillas **DEGREASER** para la limpieza adecuada.

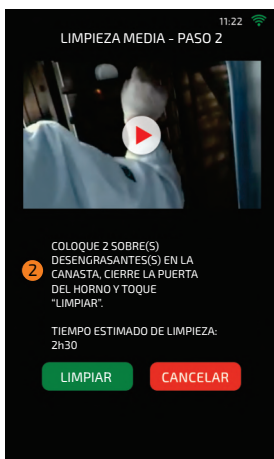


*Inserir as pastilhas **DEGREASER** no cesto conforme indicado na imagem*

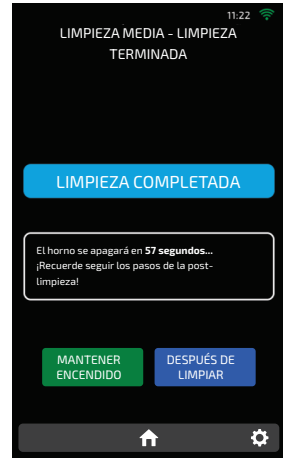
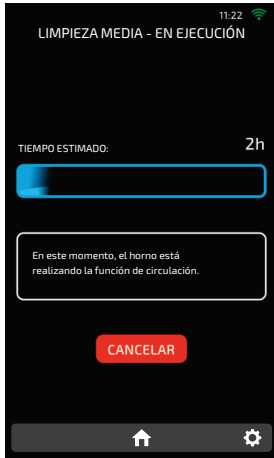
- **PASSO 2:** introduzca las pastillas desengrasantes **DEGREASER** (según la cantidad sugerida en la pantalla) en la cesta, cierre la puerta del horno y toque en

LIMPAR

Observación: El tiempo estimado varía según la suciedad y la opción de limpieza elegida.



b) Después de presionar **LIMPIAR**, el horno realizará la limpieza:



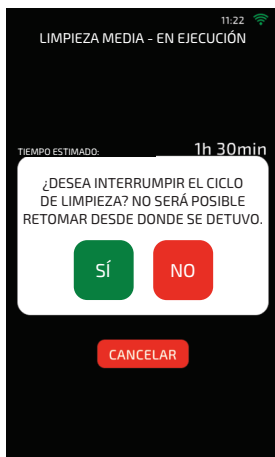
c) Una vez que la limpieza esté completa, se mostrará el siguiente mensaje:

“El horno se apagará en 30 segundos. ¡Recuerde realizar el paso a paso de poslimpieza!”

d) Presione **MANTENER ENCENDIDO** para mantener el horno encendido y realizar los pasos posteriores a la limpieza.

e) Si desea cancelar la ejecución de la limpieza, presione **CANCELAR**, y se desplegará el siguiente mensaje:

“¿Quiere detener el ciclo de limpieza? No podrá continuar donde lo detuvo”



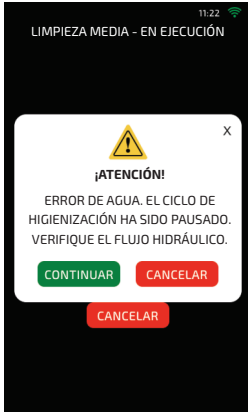
SÍ Interrumpe la limpieza y vuelve al menú principal. La contraseña de usuario (987654, contraseña predeterminada) será necesaria para completar la acción.

NO La limpieza continuará.

ERRORES

a) Pueden producirse algunos errores durante la limpieza:

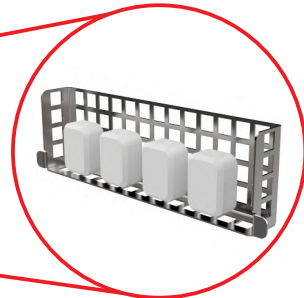
- **Error de agua:** compruebe el caudal hidráulico.
- **Error de gas:** compruebe el suministro de gas.
- **Error de gas y agua:** compruebe el suministro de gas y el caudal hidráulico.



ESPAÑOL


DESINCRUSTANTE

- Para desincrustar el horno, elija la opción "**Desincrustante**". Añada las pastillas **DESCALER** como se indica y cierre la puerta para iniciar la limpieza de desincrustación.

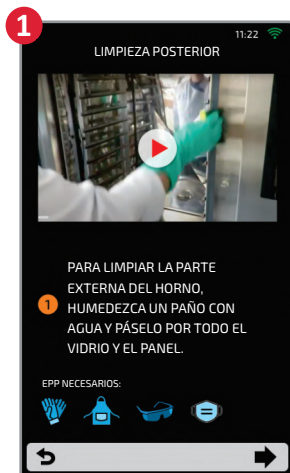


Inserir as 4 pastilhas (1 envelope) **DESCALER** no cesto conforme indicado na imagem

GUÍA PARA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA

a) En cada etapa es posible ver un vídeo que enseña el procedimiento después de la limpieza, presionando el botón  en la pantalla.

Observación: el paso a paso tras la limpieza debe realizarse después de la ejecución completa de uno de los ciclos de limpieza: **Inteligente, Ligera, Media, Intensa o Desincrustante.**



ETAPA 1: para limpiar el exterior del horno, humedezca un paño con agua y páselo por el panel de cristal. Haga clic en la flecha para continuar.




ETAPA 2 - Después de eso, pase una esponja blanda humedecida solo con agua y detergente. Haga clic en la flecha para continuar.




ETAPA 3 - Use un paño húmedo solo con agua para enjuagar la parte externa. Haga clic en la flecha para continuar.

4 LIMPIEZA POSTERIOR 11:22



4 DESPUÉS DE ENJUAGAR, PASE UN PAÑO SECO POR TODA LA SUPERFICIE DEL HORNO.


EPP NECESARIOS:



◀ ▶


ETAPA 4 - Después de enjuagar, limpie toda la superficie del horno con un paño seco. Haga clic en la flecha para continuar

5 LIMPIEZA POSTERIOR 11:22



5 PASE UNA ESPONJA SUAVE HUMEDECIDA SOLO CON AGUA POR TODA LA EXTENSIÓN DEL PERFIL DE SILICONA PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS DE SUCIEDAD Y PRODUCTOS QUÍMICOS QUE PUEDAN HABER QUEDADO.


EPP NECESARIOS:



◀ ▶


ETAPA 5 - Pase una esponja blanda humedecida únicamente con agua a lo largo de todo el perfil de silicona para eliminar la suciedad y los residuos químicos que hayan quedado. Haga clic en la **flecha para continuar**.

6 LIMPIEZA POSTERIOR 11:22



6 SI TODAVÍA HAY RESIDUOS DE SUCIEDAD EN EL INTERIOR DEL HORNO, UTILICE UNA ESPONJA SUAVE HUMEDECIDA SOLO CON AGUA PARA ELIMINAR DICHS RESIDUOS.


EPP NECESARIOS:



◀ ▶


ETAPA 6 - Si todavía quedan residuos de suciedad dentro del horno, utilice una esponja blanda humedecida solo con agua para eliminar dichos residuos. Haga clic en la flecha para continuar.

7 LIMPIEZA POSTERIOR 11:22



7 RETIRE LA TAPA DEL DESAGUE CENTRAL TIRANDO HACIA ARRIBA Y LIMPIE EL CESTO INTERIOR. DESPUÉS DE LIMPIARLO, VUELVA A COLOCARLO EN SU LUGAR.


EPP NECESARIOS:



◀ ▶

ETAPA 7 - Retire la tapa del desague central tirando hacia arriba y limpie el cesto interior. Después de limpiarlo, vuelva a colocarlo en su lugar. Haga clic en “**CONCLUIR**” para finalizar la higienización.


8 LIMPIEZA POSTERIOR 11:22



8 PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS DE SUCIEDAD DE LAS CANALETAS DEL HORNO, UTILICE UNA ESPONJA SUAVE O UN PAÑO HUMEDECIDO SOLO CON AGUA PARA ELIMINAR DICHS RESIDUOS.

FINALIZAR

EPP NECESARIOS:

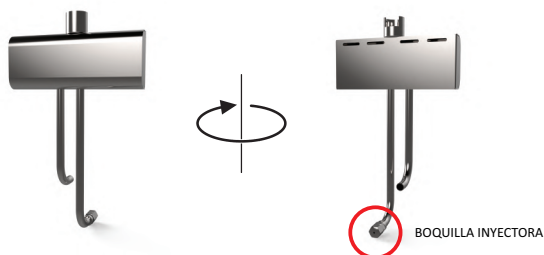


◀ ▶

ETAPA 8 - Para eliminar los residuos de suciedad de las canaletas del horno, utilice una esponja suave o un paño humedecido solo con agua para eliminar dichos residuos. Haga clic en “**FINALIZAR**”.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA INYECTORA DEL STEAM POWER

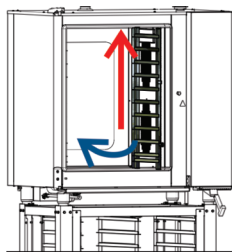
- Se recomienda limpiar la boquilla inyectora de STEAM POWER cada vez que realice la limpieza diaria del horno para evitar su obstrucción. La boquilla inyectora está fijada en el protector de turbina en el interior de la cámara del horno.



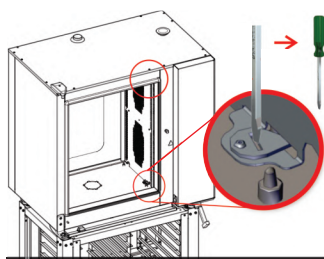
Para hacer la limpieza de la boquilla inyectora siga las siguientes instrucciones:



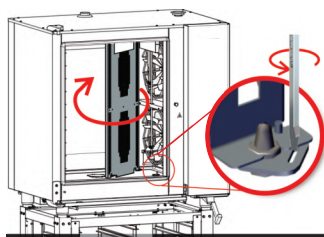
- El protector de turbina deberá ser removido, el **HORNO DEBE ESTAR OBLIGATORIAMENTE DESACTIVADO** para evitar riesgo de grave accidente.
- Para cualquier otra utilización del horno (por ejemplo, operación, higienización, enfriamiento y demás funciones) el protector de turbina debe estar instalado y trabado.
- En caso de dudas entrar en contacto con la Asistencia Técnica Práctica: +55 35 3449 1235.



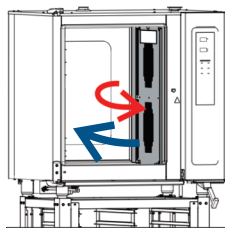
- Primero deben retirarse los estantes de GNs (jaulas). Retire el estante en un movimiento de abajo hacia arriba para soltarlo del encaje de los pines inferiores.
- Afloje la base del estante de la pared de la cámara para desacoplarla y extraerla de la cámara.



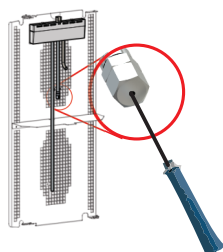
- Para retirar el protector de turbina, primero libere las trabas frontales.
- Con el auxilio de un destornillador, libere la traba inferior girando en el sentido horario y superior girando la llave en el sentido antihorario.



- Gire el protector en el eje de los pines traseros para tener acceso a la traba.
- Con el protector semi abierto, con el auxilio de un destornillador gire la traba como se indica hasta liberar el protector.



- Gire el protector a su posición original (cerrado).
- Aleje la base del protector de la pared de la cámara para desengancharla y extraerla de la cámara.



- Con el auxilio de una aguja de limpieza de inyector de gas de fogones, libere el orificio de la boquilla inyector conforme la figura al lado.
- Para la remontaje utilice el mismo proceso en sentido inverso. Recoloque el protector asegurándose de que está colocado y trabado en su posición original, haga lo mismo con los estantes (jaulas).

PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES
El horno no enciende. (Sin ninguna señal en el panel)	Caída de fase o disyuntor disparado.	Compruebe si hay voltaje en la entrada del interruptor de alimentación y si está correctamente dimensionado según el esbozo de instalación.
El horno no se está calentando (Eléctrico y Gas)	Eléctrico: Caída de fase o disyuntor disparado.	Eléctrico: Verifique si hay voltaje en la entrada del interruptor de alimentación.
	Gas: Válvula de gas cerrada.	Gas: Compruebe la instalación de gas y si la válvula está abierta.
El horno tarda en calentarse o en volver a la temperatura	Horno sucio o falta de fase.	1) Limpie el horno; 2) Compruebe la instalación del edificio y el suministro eléctrico.
La turbina no está girando	Error del inversor.	Apague y encienda el equipo.
Disyuntor de protección disparado	Avería en la red eléctrica, o disyuntor subdimensionado	Verifique que el disyuntor esté dimensionado de acuerdo con el esbozo de instalación.
Asado desigual	Temperatura demasiado alta, horno desnivelado, horno sucio o carga excesiva.	1) Verifique la temperatura; 2) Nivele el equipo; 3) Limpie el horno; 4) Cargue el horno a la capacidad adecuada.
Horno causando choque eléctrico	Falta de puesta a tierra.	Verifique si el horno está correctamente conectado a tierra.
Alimento Quemado	Temperatura alta o tiempo de horneado excesivo.	1) Verifique la temperatura; 2) Verifique el tiempo.
Horno pasando olor al alimento	Horno sucio	Limpie el horno.
El horno se calienta en exceso externamente	Mala ventilación del entorno, o los filtros de aire del panel están sucios	1) Compruebe la ventilación del entorno. 2) Limpie o reemplace el filtro de aire del panel.
El alimento tarda a asar (Eléctrico y Gas)	Eléctrico: Temperatura demasiado baja, horno sucio o carga excesiva.	Eléctrico: 1) Verifique la temperatura; 2) Limpie el horno; 3) Cargue con la capacidad adecuada.
	Gas: Un horno sucio deshace el buen ajuste del quemador, baja presión de gas.	Gas: Limpie completamente el horno y examine la instalación de gas.

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
El horno no genera vapor	Falta de agua, baja presión de agua o falta de fase/gas.	1) Verifique la válvula de agua y si hay agua; 2) Compruebe la instalación del edificio y el suministro eléctrico.
Quemador constantemente bloqueado	Bajo caudal de gas; válvula cerrada; red de gas sucia; presión incorrectamente ajustada.	Compruebe si la instalación de gas está en buen estado de funcionamiento.
El horno no se limpia.	Falta de agua; Falta de energía; falta de pastillas; Uso de productos de limpieza inadecuados; No se usa la función de limpieza automática.	1) Compruebe si la válvula de agua está abierta y si hay agua. 2) Verifique si la presión del agua está de acuerdo con la ficha técnica del horno. 3) Compruebe la instalación y el suministro eléctrico. 4) Introduzca la cantidad de pastillas indicada en la función de "Limpieza inteligente". 5) Verifique qué limpiadores recomienda el fabricante. 6) Siga las instrucciones del Manual de operación para realizar la función de "Limpieza inteligente".
La pastilla no se diluyó.	Falta de agua; Falta de energía; No se utilizó la función; limpieza automática; Exceso de pastillas para el nivel de limpieza seleccionado; Almacenamiento incorrecto de las pastillas.	1) Compruebe si la válvula de agua está abierta y si hay agua. 2) Verifique si la presión del agua está de acuerdo con la ficha técnica del horno. 3) Compruebe la instalación y el suministro eléctrico. 4) Siga las instrucciones del Manual de operación para realizar la función de "Limpieza inteligente". 5) Introduzca la cantidad de pastillas indicada en la función de "Limpieza inteligente". 6) Verifique la FISPQ de las pastillas.
Exceso de espuma.	Exceso de pastillas para el nivel de limpieza seleccionado.	1) Siga las instrucciones del Manual de operación para realizar la función de "Limpieza inteligente". 2) Introduzca la cantidad de pastillas indicada en la función de "Limpieza inteligente". 3) Reduzca la cantidad de pastillas en el proceso de limpieza. 4) Póngase en contacto con el fabricante.

TSi - ENGLISH - ESPAÑOL
CODE / CÓDIGO: 760560

INSTALLATION AND OPERATION MANUAL / MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN
MARCH/MARZO 2026 - REVISION/REVISIÓN 01



PRÁTICA

**PRÁTICA PRODUCTS, INC.
USA**

911 E State Hwy 121 Business, #101
Lewisville, TX 75057
Phone: (214) 222.2454 [office]
www.praticausa.com
info@praticausa.com

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

