



SPEED OVEN

Prática

SPEED OVEN

FITST



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

CARTA AL CLIENTE

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

Eso refuerza el sentido de nuestra misión, que es proporcionar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos, buscando ofrecer condiciones para la preparación de alimentos buenos y de calidad sin desperdiciar.

Para eso, nuestros productos ofrecen alta tecnología y los mejores estándares de calidad. Son desarrollados por un equipo experimentado y altamente capacitado y producidos en un parque fabril con equipos y procesos extremadamente avanzados.

Práctica ofrece soluciones completas en toda la cadena de preparación de alimentos. Desde productos para panificación hasta todo el universo de gastronomía. Desde la preparación previa hasta la conservación, la finalización y el acabado.

Tenemos una extensa línea de máquinas para panificación, equipos para ultracongelación y conservación y varias líneas de hornos para panificación, gastronomía y hornos rápidos de finalización, además de una línea completa de accesorios variados.

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

Muchas gracias.

Este manual contiene toda la información para que usted instale y utilice su equipo de manera correcta y obtenga los mejores resultados de rendimiento, calidad y seguridad.

Recomendamos que lea y siga todas las instrucciones contenidas en el mismo, y lo mantenga siempre en un local adecuado para consultas futuras.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Recomendaciones de uso.....	08
Restricciones de uso.....	10
Recomendaciones generales de higienización.....	10
Riesgos de seguridad: productos químicos de limpieza.....	11
Riesgos de seguridad: calentamiento.....	11
Riesgos de seguridad: energía eléctrica.....	12
Utensilios adecuados.....	13
Combinación de utensilios adecuados.....	13

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS.....

14

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

15

TÉRMINO DE GARANTÍA

Plazo y detallado.....	16
Motivos de exclusión de la garantía.....	17
Observaciones y recomendaciones.....	19

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación eléctrica.....	20
Instrucciones generales.....	22
Dimensiones.....	23
Recomendaciones generales.....	24

TECNOLOGIA DEL MODELO FIT ST.....

25

PRINCIPIOS DE OPERACIÓN.....

26

CREACIÓN DE RECETAS.....

28

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Precalentamiento.....	29
Ejecutando una receta.....	30
Accediendo a las opciones.....	33
Configuraciones de usuario.....	34
• <i>Editar grupos</i>	35
• <i>Editar nombre del grupo</i>	36
• <i>Editar icono del grupo</i>	37
• <i>Borrar recetas del grupo</i>	38

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

• Borrar grupo.....	39
• Ordenar grupo.....	40
• Cambiar la temperatura del grupo.....	41
• Celsius/Fahrenheit.....	41
• Editar recetas.....	42
• Editar nombre de la receta.....	43
• Editar imagen de la receta.....	44
• Editar pasos de la receta.....	45
• Eliminar receta.....	48
• Ordenar recetas.....	49
• Editar calentar/doras más.....	50
• Agregar/retirar de los favoritos.....	51
• USB.....	53
• Precalentamiento.....	55
• Wi-Fi.....	56
• Temperatura actual.....	58
• Plataforma Virtual - IOK - Internet Of Kitchen.....	59
• Atualización de sistema.....	61
• SAC.....	64

Sistema..... 65

• Idiomas.....	65
• Editar accesos.....	66
• Fecha/Hora.....	67
• Informaciones del fabricante.....	68
• Cambiar Contraseña.....	69
• Restaurar configuraciones de fábrica.....	69
• Volumen.....	70
• Exportar menú.....	70

Favoritos.....	71
----------------	----

Alarmas sonoras.....	71
----------------------	----

Modo manual.....	72
------------------	----

HIGIENIZACIÓN

Guía de limpieza diaria.....	75
------------------------------	----

Guía de limpieza del convertor catalítico.....	78
--	----

Guía del filtro de aire.....	78
------------------------------	----

BARRA DE LUZ (LED)..... 79

ALERTAS Y ERRORES: POSIBLES SOLUCIONES

Alertas.....	80
--------------	----

Errores.....	81
--------------	----

Cuadro de alertas y errores.....	82
----------------------------------	----

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

RECOMENDACIONES DE USO

- Operación del horno: Recomendamos que el operador del horno siempre utilice guantes de protección térmica y delantal (EPPs), para evitar quemaduras al tocar en partes internas del horno y por el eventual derrame del contenido de las bandejas.
- Uso del panel: El panel se debe operar solamente con los dedos. El uso de cualquier instrumento puede dañar el equipo y colocar en riesgo la seguridad del operador.
- Este equipo tiene tecnología **Ventless**, que dispensa el uso de campanas y sistemas de escape.
- El sistema **Ventless** utiliza un filtro catalítico que puede ser retirado por el operador para la limpieza.

PRECAUCIÓN: Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelvan líquidos cuando son calentados en niveles superiores a los que pueden ser fácilmente observados. **El adhesivo (como muestra la figura al lado) viene junto con el manual y debe ser colocado en la parte frontal durante la instalación del equipo, a una altura mínima de 1,60 m de distancia del piso.**



- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el equipo.
- Lea y siga las PRECAUCIONES específicas PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS que se encuentran en la **página 14**.
- Este equipo debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a una toma debidamente conectada a tierra. Consulte las INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA que se encuentran en la **página 21**.
- Instale o ubique este equipo solo de acuerdo con las instrucciones del manual de instalación proporcionado.
- Algunos productos como huevos enteros y recipientes cerrados, por ejemplo, frascos de vidrio sellados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- se este equipo solo para las funciones descritas en este manual.
- **ATENCIÓN:** No use productos químicos corrosivos o vapores en este equipo. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, asar o gratinar alimentos.
- OS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar artículos calientes.

- **ATENCIÓN:** Los hornos Speed Ovens no deben ser utilizados para la preparación de alimentos clasificados como “proteínas crudas”, piel de pollo, tocino crudo, hamburguesas crudas, etc. Esto puede dañar el conversor catalítico y puede anular la garantía.
- **ATENCIÓN:** La falta de limpieza del horno puede provocar el deterioro de la superficie, y esto puede perjudicar la vida útil del equipo y posiblemente generar una situación peligrosa.
- Retire alambres utilizados para sellar bolsas de papel o de plástico que serán introducidas en el horno. No utilice utensilios de plástico.
- Se recomienda supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- No opere el horno si está dañado o si la puerta del horno no cierra adecuadamente.
- No coloque cualquier objeto entre la puerta y el batiente del horno.
- No utilice chorro de agua para la limpieza.
- El equipo no debe limpiarse con un limpiador a vapor.
- El horno debe tener in disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de energía o el enchufe.
- Mantenga el cable de energía alejado de superficies calientes.
- Si el cable de energía está dañado, debe ser cambiado por el fabricante, por un técnico autorizado o una persona capacitada, para evitar riesgos.
- Solo los técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- No utilice utensilios de plástico.
- No utilice la función microondas sin alimentos dentro del equipo. Eso podrá dañar el equipo.
- No opere el equipo con la puerta abierta, eso puede resultar en la exposición a la energía de microondas.
- No permita que residuos de alimentos u otros restos se acumulen en la superficie de la puerta y bisagra para no perjudicar la vedación del horno.
- Alimentos con piel, cáscara o membrana, como: tomate, papa, salchicha, pimienta, deben ser perforados con un tenedor antes de ir al horno, porque podrán explotar.
- Verifique la temperatura de alimentos calentados antes de ser servidos, para evitar quemaduras.
- Agitar y verificar la temperatura del contenido de biberones y pots de alimentación para bebés antes del consumo, para evitar quemaduras.

- Envases totalmente cerrados no deben calentarse en el horno, porque podrán explotar.
- Altura mínima de espacio libre sobre el horno microondas debe ser de 150mm **(en el caso de hornos que permiten apilamiento (1+1), esta distancia debe medirse desde el horno superior).**
- El horno debe limpiarse diariamente, y cualquier depósito de comida debe ser retirado.
- Al calentar líquidos usando solo microondas o la función combinada, el contenido debe mezclarse antes de calentarlo para ayudar a evitar la ebullición explosiva. En el calentamiento de bebidas por microondas puede resultar en la erupción retardada, por eso, se debe tomar cuidado al manejar el recipiente.
- El exceso de grasa debe ser removido inmediatamente después de la cocción/horneado/procesamiento y antes de levantar recipientes pesados del horno.
- Cuando calentar alimentos en recipientes de papel, preste atención al horno debido a la posibilidad de combustión/ignición.
- Alimentos en recipientes de plástico o papel combustibles deben ser transferidos a un recipiente a prueba de microondas y que soporte la temperatura de precalentamiento para evitar la posibilidad de combustión/ignición.
- En caso de ruptura de vidrios dentro del horno, descarte los alimentos que estaban en el horno al momento de la ruptura.

RESTRICCIONES DE USO

- Utilice solamente utensilios adecuados para el uso en hornos de microondas, como descrito en la **página 13**.
- Nunca utilice el equipo para calentar alcohol, coñac, ron, etc.
- El alcohol puede incendiarse más fácilmente si es sobrecalentado. Tome cuidado y no deje el equipo sin vigilancia.
- Si se observa humo: apague el equipo. Desconéctelo o aíslalo de la alimentación eléctrica y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

RECOMENDACIONES GENERALES DE HIGIENIZACIÓN

La cámara de cocción del equipo debe limpiarse diariamente. La falta de ejecución del proceso diario de limpieza del horno puede provocar el deterioro de la superficie, y esto puede perjudicar la vida útil del equipo y posiblemente generar una situación peligrosa.

- El equipo debe ser desconectado de la red eléctrica durante el mantenimiento y el reemplazo de piezas. No es necesario desconectar el equipo de la fuente de energía durante la higienización diaria del equipo.

RIESGO DE SEGURIDAD: PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA

PELIGRO	¿DÓNDE O EN CUÁLES SITUACIONES SURGE EL PELIGRO?	ACCIÓN PREVENTIVA
Riesgo de quemaduras químicas o irritación cutánea, ocular y del sistema respiratorio debido al contacto con productos químicos de limpieza y sus humos.	Para todas las acciones de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • No deje que productos químicos de limpieza entren en contacto con su piel o sus ojos. • No caliente el equipo si hay productos químicos de limpieza dentro. • No respire la vaporización de productos químicos. • Utilice equipo de protección personal (EPPs).
		<ul style="list-style-type: none"> • Siga a rigor los pasos para higienización, obedeciendo al tópico de Limpieza Diaria.

RIESGO DE SEGURIDAD: CALENTAMIENTO

PELIGRO	¿DÓNDE O EN CUÁLES SITUACIONES SURGE EL PELIGRO?	ACCIÓN PREVENTIVA
Riesgo de quemaduras por superficies calientes.	Dentro de toda la cavidad, incluyendo todas las partes que están o estuvieron dentro durante la cocción, como: <ul style="list-style-type: none"> • Estantes; • Recipientes; • Asaderas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de empezar las tareas de limpieza, espere hasta que la cavidad alcance una temperatura inferior a 50°C.
	Del lado de adentro de la puerta del equipo.	Utilice ropas y equipos de protección personal (EPPs), como muestra la página 08 .

RIESGO DE SEGURIDAD: ENERGÍA ELÉCTRICA

PELIGRO	¿DÓNDE O EN CUÁLES SITUACIONES SURGE EL PELIGRO?	ACCIÓN PREVENTIVA
Riesgo de shock eléctrico debido a piezas energizadas.	<ul style="list-style-type: none"> • Cierres laterales y superior; • En el panel de operación; • A lo largo del cable de energía. 	<ul style="list-style-type: none"> • El trabajo en el sistema eléctrico debe realizarse solo por electricistas capacitados de una empresa de servicios autorizada. • Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén en perfectas condiciones y fijas de modo seguro antes de comenzar a utilizar el equipo.
	En el equipo y en las piezas de metal adyacentes.	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de preparar el equipo para uso, asegúrese de que el equipo esté conectado a un sistema de compensación equipotencial (UE).
	Si los equipos sobre soportes con ruedas empiezan a moverse accidentalmente y la fuente de alimentación se desconecta.	<ul style="list-style-type: none"> • Al operar los equipos, siempre active la traba de seguridad en las ruedas. • Verifique diariamente si las trabas de las ruedas están activadas antes de comenzar la operación.
Riesgo de choque eléctrico causado por um curto-circuito.	Se o equipamento entrar em contato com água.	<ul style="list-style-type: none"> • No lave la caja externa con agua. • Siempre mantenga la tapa de la conexión USB cerrada durante la limpieza.

UTENSILIOS ADECUADOS

Verifique las instrucciones del fabricante y la clasificación de temperatura para determinar la adaptación de recipientes individuales y accesorios para uso con el horno. El cuadro a continuación informa las directrices generales:

UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS	PERMITIDO	ACCIÓN PREVENTIVA
RECIPIENTES RESISTENTES AL CALOR		
Vidrio templado.	sí	
Cerámicas compatibles.		No utilice productos con decoración metálica.
Loza de barro (lozas, porcelana, etc.). Observación: el nivel de carga mineral presente en el utensilio puede afectar el desempeño del equipo.		
BANDEJAS METÁLICAS Y DE HOJA		
Cualquier recipiente de metal o de papel aluminio	NO	
RECIPIENTES DE PLÁSTICO		
Recipientes de plástico	NO	
DESCARTABLES		
Combustibles (papel, cartón, etc.)	sí	Utilice solo descartables compatibles con las temperaturas alcanzadas por el horno (280°C).
OTROS UTENSILIOS		
Amarras y etiquetas	NO	Durante el proceso de cocción, ningún utensilio como sondas, cubiertos, amarras y etiquetas deben estar dentro del horno.
Cubiertos		
Sondas de temperatura		

COMBINACIÓN DE UTENSILIOS ADECUADOS

COMBINACIÓN DE ACCESORIOS	PERMITIDO
Speed Grill	SÍ
Speed Grill + Cesto Teflón	SÍ
Accesorios de teflón	SÍ

¡CUIDADO!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimiento, excepto cuando hayan recibido instrucciones relacionadas al uso del equipo o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.



- No utilice la manija de horno para mover el equipo. El movimiento del horno deberá hacerse exclusivamente agarrando las laterales.



- No utilice la puerta del equipo como apoyo. Eso provocará el desnivelado de la puerta y el mal funcionamiento del equipo.



- El uso de la puerta para cualquier otro fin no descrito en el presente manual podrá provocar la pérdida de la garantía.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que la operación con la puerta abierta puede provocar la exposición perjudicial a la energía de las microondas. Es importante que no anule ni manipule los bloqueos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permite que suciedad o residuos de limpieza se acumulen en las superficies de vedación.
- (c) No utilice el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no haya daños en la:
(1) Puerta (inclinada); (2) Bisagras y cierres (rotos o flojos); (3) Sellos de puerta y superficies de vedación.
- (d) El horno no debe ser regulado o arreglado por nadie, a excepción del soporte técnico capacitado.
- (e) AVISO: Es peligroso para cualquier persona, excepto una persona competente, realizar cualquier operación de servicio o reparación que implique la remoción de cualquier cubierta que proporcione protección contra la exposición a la energía de microondas (IEC 60335-2-90.2015).

IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



¡PELIGRO! AMENAZA DE RIESGO QUE PUEDE CAUSAR HERIDAS GRAVES O MUERTE



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



SÍMBOLO DE MICROONDAS



RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAME DE CARGA CALIENTE



SÍMBOLO DE TIERRA DE PROTECCIÓN



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



SUGERENCIAS DE USO E INFORMACIÓN

TÉRMINO DE GARANTÍA

PLAZO Y DETALLADO

a) Los equipos Práctica tienen una garantía legal de 3 (tres) meses y una garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando 1 (un) año, a partir de la fecha de emisión de la factura de venta, exclusivamente para el primer comprador. Si, por cualquier motivo, no es posible encontrar la factura, prevalece como fecha para inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo, informada en la etiqueta indicativa.

b) Independientemente de la instalación real o del período de uso del equipo, el período de garantía comienza respetando la fecha de emisión de la factura de venta.

c) Para la instalación y entrega técnica de los equipos, Práctica Productos colocará a disposición, sin cargo para el cliente, la visita única de un técnico autorizado y/o propio, a excepción de los equipos listados en el párrafo "i". Si son necesarias nuevas visitas para la conclusión de la instalación/entrega técnica, debido a la inexistencia de puntos de conexión, ya sean de gas, hidráulicos o de escape, los costos de visita e instalación correspondientes quedarán a cargo del cliente.

d) Para los equipos que necesitan instalación técnica, la ejecución debe ser realizada por Práctica, a través de un representante de Práctica o por un asistente técnico autorizado. Para la realización de la instalación, los equipos deberán estar en su local de uso, con los puntos de conexión preparados. Práctica no realiza el desplazamiento de los equipos hasta el local de instalación. En locales donde Práctica no tenga soporte técnico, el cliente será responsable por los gastos con transporte, hospedaje y alimentación del equipo técnico.

e) La logística de descarga es responsabilidad del cliente. No movimiento interno o vertical del equipo. Entregas Las entregas se realizan de lunes a viernes, en horario comercial. No se realizan entregas ni instalaciones los fines de semana ni los días festivos. Para instalaciones fuera del horario de oficina, el precio debe ser negociar con Práctica o con un técnico autorizado.

f) Los equipos a gas no pueden ser instalados en locales que no tiene equipos o sistemas de extracción de gases para la extracción de gases del ambiente. La quema de gas GLP o NATURAL en locales cerrados sin esa condición de extracción reduce el oxígeno del ambiente y genera gases nocivos, que

g) Prática Produtos S.A. tiene una extensa y capacitada red de Soporte Técnico Autorizado. Sin embargo, si en la ciudad de la instalación del equipo todavía no hay un técnico autorizado, será contactado el servicio técnico autorizado más próximo, y los gastos con desplazamiento y otras necesidades quedarán a cargo del cliente.

h) Para la instalación de los equipos, el cliente deberá proporcionar todos los puntos prediales (agua, energía eléctrica, gas, tierra de protección y escape) descritos en la ficha técnica de instalación. La programación para la instalación de los equipos solo deberá hacerse después de confirmar que todos los puntos de conexión están de conformidad con la ficha técnica suministrada por Prática.

i) Los equipos a seguir no tienen instalación ni visita técnica gratuita. Si hay alguna solicitud en ese sentido, los costes quedarán a cargo del cliente: Toda la línea de hornos MINICONV VP y SV, MOLINO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, rebanadora de pan FR12, FMF12, toda la línea de hornos microondas FINISHER, ultra congeladores UK E BCF (05, 07 y 14), abatidor de temperaturas UCK 170, fermentadoras (10, 16 y 20), estufa ES9 GOURMET y todos los modelos de rebanadores de embutidos.

En el caso de hornos de pequeñas dimensiones, como los modelos: línea MINICONV VP, MINICONV SV y MICROONDAS FINISHER, la atención de la garantía deberá suceder en el soporte técnico más cercano o, si el cliente prefiere realizarla en su propio establecimiento, será cobrada una tarifa por desplazamiento.

j) La garantía solamente cubrirá fallas resultantes de materias primas, componentes o fabricación.

k) La aplicación de la garantía sucederá por medio de mantenimientos, ajustes o cambio de piezas con defecto. Las piezas reemplazadas serán propiedad de Prática, como objeto de análisis.

l) Las ocurrencias en garantía no justificarán el aumento del plazo de garantía, el cambio del equipo o cualquier otro tipo de pleito.

MOTIVOS DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

a) Daños originados por el transporte. El cliente deberá inspeccionar la entrega del equipo y contactar con el transportista en caso de irregularidades. En la instalación, el técnico autorizado deberá encontrar el equipo en su embalaje original, totalmente preservado.

b) Irregularidades en la instalación predial.

c) Uso o instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto.

d) La desobediencia de detalles de la instalación, en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación, como: piso desnivelado, instalación del horno al lado de equipos que largan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, entre otros.

e) Daños y fallas en componentes, resultantes de la falta de higienización o de una higienización incorrecta, por ejemplo: mojar o salpicar agua en los componentes eléctricos internos del equipo o permitir la acumulación de suciedad en el interior de la cámara del equipo.

f) Cambio de las condiciones originales de instalación ejecutadas por técnicos no autorizados, como: distribución eléctrica, distribución de gas, local de instalación, etc.

g) Uso de productos agresivos o abrasivos, impropios para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, arañar o dañar accesorios o componentes del equipo.

h) Daños y fallas operativas, resultantes de agua con contenido excesivo de calcio, gas de baja calidad o suministro de energía eléctrica con oscilación de tensión o ruidos/interferencia en la línea de alimentación.

i) Ocurrencias provenientes de descargas eléctricas, resultantes de la acción de la naturaleza o de picos en el suministro resultantes de generadoras o compañías de suministro.

j) Daños en el equipo o en sus accesorios, como: sensores de núcleo, placas electrónicas, teclados, piedras refractarias y otros; como consecuencia de accidentes, operación o manejo incorrectos, falta de higienización o uso en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto.

k) Intentos de arreglo realizados por terceros no autorizados o uso de piezas y componentes no originales, independientemente de si los daños o defectos fueron provocados por ese hecho.

l) Quedan excluidos de la garantía los componentes consumibles y pasibles de desgaste, como: lámparas, selladores, correas, rodamientos, conjunto de lonas, perfiles selladores de la puerta, piedras refractarias, vidrios y plásticos.

m) Fallas resultantes de redes hidráulicas o de gas presurizado, o con dimensionamiento incorrecto, provocando la oscilación de presión inadecuada para el buen funcionamiento del equipo.

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

- a) Oriente a los operadores de los equipos, considerando como base el Manual de Instalación y Operación del equipo.
- b) Asegúrese de que las instalaciones hidráulica, eléctrica, de gas y de escape en el local donde el equipo será instalado sean ejecutadas por una empresa o un técnico especializado.
- c) Antes de llamar al soporte técnico autorizado, en el Manual de Instalación y Operación constan algunas ocurrencias que pueden ser solucionadas sin la interferencia de un técnico.
- d) El desgaste natural del equipo no es contemplado por la garantía. Para garantizar la productividad y prolongar la vida útil de su equipo, es fundamental higienizarlo adecuadamente. Prática ofrece y recomienda adicionalmente un contrato de mantenimiento preventivo.
- e) Para llamar al soporte técnico autorizado de Prática o inclusive para cualquier reclamación, sugerencia o comentario sobre los servicios prestados por técnicos autorizados, llame a nuestro servicio de atención al consumidor usando el teléfono: (35) 3449-1200 (opción 3).

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

(Rellene para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAJE: _____
Nº SERIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº DE FACTURA: _____ FECHA DE COMPRA: _____



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Obedezca siempre a las recomendaciones de instalación del manual de instrucciones o de la ficha técnica del producto. Esta ficha viene junto con el manual, es enviada por correo electrónico al momento de la aprobación del pedido y también está disponible en nuestra página web (www.praticabr.com). Si tiene alguna duda, hable con el Soporte Técnico Práctica: (35) 3449-1200 - Opción 3.
- La instalación de los hornos Práctica debe hacerse tomando los cuidados necesarios para evitar problemas, daños en el equipo y garantizar su utilización correcta.
- Este equipo debe ser instalado por un técnico autorizado.



- La conexión a tierra de protección de la campana es obligatorio.
- No moje el cable de energía o el enchufe.
- Mantenga el cable de energía alejado de superficies calientes.
- Si el cable de energía es dañado, deberá ser cambiado solamente por técnicos autorizados.
- Solo los técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- Un punto equipotencial es suministrado en el panel trasero del horno para conexión.

FIT ST								
Región	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	*Disyuntor (A)	Cable	Enchufe	
América Latina	220	Mono	60	6.5	32	3x4 mm²	32A (2P+T)	
	220	Mono	50		32	3x4 mm²	32A (2P+T)	
	380	Tri	50		16	5x2,5 mm²	16A (3P+N+T)	
FIT ST (Single Mag)								
América Latina	220	Mono	50	2.9	16	3x1,5 mm²	16A (2P+T)	NO PROVISTO
	220	Mono	60					
	380	Tri	50			5x2.5 mm²	16A (3P+N+T)	

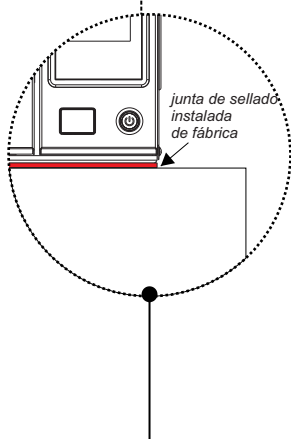
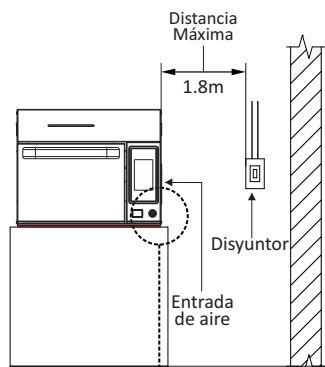
**Práctica recomienda la instalación de un disyuntor tipo D. La instalación eléctrica debe obedecer al reglamento local.*

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Observación: El equipo tiene un conector para interconexión con otros equipos. Ese conector sirve para mantener diversos equipos con el mismo potencial eléctrico. Eso no es necesariamente el aislamiento de una conexión local. Ese conector está localizado en la parte trasera del equipo, identificado con el símbolo al lado.



Nota: el horno debe montarse únicamente por encima del nivel de la encimera.



- Recomendamos la utilización del prensa cable para evitar el movimiento del cable de alimentación.
- Si la tensión del horno es 380 volts, deberá haber disponible un cable neutro (independientemente de la conexión a tierra).
- Asegúrese de que las características eléctricas de la construcción estén de conformidad con las especificaciones de la etiqueta localizada en la parte trasera del equipo. La instalación eléctrica de la construcción es responsabilidad del cliente.
- Esta unidad debe ser aislada adecuadamente para evitar el shock eléctrico.
- El disyuntor debe estar localizado como máximo a 1,8m del equipo.
- Para cumplir con los requisitos sanitarios de funcionamiento, el equipo debe instalarse en una superficie completamente plana, con un sellado adecuado entre el horno y esta superficie.
- **El equipo tiene una base plana y una junta de sellado instalada de fábrica. No se necesitan materiales adicionales para garantizar el sellado entre el equipo y la encimera. El único requisito es que la encimera sea absolutamente plana.**

INSTRUCCIONES GENERALES

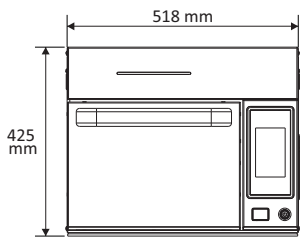
- El horno debe instalarse sobre una base o una mesada que soporte su peso, aproximadamente 72 kg.
- No obstruya la entrada de aire lateral y la salida de aire trasera.
- El horno no debe ser colocado cerca de cocinas, freidoras, planchas calientes u otros equipos que liberen grasas, vapores y calor. Es necesario que las salidas de ventilación, el panel eléctrico y el motor estén alejados de esas fuentes de calor, para evitar daños en el sistema eléctrico del equipo.
- El horno debe instalarse en un local nivelado y ventilado
- La instalación del equipo en un local inadecuado puede provocar la pérdida de la garantía.
- El horno puede ser apilado (1+1).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

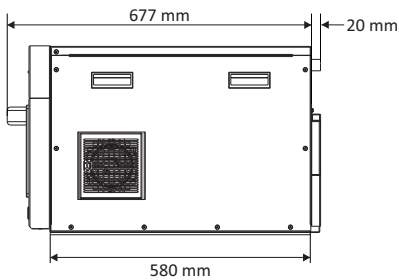
DIMENSIONES

FIT ST

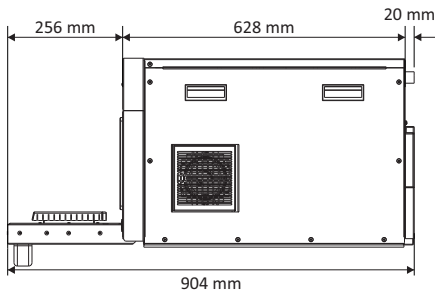
VISTA FRONTAL



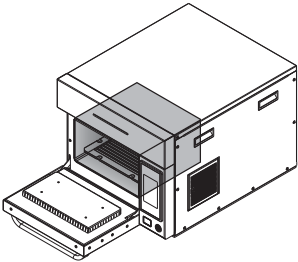
VISTA LATERAL



VISTA LATERAL CON LA PUERTA ABIERTA



Dimensión de la cámara	
Capacidad útil	13L
Altura	133mm
Ancho	315mm
Profundidad	308mm



RECOMENDACIONES GENERALES



- No utilice este producto cerca de fuentes de agua, como piletas, piscinas o locales muy húmedos.



- Si los residuos dentro del horno entran en combustión, mantenga la puerta del horno cerrada, corte la energía eléctrica en el disyuntor exclusivo para el horno y desconecte el horno del enchufe.



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



- Si la puerta del horno está dañada, el horno no debe ser operado hasta que sea arreglado por una persona capacitada.

- Si hay una pérdida de energía durante algún proceso del horno en ejecución, el alimento que estaba en preparación se perderá (las recetas guardadas/datos del horno no se perderán).
- No cubra ni bloquee cualquier abertura del equipo.
- No utilice el horno y ambientes externos, que estén expuesto al tiempo y no tengan abrigo.
- No guarde alimentos dentro del horno cuando el equipo no esté operando.
- Al activar el disyuntor del horno, espere diez segundos antes de encender el equipo.

TECNOLOGÍA DEL MODELO FIT ST

El horno **Fit ST** utiliza una combinación de calentamiento por convección de aire forzado en alta velocidad y energía de microondas para calentar alimentos más rápido que los métodos convencionales.

La figura a continuación muestra las etapas que implican la tecnología

1) Los **magnétrons** generan energía a través de microondas, que calientan uniformemente las moléculas de agua del alimento.

2) **Resistencias calentadoras** internas transfieren energía térmica al aire circulante;

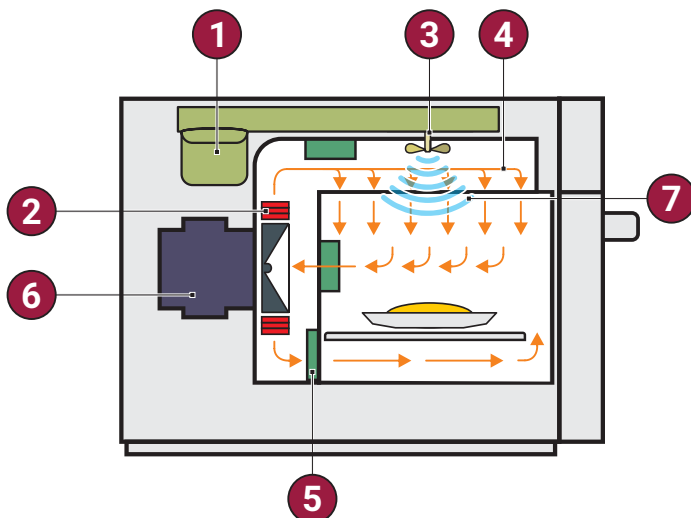
3) El **agitador** distribuye las microondas uniformemente;

4) El **aire impuesto** es dirigido al alimento;

5) El **convertor catalítico** transforma los compuestos orgánicos volátiles en gas carbónico y agua (CO_2 y H_2O);

6) El **motor de ventilación** hace que el aire circule en alta velocidad.

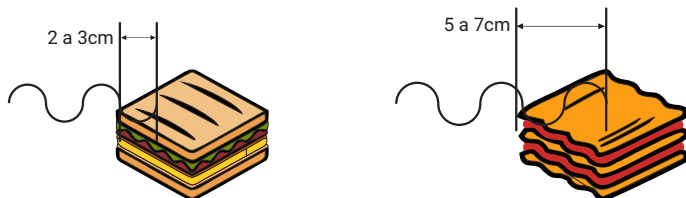
7) Al mismo tiempo que todo eso, las **microondas** penetran en el interior del alimento, calentándolo.



PRINCIPIOS DE OPERACIÓN

Las microondas son un tipo de energía radiante. Así como las ondas de radio, la luz visible y el infrarrojo, las microondas forman parte del espectro electromagnético, o sea, son una forma de radiación electromagnética. Son clasificadas como radiación no ionizante, porque a diferencia de los rayos X y de los rayos Alfa, Beta y Gama, sus efectos son estrictamente térmicos y, por lo tanto, no alteran la estructura molecular del ítem que sufre la radiación.

El principio básico de las microondas es la cocción por vibración molecular. Ellas penetran superficialmente en los alimentos, en una profundidad que varía de 2 cm a 7 cm, haciendo vibrar las moléculas de agua, grasa y azúcar, calentándolas. El calor es transmitido al interior del alimento por conducción térmica, desmitificando la idea creada de que las microondas cocinaban los alimentos de adentro hacia afuera.



El modelo **Fit ST** funciona con la asociación de las microondas al aire caliente, que son dirigidas sobre el alimento. Las variables en la operación consisten en:

- a) *Tiempo de operación;*
- b) *Temperatura de cámara;*
- c) *Potencia de microondas;*
- d) *Velocidad del aire.*

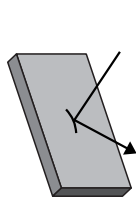
Cada operación (receta) programada podrá ser formada por ocho etapas, y en cada etapa constan las variables citadas anteriormente.

Temperaturas: recuerde que los tiempos de preparación son cortos y las etapas también, entonces la variación de la temperatura de la cámara entre una etapa y otra o entre una receta y otra no podrá ser claramente observada. La temperatura normalmente trabajada será aquella para la que el precalentamiento fue programado, inclusive porque, entre una función y otra, el equipo es activado para mantener la temperatura del precalentamiento.

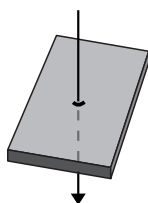
Microondas: ajustable entre 0% y 100% para cada fracción de 30 segundos. Ej.: para una receta de 1 minuto, con las microondas programadas en 50%, ellas tendrán efecto sobre el alimento durante 15 segundos, después paran durante otros 15 segundos y repetirán ese proceso en los próximos 30 segundos. O sea, en 1 minuto, ellas funcionarán durante 30 segundos. Las microondas tienen la función de calentar el alimento y no necesitan un medio específico para propagarse.

Ellas son reflejadas por metales, atraviesan con facilidad vidrios, plásticos y cerámicas, y penetran en los alimentos, actuando sobre ellos.

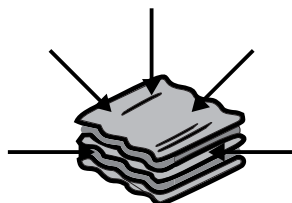
CARACTERÍSTICAS



METAL



VIDRIO, PAPEL Y PLÁSTICO



COMIDA

En el horno **Fit ST** está prohibida la utilización de vasijas plásticas, porque estas se quemarán con el calentamiento de la cámara (**infórmese sobre utensilios adecuados en la página 13**).

Tiempo de operación: el caliente del alimento con microondas ocurre de afuera hacia adentro y tendrá un alcance de penetración variable, dependiendo de la composición. Por lo tanto, debemos relacionar el tiempo de una preparación a la composición del alimento, a la cantidad procesada, a su densidad y a su espesor. Cuanto mayor sea la cantidad, densidad y espesor, mayor será el tiempo necesario para la acción de las microondas en el interior del alimento.

Velocidad del aire caliente: el aire caliente direccionado sobre el alimento tendrá un ajuste entre 0% y 100% de la velocidad total. Él también es responsable por la transmisión de calor al alimento, pero su función principal está relacionada:

a) Al aspecto externo del alimento, es decir, a su coloración. Cuanto mayor sea la velocidad del aire, más oscuro (dorado) quedará el alimento;

b) A la textura o sensación crujiente. Cuanto mayor sea la velocidad del aire, mayor será la retirada de agua de la superficie del alimento y más crujiente él quedará.

CREACIÓN DE RECETAS

Al elaborar una receta, todas las variables anteriormente citadas deben ser analizadas. Las microondas y la velocidad del aire son los principales componentes para el éxito en la preparación.

En un primer momento, es necesario trabajar solo con las microondas para alcanzar la temperatura interna del alimento. El efecto de las microondas es más eficiente al comienzo de los procesos. Para productos congelados, elabore operaciones con dos o tres etapas, para que, al comienzo, ocurra el deshielo del producto con niveles más bajos de microondas, y al fin del proceso, se alcancen el color y la textura crujiente ideales.

En un segundo momento, combine las variaciones de velocidad de aire caliente para obtener el acabado de color y textura crujiente ideales. Recuerde que esas variables también transmiten calor al alimento.

El peso del alimento, el tamaño y el formato son determinados en el tiempo total de preparación.

Después de definir el modo de preparación de un alimento, es de vital importancia saber que:

- a)** *La variación de la temperatura inicial del producto (congelado, enfriado o ambiente) alterará el producto final deseado;*
- b)** *La variación del tamaño o el peso de la porción también resultará en un alimento fuera del estándar determinado en la receta;*
- c)** *La variación en el utensilio de cocción, sabiendo que diferentes materiales tienen diferentes reacciones a las microondas, interferirá en el acabado del producto.*

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Después de encender el equipo, elija el idioma de su preferencia. Infórmese sobre idiomas en la página 65.

PRECALENTAMIENTO

a) El horno **Fit ST** tiene dos grupos de precalentamientos que pueden utilizarse dependiendo de la necesidad de cada usuario o aplicación.

Ejemplo:

El grupo **precalentamiento 1** puede usarse para recetas de desayuno o sándwiches, y el grupo **precalentamiento 2** para recetas destinadas a un menú de almuerzo o cena. El objetivo principal de esta función es organizar menús que necesitan diferentes temperaturas de precalentamiento. De esta manera, el horno precalentará según la necesidad del usuario final para atender al menú de cada horario del día.

ATENCIÓN: las recetas creadas en el grupo **precalentamiento 1** no estarán disponibles en el grupo **precalentamiento 2**. Lo mismo sucederá con las recetas creadas en el grupo **precalentamiento 2**, que no estarán disponibles en el grupo **precalentamiento 1**.

b) Encienda el equipo y elija entre el grupo precalentamiento 1 y el grupo precalentamiento 2.

c) La próxima pantalla presentará la temperatura REAL, la temperatura PROGRAMADA de precalentamiento. La barra naranja se llena gradualmente a medida que la temperatura del horno aumenta.

Observación: el temporizador solo comienza cuando la temperatura REAL alcanza la PROGRAMADA, eso sucede para que la temperatura del horno sea uniforme en toda la cámara (infórmese sobre precalentamiento en la **página 55**).



EJECUTANDO UNA RECETA

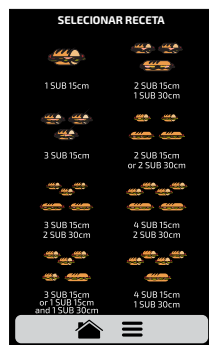
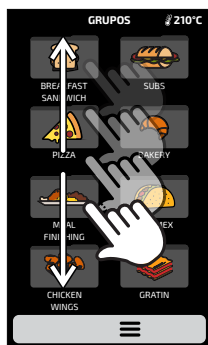




ATENCIÓN: PARA QUE LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN SEAN VÁLIDAS, ES NECESARIO PROGRAMAR RECETAS O CARGAR UN LIBRO DE RECETAS ANTES.

a) Después del precalentamiento, seleccione el GRUPO deseado. Deslice el dedo sobre la pantalla para ver todos los grupos.

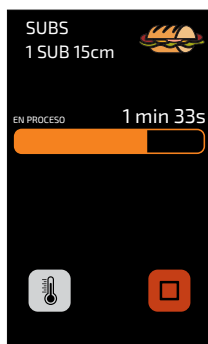
b) Las RECETAS del grupo seleccionado serán exhibidas. Presione sobre la receta deseada.

Observación: el deslizado de la pantalla siempre sucederá en sentido vertical.




- Para volver a la pantalla de GRUPOS, presione el botón: .
- Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todas las recetas.
- **Asegúrese de que siempre haya un alimento dentro del horno al ejecutar una receta, en caso contrario podrán ocurrir daños en el equipo.**

c) La receta entrará en ejecución inmediatamente.




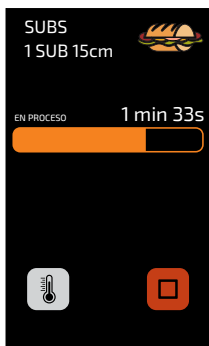
- La pantalla presentará el nombre del grupo, el nombre de la receta, la situación de la operación (en proceso o pausada) y el tiempo restante para la conclusión de la receta.

d) Es posible verificar la temperatura de la RESISTENCIA DE LA CÁMARA presionando el botón  .

e) Si desea cancelar la ejecución de una receta, presione el botón  .



f) Si la puerta del equipo se abre, la operación será pausada. Después de cerrar la puerta, la operación continuará al presionar el botón  .



g) Si el programador de las recetas agrega una información en uno de los pasos, por ejemplo: "AGREGAR LOS TOMATES", la receta será pausada y la descripción de la información aparecerá al lado del botón PLAY, como muestra la próxima imagen:



g) Presione el botón  para retomar la ejecución.

h) Después de la conclusión de una receta, serán liberadas las opciones a continuación:



Calentar/dorar más: activa las microondas y el aire caliente durante un tiempo predefinido cuando la receta fue creada.



Dorar más: activa solo el aire caliente durante un tiempo predefinido cuando la receta fue creada.



Calentar más: activa solo las microondas durante un tiempo predefinido cuando la receta fue creada.



Repetir receta: repite la misma receta elegida por el usuario.




- En “calentar/dorar más”, “dorar más” y “calentar más” el tiempo será definido al momento de crear la receta.
- Las cuatro opciones citadas anteriormente pueden ser desactivadas para que no aparezcan en ninguna receta. Infórmese en la sección configuraciones de usuario: editar accesos (**vea la página 66**).

Ejemplo de dorar más en ejecución:



ACCEDIENDO A LAS OPCIONES


a) Para acceder a las configuraciones, presione a cualquier momento el icono  encontrado en la barra fija del menú.

b) En la pantalla de opciones se exhibirá información como: temperatura actual en la cámara, modo manual, favoritos, guía de limpieza diaria y configuraciones.


Observación: el modo manual y los favoritos sólo serán exhibidos si son habilitados por el administrador (vea la página 66).

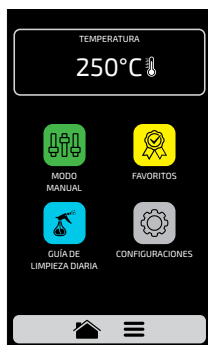


c) Activando nuevamente el icono  , volverá a la pantalla de grupo de recetas.

d) Presionar el icono  llevará a la pantalla de selección de precalentamiento nuevamente.

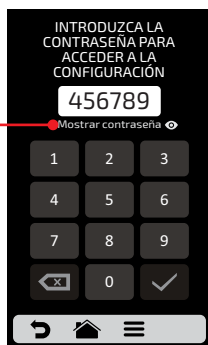
CONFIGURACIONES DE USUARIO


a) Dentro de la **pantalla de opciones**, presione el icono  . La pantalla para informar la contraseña de usuario será exhibida.

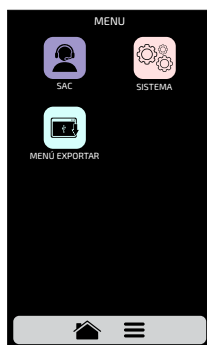


b) La contraseña estándar para acceso a las configuraciones es 456789. La contraseña puede ser alterada (**vea la página 69**).

Haga clic para mostrar o ocultar la contraseña.




c) La pantalla de configuraciones de usuario es formada por los ítems a continuación, deslice el dedo  sobre la pantalla para acceder a la próxima pantalla de opciones. Entienda de manera detallada cada ítem en las páginas a continuación.




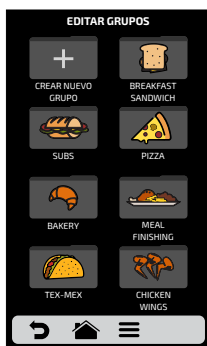
CONFIGURACIONES DE USUARIO: EDITAR GRUPOS

Observación: el horno tiene dos temperaturas de precalentamiento, como es mostrado en la **página 29**. Después de la realización de precalentamiento, el horno mostrará las recetas relacionadas al grupo de precalentamiento seleccionado. Las recetas configuradas en el grupo 1, sólo estarán disponibles cuando se realice el precalentamiento 1, y lo mismo se aplica al grupo 2.

a) Para editar los grupos, presione el icono , y la pantalla de grupos será exhibida. Sin embargo, la primera posición exhibirá el icono para crear un nuevo grupo.



b) Cree un nuevo grupo o seleccione un grupo existente que desea editar. Es posible tener hasta dieciséis grupos en total. Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todos los grupos.



c) Las opciones disponibles después de elegir entre editar o crear un grupo serán:



Editar nombre: altera el nombre del grupo. Es posible usar letras, números o caracteres especiales.



Editar imagen: cambia la imagen exhibida en el icono del grupo.



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



Borrar recetas: borra las recetas del grupo seleccionado.



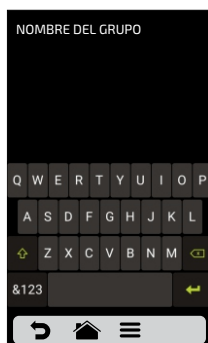
Ordenar: permite ordenar el local donde un grupo aparece entre los grupos existentes.



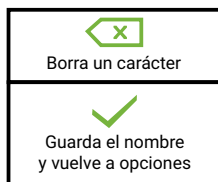
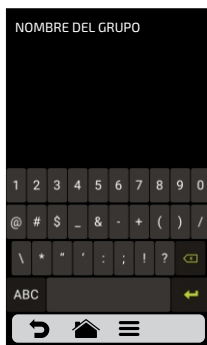
Cambiar temperatura del grupo: altera la temperatura de precalentamiento del grupo. Observación: recetas configuradas en el grupo 1 sólo estarán disponibles cuando se realice el precalentamiento 1, y lo mismo se aplica al grupo 2.

EDITAR NOMBRE DEL GRUPO


a) Al elegir la opción **editar nombre**, se exhibirá la pantalla a continuación:




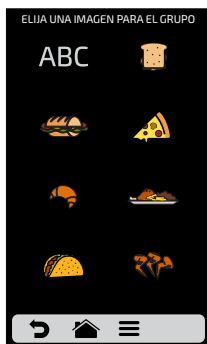
b) Haciendo clic sobre **&123** y **ABC** (1/1 y 1/2), la pantalla alternará entre letras y números/caracteres especiales



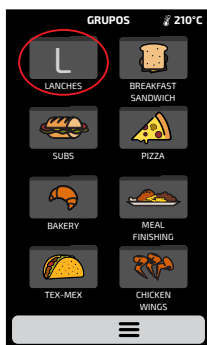
EDITAR ICONO DEL GRUPO

a) El horno **Fit ST** tiene una galería de iconos que permite al usuario cambiar las imágenes de sus grupos. Presione el icono  .


b) Una pantalla con la galería de iconos será exhibida. Navegue por los grupos y elija el icono deseado. También es posible, en vez de agregar un icono, mantener la primera letra del nombre del grupo como icono, basta presionar el icono ABC. Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todos los iconos.

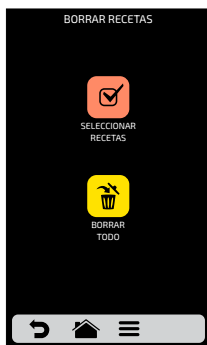





Por ejemplo: si su grupo se llama LANCHES, el icono de ese grupo será "L".

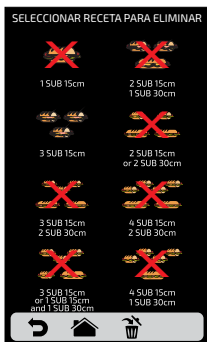


BORRAR RECETAS DEL GRUPO


a) La opción borrar recetas permitirá borrar solo las recetas del grupo seleccionado previamente. Presione el botón . En la próxima pantalla, será posible borrar una selección de recetas o todas ellas.

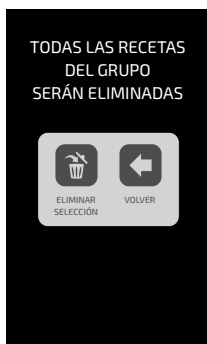




b) Seleccione las recetas  que desea borrar, el destaque , indicará las seleccionadas, enseguida presione el cesto de basura en la barra fija .



El mensaje al lado aparecerá - para confirmar la exclusión de las recetas, presione el icono "BORRAR SELECCIÓN". Para continuar seleccionando presione "CONTINUAR SELECCIÓN".

c) Al presionar el icono  borrar todas, se exhibirá el mensaje a continuación:





Para confirmar, presione  o , para cancelar y volver, presione .


BORRAR GRUPO

a) **ATENCIÓN:** al elegir la opción de borrar el grupo, toda la información relacionada al grupo se perderá: recetas, pasos y otra información. Y si el usuario no crea una copia de seguridad (**vea la página 53**), no será posible recuperar esa información.



b) Presione el botón  para confirmar su elección o  para volver a la pantalla de opciones.

ORDENAR GRUPO

a) La función **ordenar**  permite alterar la secuencia en que los grupos aparecen en la pantalla.

Esa pantalla es formada por tres botones:





Ubicar en comienzo de lista: el grupo es colocado al comienzo de la lista de grupos.



Ubicar al final de lista: el grupo es colocado al fin de la lista de grupos.



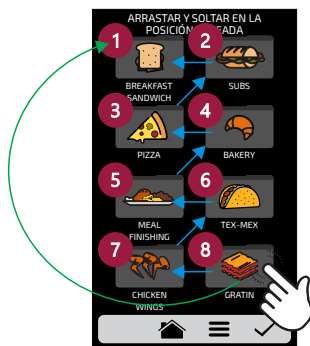
Elige la ubicación en la lista: el operador será dirigido a la pantalla de grupos para elegir el local que desea.

b) Para alterar la posición de un grupo, basta presionar sobre el grupo para seleccionarlo y deslizarlo  a la posición deseada. Presione  para guardar la alteración.

c) Si el reemplazo se hace horizontalmente (1-2, 3-4, 5-6 y 7-8), los dos grupos en cuestión cambiarán de posición sin modificar el orden de los otros grupos, como muestra la imagen a continuación:



d) Si el reemplazo se hace al azar, después de seleccionar la posición, los grupos se ordenarán en secuencia (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8), como muestra la imagen a continuación:



CAMBIAR LA TEMPERATURA DEL GRUPO


a) Elija la temperatura de precalentamiento deseada para el grupo seleccionado

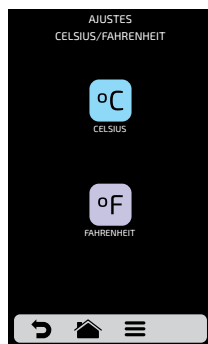


Observación: recetas configuradas en el grupo 1 sólo estarán disponibles cuando se realice el precalentamiento 1, y lo mismo se aplica al grupo 2.





CONFIGURACIONES DE USUARIO: CELSIUS/FAHRENHEIT

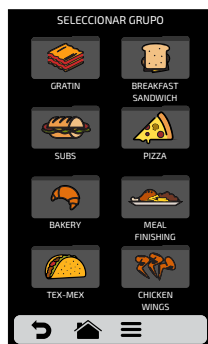
a) Para alterar el formato de la temperatura exhibida en el horno entre Celsius y Fahrenheit, haga clic sobre el icono  en las configuraciones de usuario y defina el formato de la temperatura que desea.



b) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario

CONFIGURACIONES DE USUARIO: EDITAR RECETAS








a) Para editar las recetas, presione el icono . La pantalla de grupos será exhibida. Elija en cuál grupo desea alterar las recetas. Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todos los grupos.



b) Al acceder a las recetas, será posible editar una ya existente o crear una nueva receta.



Las opciones disponibles después de elegir entre editar o crear una receta serán:

-  **Editar nombre:** altera el nombre de la receta; es posible usar letras, números o caracteres especiales.
-  **Editar imagen:** cambia la imagen exhibida en el icono de la receta.
-  **Editar pasos:** accede a las opciones de edición de los pasos de la receta seleccionada.
-  **Borrar receta:** borra toda la información de la receta seleccionada, inclusive los pasos.
-  **Ordenar:** permite ordenar el local donde la receta aparece entre las demás recetas del grupo.
-  **Editar calentar/dorar más:** altera el tiempo de la función calentar/dorar más.
-  **Agregar/retirar de los favoritos:** agrega o retira la receta de la lista de favoritos.

EDITAR NOMBRE DE LA RECETA

a) Al elegir la opción **editar nombre**, se exhibirá la pantalla a continuación:

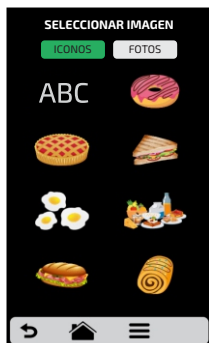


b) Haciendo clic sobre **&123** y **ABC** (1/1 y 1/2), la pantalla alternará entre letras y números/caracteres especiales.

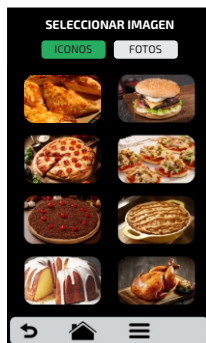
EDITAR IMAGEN DE LA RECETA


a) El horno **Fit ST** tiene una galería de imágenes que permite al usuario alterar los iconos/fotos de las recetas. Presione el icono  para editar y, a continuación, elija entre **ICONOS** o **FOTOS** para las recetas exhibidas.

Elija iconos para imágenes de alimentos estilizados

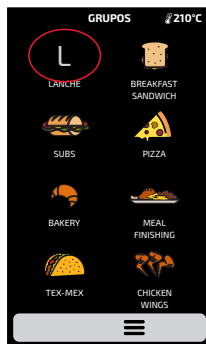
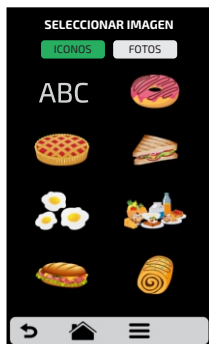



Elija imágenes para imágenes de alimentos reales



b) Para acceder a la próxima página de recetas, deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todas las recetas.

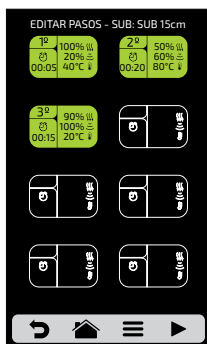
c) Navegue por los grupos de la galería de imágenes para seleccionar el icono deseado o presione el botón **ABC** para transformar la primera letra del nombre de la receta en un icono. Como muestra el ejemplo a continuación:



d) Utilice  para volver a las opciones de edición de receta.

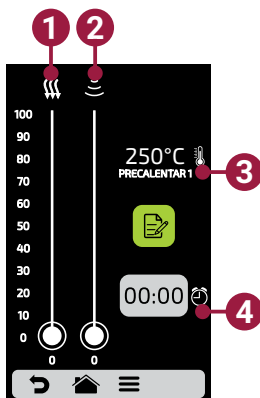
EDITAR PASOS DE LA RECETA

a) Cada receta acepta hasta 8 pasos, los pasos activos aparecerán en verde en la pantalla de edición. Los demás quedarán transparentes, como muestra la imagen a continuación. Haga clic sobre un paso para editarlo.

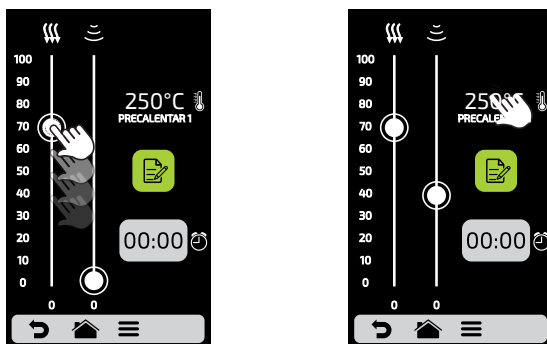


b) Para cada paso es necesario informar:

- 1 - Velocidad del aire caliente;
- 2 - Porcentaje de microondas;
- 3 - Temperatura;
- 4 - Tiempo.

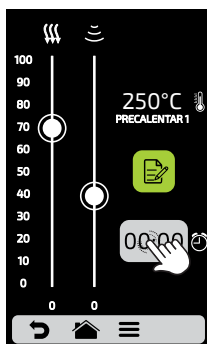



c) Para alterar la velocidad del aire caliente y el porcentaje de microondas, basta arrastrar el dedo sobre la barra de cada parámetro o presionar sobre el local deseado.




d) Para definir el tiempo, presione el icono **00:00** . Un teclado aparecerá del lado opuesto, defina el valor deseado y presione ✓ .

e) Para definir la temperatura, presione el icono **250°C** . Un lado aparecerá del lado opuesto. Defina el valor deseado y presione ✓ .



f) Presione el botón para  acceder a las opciones de edición de los parámetros de paso, que son:



g) Para agregar información al paso que será exhibido al fin del paso durante la ejecución de la receta. Presione el icono  .

h) Activar y desactivar el paso:


- *La receta solo ejecuta los pasos activos. Al desactivar un paso, este no es borrado, solo se mantiene oculto*
- ***Para borrar el paso, es necesario informar el valor 00:00 para el parámetro de tiempo.***

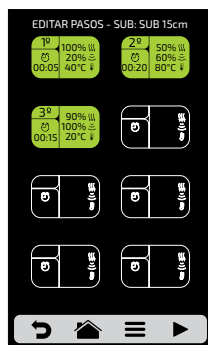



ACTIVADO

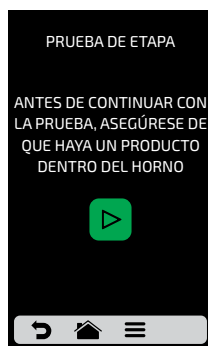


DESACTIVADO

i) Después de terminar la edición de un paso, utilice  guardar para volver a la pantalla de pasos y editar, crear un nuevo paso o probar los pasos activos.






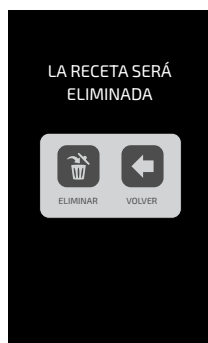
j) Para probar, presione el icono  que se encuentra en la barra fija de la pantalla de los pasos. Antes de continuar la prueba, asegúrese de que haya alimentos en el interior de la cámara.




k) Utilice  para volver a las opciones de edición de receta.

ELIMINAR RECETA

a) Presione  para excluir la receta y presione el botón  para confirmar la exclusión o  para volver a las opciones de edición de receta



ORDENAR RECETAS

a) La función ordenar  permite alterar la secuencia en que las recetas aparecen en la pantalla.

Esa pantalla es formada por tres botones:





Ubicar en comienzo de lista: la receta es colocada al comienzo de la lista de grupos.



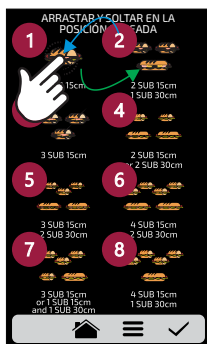
Ubicar al final de lista: la receta se mueve al fin de la lista de grupos.



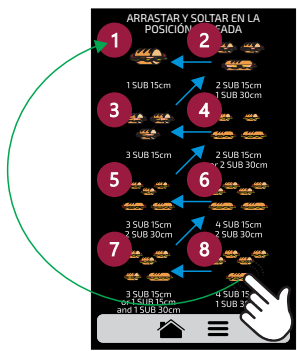
Elige la ubicación en la lista: el operador será dirigido a la pantalla de recetas para elegir el local que desea.

b) Para alterar la posición de una receta, basta presionar sobre la receta para seleccionarla y deslizarla  a la posición deseada. Presione  para guardar la alteración

c) Si el reemplazo se hace horizontalmente (1-2, 3-4, 5-6 y 7-8), las dos recetas en cuestión cambiarán de posición sin modificar el orden de las otras recetas, como muestra la imagen a continuación:



d) Si el reemplazo se hace al azar, después de seleccionar la posición, las recetas se ordenarán en secuencia (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8), como muestra la imagen a continuación:



e) Utilice  para volver a las opciones de edición de receta.

EDITAR CALENTAR/DORAR MÁS

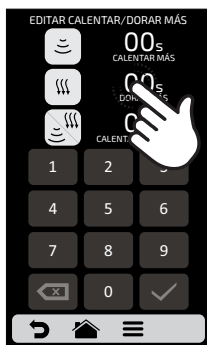
a) La función de **calentar/dorar** más se define por receta, o sea, no es un valor fijo para todas, el usuario puede definir el tiempo que desea para cada una de las opciones.



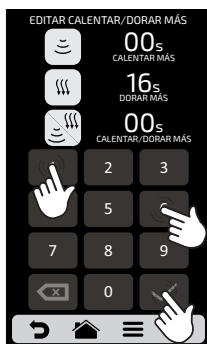
Recordando que:

- **Dorar más** - activa solo el aire caliente.
- **Calentar más** - activa solo las microondas.
- **Calentar/dorar más** - intercala ambos elementos.

b) Para definir el tiempo, basta presionar el local del valor, como muestra la indicación en la pantalla.



c) Utilice el teclado numérico para informar el tiempo y presione ✓.



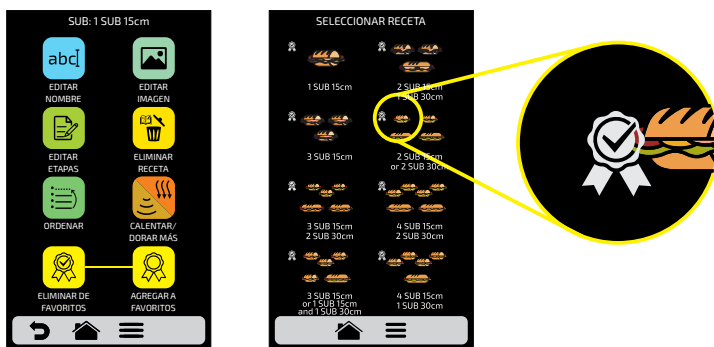
d) La función **calentar/dorar más** puede ser desactivada en las configuraciones de editar accesos (vea la página 66).



e) Utilice ↶ para volver a las opciones de edición de receta.

AGREGAR/RETIRAR DE LOS FAVORITOS


a) La función **favoritos** puede accederse a través de la tecla de opciones en la barra fija, pero será explicada en detalles en la **página 71**.

b) Para agregar la receta a los favoritos, presione el icono 🍌 . Una pequeña cinta aparecerá en la esquina superior izquierda del icono de la receta 🏆 .




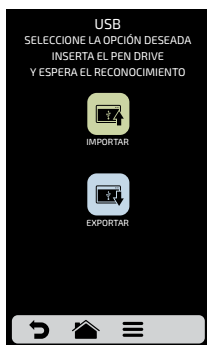
c) Para retirar la receta de los favoritos, basta realizar el mismo proceso. En la pantalla de opciones de edición de receta, el icono que aparecerá será el de retirar de los favoritos:  , al presionarlo, la cinta desaparecerá del icono  y la receta será retirada de la lista de favoritos.



d) Utilice  para volver a las opciones de edición de receta.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: USB

a) Presione el botón  . Las funciones disponibles en USB son: importación y exportación.



b) Al seleccionar una de las funciones el mensaje: ***“Coloque el pen drive y espere al reconocimiento”*** aparecerá en la pantalla.

c) Después del reconocimiento, el usuario será dirigido a las opciones de la función que eligió anteriormente:

Importar: importar todo, importar grupos o importar configuraciones.



- **Importar todo:** transfiere todos los grupos, recetas y las configuraciones de usuario del pen drive para el equipo.
- **Importar grupos:** transfiere todos los grupos y recetas del pen drive para el equipo.
- **Importar configuraciones:** transfiere las configuraciones del pen drive para el equipo.

Funciones de configuraciones importadas: fecha y hora, verificación de recetas, status de calentar y dorar, auto importación, favoritos, modo manual, modo operador, repetir receta, formato fecha, formato hora, período hora (AM/PM), idioma, precalentamiento 1, precalentamiento 2, habilita el precalentamiento, sonido, tiempo de precalentamiento y unidad de temperatura.

Observación: al importar grupos, recetas o configuraciones de un pen drive para el equipo, toda la información del horno será borrada y reemplazada por la información importada.

Exportar: exportar todo, exportar grupos o exportar configuraciones.



Exportar todo: transfiere todos los grupos, recetas y las configuraciones de usuario del horno para el pen drive.

Exportar grupos: Transfiere los grupos y las recetas del horno al pen drive.

Exportar configuraciones: transfiere las configuraciones del horno para el pen drive.

Funciones de configuraciones exportadas: fecha y hora, verificación de recetas, status de calentar y dorar, auto importación, favoritos, modo manual, modo operador, repetir receta, formato fecha, formato hora, período hora (AM/PM), idioma, precalentamiento 1, precalentamiento 2, habilita el precalentamiento, sonido, tiempo de precalentamiento y unidad de temperatura.

Observación: al exportar grupos, recetas o configuraciones del horno para el pen drive, toda la información del pen drive será borrada y reemplazada por la información exportada.

d) Si ocurre un error, el mensaje exhibido será: “Ocurrió un error durante la importación/exportación, por favor retire el pen drive y recomience el proceso”.



ACCESO PARA LA ENTRADA USB





CONFIGURACIONES DE USUARIO: PRECALENTAMIENTO

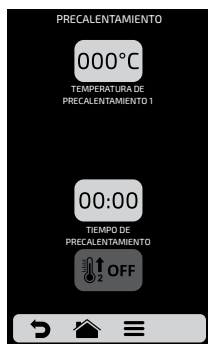
a) Los parámetros editables en precalentamiento son:

- **Temperatura de precalentamiento 1.**
- **Temperatura de precalentamiento 2.**
- **Tiempo de precalentamiento:** el objetivo de esta función es configurar el tiempo para la ecualización de la temperatura de la cámara del horno después del precalentamiento, ese tiempo garantiza el buen desempeño del equipo en la ejecución de las recetas iniciales de una operación.

b) El botón  /  habilita/deshabilita el precalentamiento 2. Cuando es deshabilitado, todas las configuraciones relacionadas al precalentamiento 2 quedan ocultas.





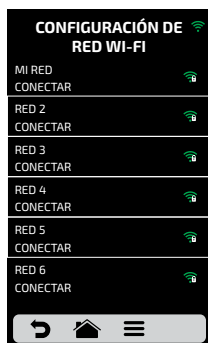
c) Para editar los valores utilizando el teclado numérico, presione los iconos de  y .



d) Utilice  para volver a las opciones de edición de receta


CONFIGURACIONES DE USUARIO: WI-FI

a) Para conectarse a una red Wi-Fi, presione la tecla  para acceder a la pantalla de configuración. Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todas las redes disponibles.

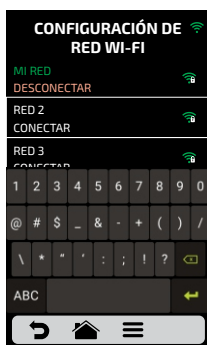


b) Seleccione la red Wi-Fi a la que desea conectarse y después seleccione introduzca la **contraseña**:

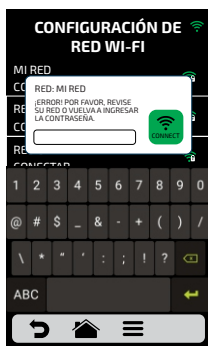



c) Utilice el teclado para informar la contraseña y confirme presionando la tecla  .

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



d) En caso de contraseña incorrecta, el mensaje a continuación aparecerá en la pantalla: "¡ERROR! POR FAVOR, VERIFIQUE SU RED O INFORME NUEVAMENTE LA CONTRASEÑA". Realice un nuevo intento.



Observación: después de seleccionar la red Wi-Fi por primera vez, el menú de precalentamiento es exhibido automáticamente. En el futuro, si el usuario desea alterar la red, deberá utilizar el icono  Wi-Fi en el menú de configuraciones.


CONFIGURACIONES DE USUARIO: TEMPERATURA ACTUAL

a) La pantalla temperatura actual  : es meramente informativa. En ella es posible verificar cuál es la temperatura de la resistencia de la cámara.



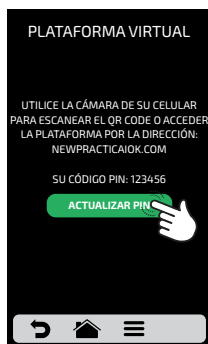
CONFIGURACIONES DE USUARIO: PLATAFORMA VIRTUAL (IOK - INTERNET OF KITCHEN)


a) Nuestra Plataforma Virtual permite la creación, edición y carga/descarga de recetas utilizando la página web (new.practicaiook.com).

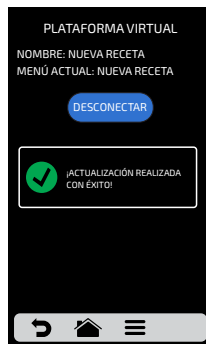
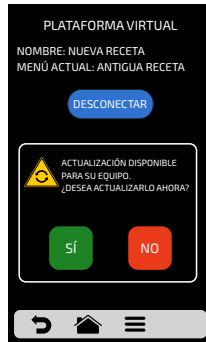
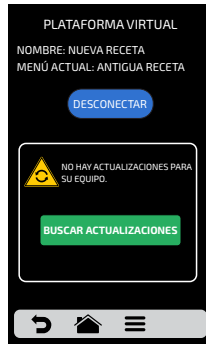
b) Presione la tecla  para utilizar nuestra plataforma virtual y visite la página new.practicaiook.com para utilizar su código PIN.



- Para actualizar su código PIN, presione el icono:  .



- Todas las recetas creadas utilizando la Plataforma Virtual (new.practicaiook.com) pueden ser enviadas directamente al horno. Una vez enviadas, presione el icono  en el horno para actualizar las recetas del horno, como muestra la imagen a continuación:



- Presione el botón "Sí" para continuar la actualización o "No" para volver al menú de configuraciones.


SÍ La descarga es realizada.

NO Vuelve al menú de configuraciones.

- **Nota:** Cuando la actualización termine, todas las recetas creada utilizando la página (new.praticaiok.com) estarán disponibles en su equipo.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: ACTUALIZACIÓN DE SISTEMA

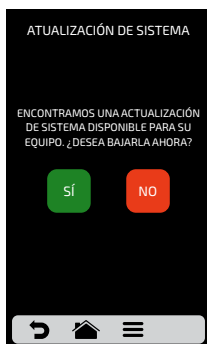
a) Presione la tecla  y elija la opción .

Nota: La opción  debe ser utilizada solamente por un técnico autorizado.

b) Seleccione la opción Wi-Fi.



c) Cuando una nueva actualización del software esté disponible, será exhibida la pantalla a continuación. Presione el botón "Sí" para continuar la actualización o "No" para volver al menú de configuraciones.





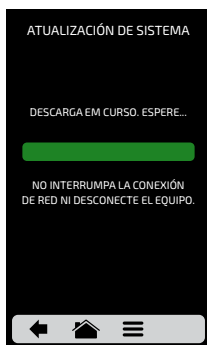
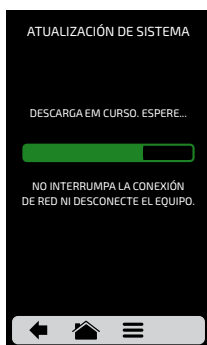
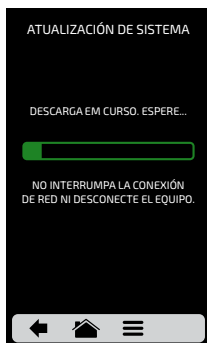
SÍ

La descarga sucede en segundo plano y el usuario vuelve a la pantalla anterior.

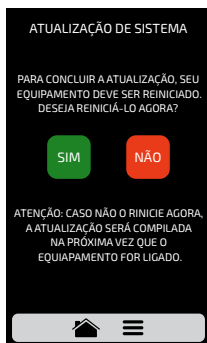
NO

Vuelve al menú de configuraciones.

d) Mientras se realiza la descarga, la barra verde parpadeará, y si usted presiona el botón  , será exhibida la pantalla de status de la descarga. Si usted presiona el botón  , la pantalla anterior será exhibida y la descarga continuará en segundo plano.



e) Después del término de la descarga, es necesario reiniciar el equipo.



Atención: Si usted no reinicia el equipo ahora, la actualización será compilada la próxima vez que el equipo sea encendido.



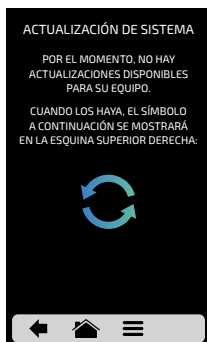
Reinicia el equipo.



RVuelve al menú de configuraciones.

f) Si no hay ninguna actualización disponible, la pantalla exhibirá el mensaje a continuación:

"En el momento no existen actualizaciones disponibles para su equipo. Cuando haya una actualización, el símbolo abajo será exhibido en la esquina superior derecha."



g) Si ocurre un error durante la actualización, la pantalla exhibirá el mensaje a continuación:


“Ocurrió un error durante la actualización del sistema. ¿Desea recomenzar el proceso?”




SÍ Reinicia el proceso de actualización.


NO Vuelve al menú de configuraciones.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: SAC


a) En la pantalla de **SAC**  , usted encontrará un QR CODE con todos los datos para contacto. Utilizando la cámara de su celular, lea el QR CODE para tener acceso a los datos.

Observación: la pantalla de SAC es la única pantalla con deslizado en la horizontal, deslice el dedo  horizontalmente sobre para visualizar el QR CODE de todas las regiones.



64 b) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



CONFIGURACIONES DE USUARIO: SISTEMA

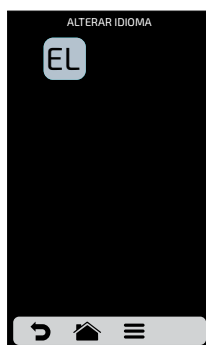
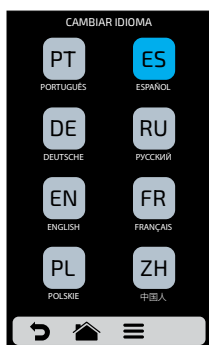
a) La pantalla **sistema**  es formada por los ítems a continuación. Entienda mejor cada ítem en las próximas páginas.



b) Utilice  para volver a las opciones de configuraciones de usuario.


SISTEMA: IDIOMAS

a) Para alterar el idioma , basta presionar el icono para elegir el idioma deseado. Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todos los idiomas disponibles.

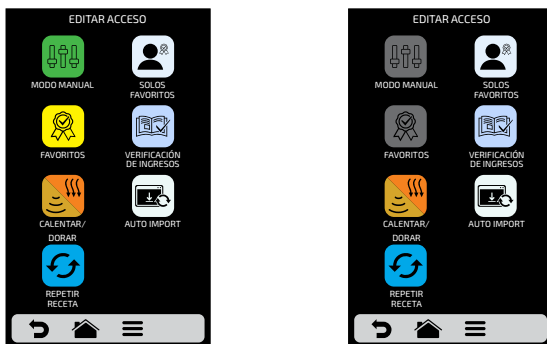


b) Utilice  para volver a las opciones de configuraciones de usuario.

SISTEMA: EDITAR ACCESOS

a) Editar accesos  corresponde a la función que permite bloquear funciones a las que los operadores tienen acceso.

Por ejemplo: si desea que las funciones favoritos y modo manual nunca sean accedidas por los operadores, basta hacer clic sobre las dos, y ellas quedarán en gris oscuro, indicando que están bloqueadas hasta el momento en que usted desee liberarlas.



b) Para liberar, basta presionar nuevamente las funciones deseadas.

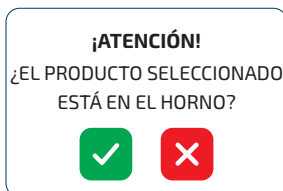
c) Las funciones **Solo Favoritos**, **Verificación de Receta** y **Auto Import** solo aparecen en la pantalla de Editar acceso. A continuación, vea esas funciones en detalles:





Solo Favoritos: al activar esta función, solo las recetas favoritas aparecerán en la pantalla inicial de ejecución de recetas, permitiendo que la ejecución suceda con un simple clic.



Verificación de Receta: al activar esa función, un mensaje preguntando si hay alimentos en el equipo será exhibido siempre antes de ejecutar una receta.

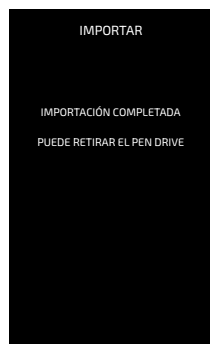
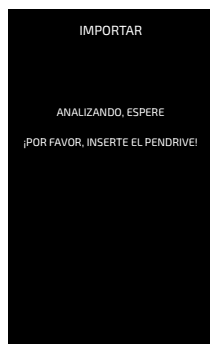


Al confirmar presionando  la ejecución de receta ocurrirá normalmente. Presionando , la ejecución de receta será cancelada.




Auto Import: al activar esa función, siempre que el equipo sea encendido, realizará una importación automática de las recetas de un pen drive.

Observación: será exhibido un mensaje pidiendo la inserción del pen drive.





SISTEMA: FECHA/HORA

Es posible ajustar la fecha, la hora y el formato de exhibición para el usuario, respetando los estándares a continuación:

a) Es posible ajustar la fecha, la hora y el  formato de exhibición para el usuario, respetando los estándares a continuación:

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


b) Presione  y  para editar, respectivamente la fecha y la hora.

c) Active  para alterar el formato de fecha/hora, se exhibirá la pantalla al lado, elija el formato de la fecha, de la hora y haga clic sobre  para confirmar y volver a las opciones.




d) Utilice  para volver a las opciones de configuraciones de usuario.

SISTEMA: INFORMACIONES DEL FABRICANTE

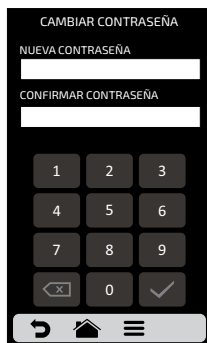
a) Constan datos  sobre versión del firmware, serie y fecha de fabricación del horno Fit ST.



68 b) Utilice  para volver a las opciones de configuraciones de usuario.

SISTEMA: CAMBIAR CONTRASEÑA



a) Para cambiar la contraseña  del usuario, basta informar la nueva contraseña y después confirmarla presionando .

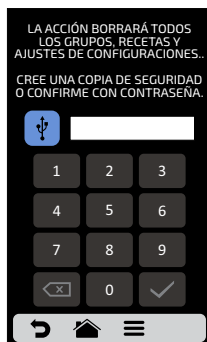


b) Si olvidó su contraseña, comuníquese con el soporte técnico (vea la página 82).

c) Utilice  para volver a las opciones de configuraciones de usuario


SISTEMA: RESTAURAR CONFIGURACIONES DE FÁBRICA

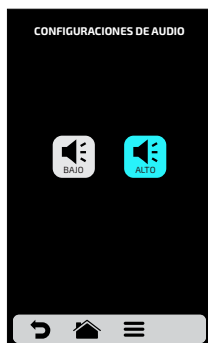
a) **ATENCIÓN:** la opción  restaurar configuraciones de fábrica borrará todos los grupos, recetas y sus pasos, además de las configuraciones definidas por el usuario. Asegúrese de crear una copia de seguridad en un dispositivo USB antes de continuar. **Después de colocar la contraseña y activar el  : NO SERÁ POSIBLE RECUPERAR LOS DATOS.**



b) Utilice  para volver a las opciones de configuraciones de usuario

SISTEMA: VOLUMEN

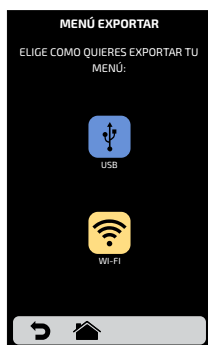
a) En la pantalla de volumen  , es posible regular el volumen entre 2 tipos de sonido.



b) Utilice  para volver a las opciones de configuraciones de usuario.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: EXPORTAR MENÚ



a) La función **Exportar Menú** es un atajo de exportación directa para el pen drive o la plataforma virtual (IOK).

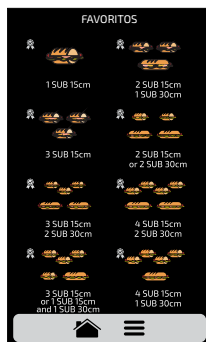



- **USB**: exporta el menú directamente para el pen drive.
- **WI-FI**: exporta el menú directamente para la plataforma virtual (IOK). Observación: para esa opción el equipo necesita estar conectado a una red wi-fi y registrado en la plataforma virtual (vea más en la página 58).

b) Utilice  para volver a las opciones de configuraciones de usuario.

FAVORITOS

a) El recurso favoritos funciona como un atajo. Así, es posible destinar las principales recetas y las más utilizadas, para facilitar el acceso a ellas. Para accederla basta presionar el botón de opciones  en la barra de menú fija y, enseguida, presionar el botón .



b) Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todas las recetas disponibles

c) Vea como agregar o retirar una receta de la lista de favoritos en la **página 51**.

ALARMAS SONORAS



- Al fin de una receta, la alarma sonará, indicando el fin de la operación





- Si la puerta del horno queda abierta durante más de 30 segundos, la alarma sonará para avisar eso al usuario.



- **Cuidado:** si la alarma sonora toca continuamente, eso significa que el equipo no está funcionando correctamente. Apáguelo o desconecte el cable de energía y lea el manual de instrucciones antes de operar el equipo.


MODO MANUAL

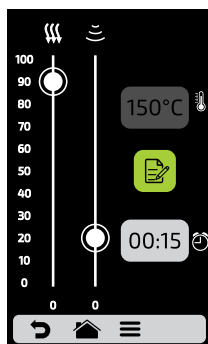
a) El **modo manual** puede usarse para probar nuevas recetas o ejecutar recetas de manera rápida. Es posible definir los parámetros del paso, ejecutarlo, y si el resultado de la prueba es aceptable, al fin de la operación es posible transformarlo en una receta

b) Para acceder al modo manual, presione el botón de opciones . En la pantalla de opciones, presione el icono .

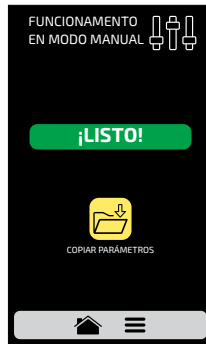



c) Defina los parámetros de tiempo, temperatura, velocidad del aire caliente y porcentaje de microondas.

d) Presione el botón  para iniciar la operación del modo manual.



e) Al terminar la operación, el icono copiar parámetros será habilitado: .



f) **Copiar parámetros** permite al usuario transportar los parámetros definidos en el modo manual para la edición de grupos y recetas, o sea, al presionar el icono , será necesario informar la contraseña de usuario de acceso a las configuraciones.

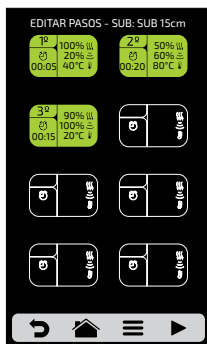
Haga clic para mostrar o ocultar la contraseña.



g) Después de informar la contraseña de usuario, elija entre crear un nuevo grupo o destinar los parámetros transportados a una nueva receta en un grupo ya existente.





h) Defina el nombre de la nueva receta, la imagen y elija en cuál posición (paso) desea colocar la información transportada.




i) Para terminar, si lo desea, defina los demás pasos de la receta.

GUÍA DE LIMPIEZA DIARIA

a) Para ayudar en la higienización del horno **Fit ST**, utilice la guía de limpieza diaria. Acceda utilizando la pantalla de opciones , y enseguida, presione el botón . Siga atentamente los pasos informados en la pantalla.

b) Para la limpieza de su horno **Fit ST**, recomendamos el uso de **Oven Cleaner** (desengrasante) y **Oven Protector** (protector antigrasa) de Práctica.



c) A cada paso es posible ver un video que enseña cómo hacer la limpieza presionando el botón  en la pantalla.

1

GUÍA DE LIMPIEZA





¡MANOS A LA OBRA! VAMOS A EMPEZAR LA LIMPIEZA DE SU EQUIPO.

1 ABRA LA PUERTA Y ESPERE A QUE LA TEMPERATURA BAJE A 50°C*

TEMPERATURA ACTUAL: 100°C



Abra la puerta del horno y espere a que se enfríe hasta la temperatura indicada en el panel. Prosiga presionando la flecha: ➡

2

GUÍA DE LIMPIEZA





2 RETIRE EL SPEED GRILL Y EL CONVERTOR CATALÍTICO Y COLÓQUELOS EN LA PILETA.

RETIRE EL CONVERTIDOR CATALÍTICO SIEMPRE QUE REALICE LA HIGIENIZACIÓN DE LA CAVIDAD



Retire el speed grill y el convertor catalítico y colóquelos en la piletta. Prosiga presionando la flecha: ➡

*2

GUÍA DE LIMPIEZA





SE DEBE REALIZAR LA LIMPIEZA DEL CONVERTOR CATALÍTICO. ¿DESEA EJECUTARLA AHORA?



RETIRE EL CONVERTIDOR CATALÍTICO SIEMPRE QUE REALICE LA HIGIENIZACIÓN DE LA CAVIDAD



Se debe realizar la limpieza del convertor catalítico. ¿Desea ejecutarla ahora?


***Observación:** Esa pantalla aparecerá inmediatamente después de terminar el paso 2. Si hace clic en  el paso 3, aparecerá una pantalla adicional para la limpieza del convertor catalítico, y si presiona  la higienización seguirá sin realizar ese paso.

Atención: después del enfriamiento del horno y antes de aplicar el desincrustante, pase un paño húmedo sobre las superficies de la cámara para reducir la temperatura.

3.1

GUÍA DE LIMPIEZA


1/2



VIDEO

1 APLIQUE EL DESINCrustANTE AL SPEED GRILL Y DEJE ACTUAR MIENTRAS REALIZA LOS PRÓXIMOS PASOS.

EPIS NECESARIOS

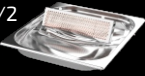


1/2 - Aplique el desincrustante al speed grill y deje actuar mientras realiza los próximos pasos. Prosiga presionando la flecha: ➡

3.2

GUÍA DE LIMPIEZA

2/2




VIDEO

✓ LIMPIEZA DEL CONVERTIDOR CATALÍTICO

2 DEJE EL CONVERSOR CATALÍTICO EN REMOJO EN UN RECIPIENTE SOLO CON AGUA Y JABÓN CUANDO REALICE LA HIGIENIZACIÓN PERIÓDICA.


EPIS NECESARIOS



2/2 - Deje el conversor catalítico en remojo en un recipiente solo con agua y jabón cuando realice la higienización periódica. Prosiga presionando la flecha: ➡

4

GUÍA DE LIMPIEZA




VIDEO

4 APLIQUE EL DESINCrustANTE A LAS PAREDES DE LA CÁMARA, EN LA PARTE INTERNA DE LA PUERTA. DEJE ACTUAR DURANTE 5 MINUTOS.

▶ INICIAR TEMPORIZADOR


EPIS NECESARIOS



Aplique el desincrustante a las paredes de la cámara, en la parte interna de la puerta. Deje actuar durante 5 minutos. Después de los 5 minutos, el horno realizará el próximo paso.

5


GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

5 UTILICE UNA ESPONJA NO ABRASIVA PARA LIMPIAR TODA LA CÁMARA Y EL TECHO.


EPIS NECESARIOS



Utilice una esponja no abrasiva para limpiar toda la cámara y el techo. Prosiga presionando la flecha: ➡

6


GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

6 LIMPIE/ENJUAGUE LA CAVIDAD CON UN PAÑO HÚMEDO PARA RETIRAR EL EXCESO Y SEQUE CON UNA TOALLA SECA.

EPIS NECESARIOS



Limpie/enjuague la cavidad con un paño húmedo para retirar el exceso y seque con una toalla seca. Prosiga presionando la flecha: ➡

7.1

GUÍA DE LIMPIEZA

1/2



VIDEO

7 APLIQUE VINAGRE A TODA LA CAVIDAD DEL HORNO Y A LA PUERTA Y DESPARRAME.

EPIS NECESARIOS



1/2 - Aplique vinagre a toda la cavidad del horno y a la puerta y desparrame. Prosiga presionando la flecha: ➡

7.2

GUÍA DE LIMPIEZA

2/2



VIDEO

7 LIMPIE/ENJUAGUE LA CAVIDAD CON UN PAÑO HÚMEDO PARA RETIRAR EL EXCESO Y SEQUE CON UNA TOALLA SECA.

EPH NECESARIOS



2/2 - Limpie/enjuague la cavidad con un paño húmedo para retirar el exceso y seque con una toalla seca. Prosiga presionando la flecha:



8

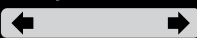
GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

8 APLIQUE OVEN PROTECTOR A TODA LA CAVIDAD DEL HORNO Y A LA PUERTA Y DESPARRAME CON UNA SERVILLETA DE PAPEL. NO ES NECESARIO ENJUAGAR.

EPH NECESARIOS



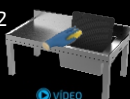
Aplique Oven Protector a toda la cavidad del horno y a la puerta y desparrame con una servilleta de papel. No es necesario enjuagar. Prosiga presionando la flecha:



9.1

GUÍA DE LIMPIEZA

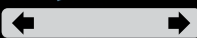
1/2



VIDEO

9 UTILICE UNA ESPONJA NO ABRASIVA PARA RETIRAR LAS MANCHAS MÁS PEGADAS AL SPEED GRILL.

EPH NECESARIOS



1/2 - Utilice una esponja no abrasiva para retirar las manchas más pegadas al speed grill. Prosiga presionando la flecha:



9.2

GUÍA DE LIMPIEZA

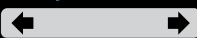
2/2



VIDEO

9 ENJUAGUE EL SPEED GRILL Y EL CONVERTOR CATALÍTICO SI FUE NECESARIO REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN.

EPH NECESARIOS



2/2 - Enjuague el speed grill y el convertor catalítico si fue necesario realizar la higienización. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

10

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

10 ENCASTRE CORRECTAMENTE EL CONVERTOR CATALÍTICO Y EL SPEED GRILL.

EPH NECESARIOS



Encastre correctamente el convertor catalítico y el speed grill. Prosiga presionando la flecha:



11.1

GUÍA DE LIMPIEZA

1/3



VIDEO

11 RETIRE EL FILTRO DE AIRE, QUE ESTÁ EN LA PARTE LATERAL DEL HORNO, Y DÉJALO EN REMOJO EN UN RECIPIENTE SOLO CON AGUA Y DETERGENTE.

EPH NECESARIOS



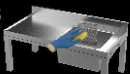
Retire el filtro de aire, que está en la parte lateral del horno, y déjelo en remojo en un recipiente solo con agua y detergente. Prosiga presionando la flecha:



11.2

GUÍA DE LIMPIEZA

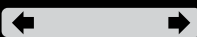
2/3



VIDEO

11 RETIRE LA SUCIEDAD MÁS PERSISTENTE CON AGUA CORRIENTE Y UTILICE UNA ESPONJA NO ABRASIVA CON DETERGENTE PARA LIMPIAR.

EPH NECESARIOS



Retire la suciedad más persistente con agua corriente y utilice una esponja no abrasiva con detergente para limpiar. Prosiga presionando la flecha:



11.3

GUÍA DE LIMPIEZA

3/3



VIDEO

11 ENJUAGUE EL FILTRO CON AGUA CORRIENTE, SÉQUELO Y COLÓQUELO EN EL HORNO.

¡LIMPIEZA CONCLUIDA!

EPH NECESARIOS

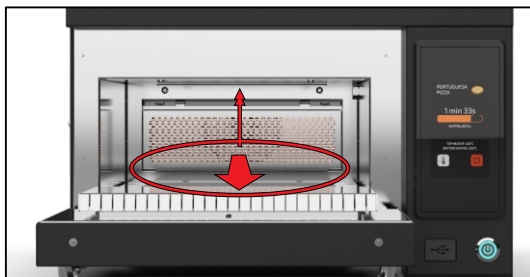


Enjuague el filtro con agua corriente, séquelo y colóquelo en el horno. Termine presionando la flecha:



GUÍA DE LIMPIEZA DEL CONVERTOR CATALÍTICO

a) Retire el convertor catalítico realizando un movimiento vertical hacia arriba, y enseguida, tire hacia atrás, como muestra la imagen:



b) Para higienizar de la manera correcta, coloque el convertor catalítico en remojo con agua tibia y detergente neutro.

c) Después de 15 minutos en la solución, enjuague bien e instale nuevamente.

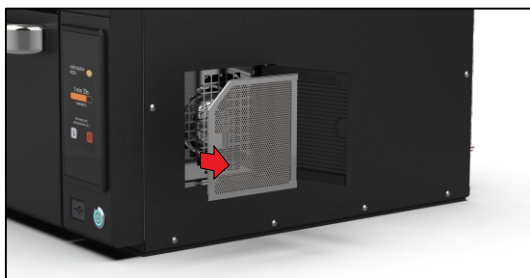
d) Si es necesario, repita el proceso hasta que el convertor esté limpio.

Observación: el convertor catalítico no necesita ser limpiado en todos los procesos de higienización. Recomendamos una verificación semanal y la ejecución de la higienización dependiendo de la necesidad de cada aplicación.

GUÍA DE LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE

a) Para tener acceso al filtro de aire, tire de la lateral del horno.

b) Enseguida, retire el filtro utilizando las aletas, como muestra la imagen a continuación:



c) Para higienizar de la manera correcta, limpie el filtro con agua corriente y detergente neutro.

78 Observación: el filtro de aire no necesita ser limpiado en todos los procesos de higienización. Recomendamos una verificación semanal y la ejecución de la higienización dependiendo de la necesidad.

BARRA DE LUZ (LED)




a) El *Fit ST* tiene una barra de luz que indica el proceso que está en curso con diferentes colores, como muestra el cuadro a continuación:



Función	Color	Estado
Encendiendo/stand-by	<div></div>	Titilando
Precalentamiento	<div></div>	Encendida
Control de temperatura	<div></div>	Encendida
Higienização	<div></div>	Encendida
Ejecución de la receta	<div></div>	Encendida
Receta terminada	<div></div>	Titilando
Falla	<div></div>	Encendida
Error	<div></div>	Encendida

ALERTAS Y ERRORES: POSIBLES SOLUCIONES


a) El **Fit ST** fue programado para indicar cualquier posible error y alerta que puedan suceder durante la operación.

b) Sobre el icono de opciones  , surgirá una señalización en amarillo para alertas () y roja para errores ()

c) Vea a continuación como proceder en cada caso:



ALERTAS

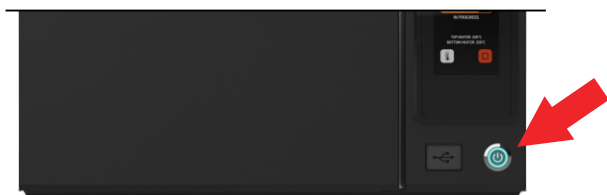
a) Presione el icono de opciones  .



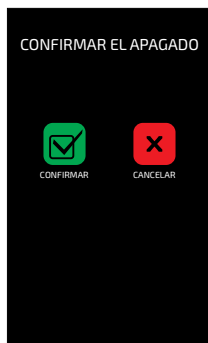
b) La pantalla de opciones exhibirá, en vez de las temperaturas de la cámara, una descripción del alerta:

ALERTA - FALLA DEL SENSOR DE CÁMARA

c) Siga la orientación como describe la pantalla. En ese caso, apague y encienda nuevamente el horno utilizando el botón del panel:



Nota: Si usted presiona el botón encender/apagar, el mensaje a continuación aparecerá en la pantalla:



Nota: también es posible presionar el botón encender/apagar, el mensaje a continuación aparecerá en la pantalla.

d) Después de encender el equipo, si el error continúa ocurriendo, hable con el Soporte Técnico de Práctica (**vea página 82**).



ERRORES

a) En caso de varios intentos de restauración sin éxito, el alerta se transformará en error y será necesario hablar con el Soporte Técnico (**vea la página 82**).



b) Consulte el cuadro y continúe para verificar posibles errores y alertas.

CUADRO DE ALERTAS Y ERRORES

Componente	Se vuelve alerta cuando	Se vuelve error cuando	Error Alarma Sonora
Inversor	Sin comunicación	-	Apagado
Inversor	-	Más de 10 intentos de reinicio	Encendido
Falla del magnetrón	Quince segundos sin alcanzar la corriente	-	Encendido
Comunicación de la red can	-	Cables desconectados o con defecto	Encendido
Sensor de cámara	-	Sensor inactivo	Encendido
Temperatura del panel	De 65°C a 80°C	Superior a 80°C por 10 minutos	Encendido

Usted puede comunicarse con nuestro soporte técnico para darnos un feedback, sugerencias o conseguir la solución de problemas de soporte técnico durante el horario comercial normal: (35) 3449-1200 - Opción 3.

PRÁTICA

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