

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

FORZA STi



Práctica
TECHNICOOK

CARTA AL CLIENTE

Para nosotros, su elección por un producto Práctica es 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 preparación de comida buena, de calidad y sin desperdicio.

Para ello nuestros productos ofrecen alta tecnología y los mejores estándares de calidad. Son desarrollados por un equipo experimentado y altamente calificado y producido en un parque fabril con los más avanzados procesos y equipamientos.

La Práctica ofrece soluciones completas en toda la cadena de preparación de alimentos. Desde productos para la panificación hasta todo el universo de la gastronomía. De la pre-preparación a la conservación, finalización y acabado. Tenemos una amplia línea de máquinas para panadería, equipos para ultra congelación y conservación y variadas líneas de hornos para panificación, gastronomía y hornos rápidos de finalización, además de una completa línea de accesorios diversos.

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

Muchas gracias.

Este manual contiene toda la información para instalar y utilizar su equipo de forma correcta y obtener los mejores resultados de rendimiento, calidad y seguridad.

Recomendamos que lea y siga todas las instrucciones en él contenidas y mantenga siempre en el lugar adecuado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

| | |
|-------------------------------------|----|
| Recomendaciones de Utilización..... | 06 |
|-------------------------------------|----|

IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL.....08

TÉRMINO DE GARANTÍA

| | |
|--|----|
| Plazo y Detalle..... | 09 |
| Razones de Exclusión de la Garantía..... | 10 |
| Notas y Recomendaciones..... | 11 |

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

| | |
|--------------------------------|----|
| Instalación Eléctrica..... | 12 |
| Instrucciones Generales..... | 13 |
| Dimensiones..... | 14 |
| Recomendaciones Generales..... | 15 |

TECNOLOGÍA DEL FORZA STi.....16

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

| | |
|---|----|
| Precalentamiento..... | 17 |
| Ejecutando Una Receta..... | 18 |
| Accediendo a las Opciones..... | 21 |
| Configuraciones de Usuario..... | 22 |
| • <i>Editar Grupo</i> | 23 |
| • <i>Editar Nombre del Grupo</i> | 24 |
| • <i>Editar Imagen del Grupo</i> | 25 |
| • <i>Borrar Recetas del Grupo</i> | 25 |
| • <i>Ordenar Grupo</i> | 28 |
| • <i>Cambiar la Temperatura del Grupo</i> | 29 |
| • <i>Editar Recetas</i> | 29 |
| • <i>Editar Nombre de la Receta</i> | 30 |
| • <i>Editar Imagen de la Receta</i> | 31 |
| • <i>Editar Pasos de la Receta</i> | 32 |
| • <i>Borrar Receta</i> | 34 |
| • <i>Ordenar Receta</i> | 34 |
| • <i>Editar “Dorar Más”</i> | 35 |
| • <i>Adicionar/Retirar de los Favoritos</i> | 36 |
| • <i>Precalentamiento</i> | 37 |

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

| | |
|---|----|
| • <i>Usb</i> | 38 |
| • <i>Modificar el Idioma</i> | 39 |
| • <i>Temperatura Actual</i> | 39 |
| • <i>Ajuste Fecha/Hora</i> | 40 |
| • <i>Celsius/Fahrenheit</i> | 41 |
| • <i>Modificar Contraseña</i> | 41 |
| • <i>Editar Accesos</i> | 42 |
| • <i>Informaciones del Fabricante</i> | 42 |
| • <i>SAC</i> | 43 |
| • <i>Restaurar Configuraciones de Fábrica</i> | 43 |
| Favoritos..... | 44 |
| Alarma Sonoros..... | 44 |
| Modo Manual..... | 45 |

LIMPIEZA

| | |
|---|----|
| Guía de Limpieza Diaria..... | 47 |
| Guía de Limpieza del Conversor Catalítico..... | 49 |
| Guía de Limpieza del Filtro de Aire..... | 49 |
| Guía de Limpieza de los Vidrios de la Puerta..... | 50 |

ALERTAS Y ERRORES: POSIBLES SOLUCIONES

| | |
|--------------|----|
| Alertas..... | 52 |
| Errores..... | 53 |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN

- Operación del horno: Es recomendable que el operador del horno utilice siempre guantes de protección térmica y delantal para evitar quemaduras en partes internas del horno y de eventual derramamiento del contenido de las bandejas.
- Utilización del panel: El panel debe ser operado solamente con los dedos, la utilización de cualquier instrumento puede dañar el equipo y poner en riesgo la seguridad del operador.

CUIDADO!

Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelven líquidos por calentamiento en niveles superiores a los que pueden ser fácilmente observados. **El adhesivo (como figura al lado) viene adjunto al manual y debe ser instalado en la parte frontal en el acto de la instalación del equipo, a una altura mínima de 1,60 m sobre el piso.**



- Retire alambres usados para sellar sacos de papel o de plástico que serán introducidos en el horno.
- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el horno.
- No opere el horno si el mismo está dañado o si la puerta del horno no se cierra adecuadamente.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parada del horno.
- Utilice este horno sólo para las funciones descritas en este manual.

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN (continuación)

CUIDADO!

- Este horno no se destina para la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del horno o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.



- No utilice el tirador del horno para realizar el movimiento del equipo. El movimiento del horno deberá efectuarse exclusivamente por sus laterales.
- No utilice la puerta del equipo como soporte. Esto causará el desnivel de la puerta y el mal funcionamiento del equipo.
- El uso de la puerta para cualquier otro propósito no descrito en este manual puede ocasionar la pérdida de la garantía.

IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



PELIGRO! AMENAZA DE RIESGO QUE PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES O MUERTE



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAMES DE CARGA CALIENTE



SIGNO DE CONEXIÓN A TIERRA



SIGNO DE EQUIPOTENCIAL



PISTAS DE USO E INFORMACIÓN

TÉRMINO DE GARANTÍA

PLAZO Y DETALLE

- a) Los equipos Práctica tienen garantía legal de 3 (tres) meses y garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando, un (1) año, a partir de la fecha de emisión de la factura de venta, exclusivamente para el primer comprador. Si por cualquier motivo, la Factura no sea localizada, prevalece como fecha para inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo, que viene en la etiqueta de datos del horno.
- b) Independientemente de la instalación efectiva o el período de utilización del equipo, el período de garantía se inicia de acuerdo con la fecha de la emisión de la Factura de venta.
- c) Para la instalación y entrega técnica de los equipos, Práctica Klimaquip ofrecerá, sin costos para el cliente, una visita única de un técnico autorizado y/o propio. En el caso de necesidad de nueva(s) visita(s) para finalización de la instalación/entrega técnica, en función de la no disponibilidad de los puntos de instalación sean ellos eléctricos, de gas, hidráulicos o de extracción, los costos serán de responsabilidad del cliente.
- d) Práctica Klimaquip cuenta con una extensa y calificada Red de Servicios Autorizados Práctica - SAP. No obstante, si en la ciudad de instalación del equipo aun no hubiere un técnico autorizado, será llamado el servicio más cercano y el traslado y otros costos serán de responsabilidad del cliente.
- e) Para la instalación de los equipos el cliente deberá providenciar todos los puntos de instalación (agua, luz, gas, conexión a la tierra y extracción) descritos en el diagrama de instalación. También deberá cuidar del traslado del equipo hasta el lugar exacto de la instalación.
- f) Algunos equipos Práctica son considerados como portátiles, como los hornos Miniconv VP y SV y el Molino MF80. En esos casos, el traslado para el mantenimiento es de responsabilidad del cliente. El valor del traslado debe ser acordado con el SAP, o el cliente tiene la opción de llevar el equipo al servicio autorizado.
- g) La garantía solamente cubrirá fallas originadas por materia prima, componentes o fabricación.

- h) La aplicación de la garantía se dará a través de mantenimientos, ajustes o cambio de piezas defectuosas. Las piezas sustituidas serán de propiedad de Práctica, como objeto de análisis.
 - i) Ocurrencias en garantía no justificarán el aumento del plazo de garantía, cambio del equipo o cualquier otro tipo de pleito.

RAZONES DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

- a) Daños resultantes de transporte. El cliente deberá inspeccionar la entrega del equipo y accionar a la transportadora en el caso de irregularidades. En la instalación, el técnico deberá encontrar el equipo en su embalaje original, totalmente preservado.
- b) Irregularidades en el local de instalación.
- c) Uso o instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompañan al producto.
- d) La no observación a los detalles de instalación, en desacuerdo con el Manual de instalación, como: piso desnivelado, instalación del horno al lado de equipos que exhalan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, etc.
- e) Cambio de las condiciones originales de instalación, como: suministro eléctrico, suministro de gas, lugar de instalación, etc., ejecutadas por técnicos no autorizados.
- f) Uso de productos agresivos o abrasivos, no aptos para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, rayar o dañar accesorios o componentes del equipo.
- g) Daños y fallas derivados de la no ejecución de la limpieza del equipo o limpieza hecha inadecuadamente, dañando componentes, como: echar agua dentro del panel eléctrico, etc.
- h) Daños y fallas operacionales derivados de agua con gran contenido de calcio, gas de baja calidad o suministro de energía eléctrica con oscilación de voltaje o ruidos/interferencia en la línea de alimentación.
- i) Ocurrencias resultantes de descargas eléctricas derivadas de la acción de la naturaleza o picos de suministro originados por generadores o compañías de suministro.

- j) Daños en el equipo o sus accesorios, como: sonda de temperatura, tarjetas, teclados y otros, en consecuencia de accidentes, maltratos, operación incorrecta, manipulación inadecuada o uso en desacuerdo con el manual de instalación y operación que acompaña al producto.
- k) Intentos de reparación por terceros no autorizados, o por utilización de piezas y componentes no originales, independientemente de que los daños o defectos hayan sido provocados por este hecho.
- l) Componentes de consumo y desgaste, como luces, sellos, correas, rodamientos, corrientes, conjunto de lonas, etc., así como, vidrios y plásticos están excluidos de la garantía.
- m) Fallas derivadas de redes hidráulicas o de gas presurizado o con dimensionamiento inadecuado, provocando la oscilación de presión impropia para el buen funcionamiento del equipo.

NOTAS Y RECOMENDACIONES

- a) Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el manual de instrucciones y operaciones.
- b) Certifíquese de que las instalaciones hidráulica, eléctrica, gas y extracción sean hechas por empresa o técnico capacitado.
- c) Antes de llamar a la Asistencia técnica, en el manual aparecen algunas ocurrencias que pueden ser solucionadas sin la interferencia de un técnico.
- d) El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y un mejor plazo de vida útil de su equipo, es fundamental la limpieza diaria de su equipo y se sugiere que se haga un contrato de mantenimiento preventivo.
- e) Para solicitar la asistencia técnica y incluso para cualquier reclamación, comentario o sugerencia sobre las reparaciones prestadas por las Asistencias Autorizadas, durante el horario comercial, entre en contacto con nuestro servicio de atención al consumidor: +55 35 3449 1235

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO (complete para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAJE: _____
Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº FACTURA DE VENTA: _____ FECHA DE COMPRA: _____

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Siempre siga las recomendaciones de instalación del manual de instrucciones o de la hoja técnica del producto. Esta hoja se adjunta junto al manual, además de ser enviado por e-mail en el acto de la aprobación del pedido, también está disponible en nuestro sitio (www.praticabr.com). En caso de dudas entrar en contacto con la Asistencia Técnica Práctica: +55 35 3449 1235.
- La instalación de los hornos Práctica debe realizarse con el cuidado necesario para evitar problemas, daños al equipo y garantizar su pleno uso.
- Este equipo debe ser instalado por un técnico autorizado.

- La conexión a la tierra del horno es obligatorio.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se daña, este deberá ser cambiado solamente por técnicos autorizados.
- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- Un punto equipotencial se suministra en la parte inferior trasera del horno para conexión.



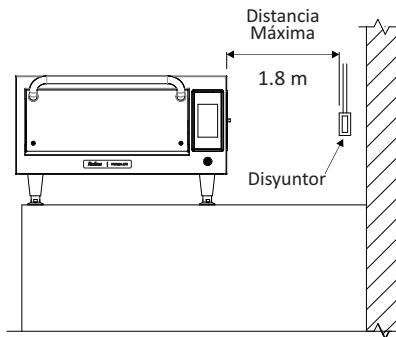
• **Nota:** El equipo tiene un conector de interconexión para otros equipos. Este conector pretende mantener diversos equipos con el mismo potencial eléctrico. No siendo necesariamente la Tierra de una conexión local. Este conector se encuentra en la parte posterior del equipo se identifica con el símbolo a lado:



| Forza STi | Voltage (V) | Fases | Frec. (Hz) | Potencia (kW) | Disyuntor (A) | Cable | Enchufe | |
|----------------|-------------|-------|------------|---------------|---------------|--------------------|------------|--|
| Brasil | 220 | Mono | 60 | 6.2 | 32 | 3x4mm ² | 32A (2P+T) | |
| América Latina | 220 | Mono | 50 | 6.2 | 32 | 3x4mm ² | 32A (2P+T) | |

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- Uso del prensa cables para evitar el movimiento del cable de alimentación.
- En caso de que el voltaje del horno sea 380 voltios, deberá estar disponible un cable neutro (independiente de la conexión).
- Asegúrese de que las características eléctricas de la construcción cumplen las especificaciones de la etiqueta que se encuentra en la parte trasera del equipo. La instalación eléctrica de la construcción es responsabilidad del cliente.
- Esta unidad debe estar debidamente conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
- El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,8 m del equipo.



INSTRUCCIONES GENERALES

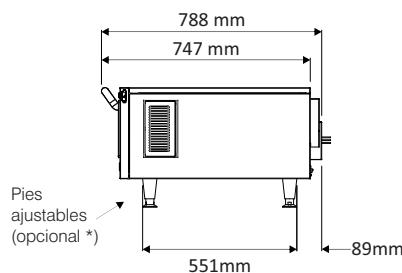
- El horno debe ser instalado sobre una base o un mostrador que soporte su peso, aproximadamente de 67 Kg.
- No obstruya las entradas y salidas de aire en la parte inferior del horno.
- El horno no debe ser posicionado junto a fogones, freidoras y chapas calientes u otros equipos que exhalen grasas, vapores y calor. Es necesario que las salidas de ventilación, panel eléctrico y motor estén alejadas de estas fuentes de calor, a fin de evitar daños al sistema eléctrico del equipo.
- El horno debe ser instalado en local nivelado y ventilado.
- La no instalación del equipo en local apropiado puede ocasionar la pérdida de la garantía.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

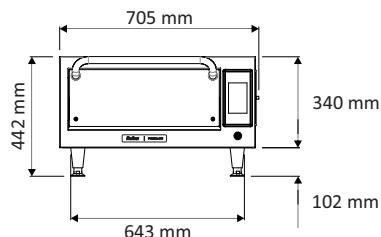
DIMENSIONES

FORZA STi

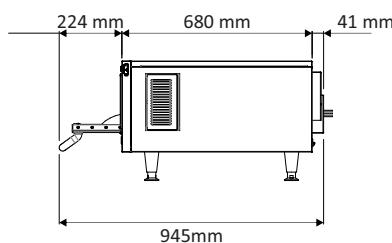
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



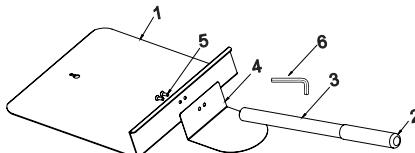
VISTA SUPERIOR
CON PUERTA ABIERTA



MONTAJE DE PALA PARA EL USO

Utilice la llave allen que viene con la paleta para realizar el montaje.

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD |
|------|-------------------------------------|----------|
| 1 | BASE PALA | 1 |
| 2 | GUANTELETE | 1 |
| 3 | CABLE DE 400 MM | 1 |
| 4 | PROTECTOR DE MANOS | 1 |
| 5 | TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 X 15 MM | 2 |
| 6 | LLAVE ALLEN | 1 |



RECOMENDACIONES GENERALES

- No utilice este producto cerca de agua como lavabos, piscinas o lugares muy húmedos.

- Si los residuos acumulados dentro del horno entran en combustión, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la energía eléctrica en el disyuntor exclusivo del horno y desconecte el horno de la toma.

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

- Si la puerta o el empaque de la puerta están dañados, el horno no debe operarse hasta que se reparen por una persona cualificada.

- En caso de caída de energía durante algún proceso activo del horno, esta operación se perderá (las recetas guardadas no se perderán).
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del horno.
- No utilice el horno en ambientes externos.
- No guardar alimentos dentro del horno cuando el mismo no esté en operación.
- Al accionar el disyuntor del horno, espere diez segundos para conectarlo.

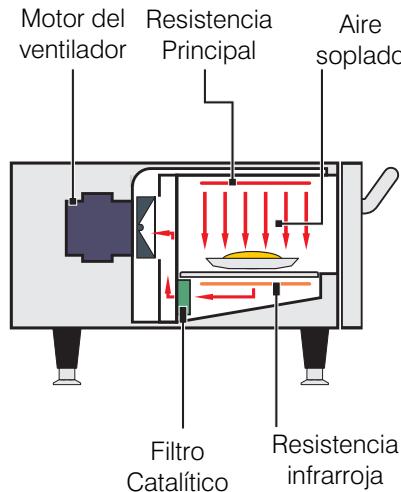
| Dimensiones de la cámara | |
|--------------------------|-------------|
| Capacidad | 18,6 Litros |
| Altura | 93 mm |
| Anchura | 460 mm |
| Profundidad | 435 mm |

TECNOLOGÍA FORZA STI

El horno **Forza STi** usa una combinación de calentamiento por convección de aire forzado en alta velocidad y una resistencia de radiación localizada en la parte inferior.

La figura siguiente ilustra las etapas que implica la tecnología:

- *Resistencias calentadoras internas transfieren energía térmica al aire circulante;*
- *El flujo de aire circulante, en alta velocidad, baja y envuelve al alimento;*
- *El aire circulante pasa por un filtro, y el cual la grasa y los olores son retenidos;*
- *La resistencia inferior de radiación ayuda en la transferencia de calor dentro de la cámara;*



OPERACIÓN

PRECALENTAMIENTO

- a) Para iniciar el proceso de precalentamiento del horno, después de encender el equipo, elija entre el grupo de precalentamiento 1 y el grupo de precalentamiento 2.



- b) La siguiente pantalla presentará la temperatura ACTUAL, PROGRAMADA y la barra que indica el tiempo restante para utilizar el equipo.

Nota: El temporizador solo se inicia cuando la temperatura ACTUAL está junto al PROGRAMADO; eso ocurre para que la temperatura del horno entre en uniformidad en toda la cámara.



EJECUTANDO UNA RECETA

a) Despues del precalentamiento. Accione el GRUPO deseado.

- Para acceder a la próxima página de grupos, utilice las flechas de paginación:
◀ / ▶.

b) Las RECETAS del grupo seleccionado serán exhibidas, presione sobre la receta que desea.

- Para volver la pantalla de Grupos, accione el botón: .

- Para acceder a las próximas páginas de recetas, utilice las flechas de paginación:
◀ / ▶.



Certifíquese de que hay alimento dentro del horno, de lo contrario causará daños al equipo.

c) Inmediatamente la receta entrará en ejecución.

d) La pantalla presentará el nombre del grupo, nombre de la receta, situación de la operación (En marcha o pausado), y el tiempo restante para la conclusión de la receta.



e) Es posible verificar la temperatura de la Resistencia de la Cámara y de la Resistencia Inferior presionando el botón  .

f) En el caso que desee cancelar la ejecución de una receta, accione el botón  .

g) Si se abre la puerta del equipo, la operación se detendrá; Después de cerrar la puerta, la operación se reanudará presionando el botón  .



h) Si el programador de las recetas agrega una información en uno de los pasos, por ejemplo: ADD QUESO, la receta será pausada y la descripción de la información será presentada al lado del botón PLAY, conforme la imagen abajo:

- Accionar el botón  para retomar la ejecución.



i) Después de la conclusión de una receta, las siguientes opciones serán enseñadas:



Dorar Más: Acciona microondas y aire caliente durante tiempo predeterminado.

Repetir Receta: Repite la misma receta escogida por el usuario.

j) En Dorar Más, el tiempo se definirá en el momento de crear las recetas.



Ejemplo de Dorar Más en ejecución:

k) Las cuatro opciones citadas anteriormente pueden ser deshabilitadas para que no aparezcan en ninguna receta. *Sepa más en el bloque de Configuraciones de Usuario: Editar Accesos (ver pág. 41).*

ACCEDIENDO A LAS OPCIONES

- a) Para acceder a las configuraciones, en cualquier momento, accione el  icono encontrado en la barra fija de menú.



- b) En la Pantalla de Opciones contendrá informaciones como: Temperatura actual en la Cámara, Temperatura actual de la Resistencia, Modo Manual (**ver pág. 44**), Favoritos (**ver pág. 43**), Guía de Limpieza Diaria (**ver pág. 46**) y Configuraciones (a continuación).



- c) Accionando de nuevo el icono  volverá a la pantalla de grupo de recetas.

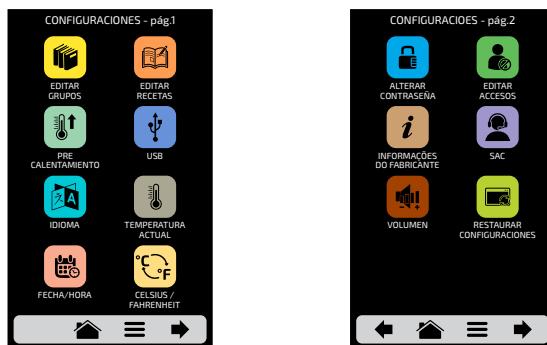
- d) Al presionar el icono  volverá a la pantalla de selección de precalentamiento.

CONFIGURACIONES DE USUARIO

- a) Dentro de la Pantalla de Opciones, haga clic sobre el icono la pantalla para informar la Contraseña de Usuario será presentada.
- b) La contraseña estándar para acceso a las configuraciones es 456789. La contraseña puede ser modificada (ver pág. 40).

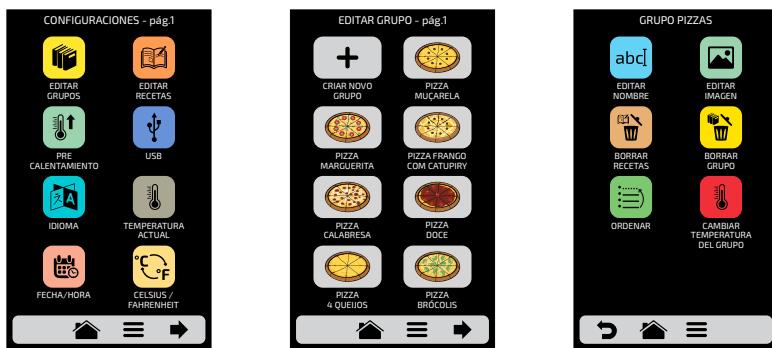


- c) La pantalla de Configuraciones de Usuario está compuesta por catorce artículos, utilice las flechas para acceder a la próxima pantalla de opciones: / . Entienda de forma detallada cada artículo en las páginas siguientes.



CONFIGURACIONES DE USUARIO: EDITAR GRUPO

- a) Para editar los grupos, accione el icono la pantalla de grupos será presentada, sin embargo, en la primera posición estará el icono donde es posible Crear Nuevo Grupo.
- b) Esija entre crear un nuevo grupo, o seleccione el grupo que desea editar. Es posible tener hasta dieciséis grupos en total.



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

- Editar Nombre:** modifica el nombre del grupo, se pueden usar letras, números o caracteres especiales.
- Editar Imagem:** cambia la imagen que lleva el icono del grupo.
- Editar Recetas:** accede a las opciones de edición a las recetas del grupo seleccionado.
- Borrar Grupo:** borra todas las informaciones del grupo seleccionado, incluso las recetas.
- Borrar Recetas:** borra las recetas previamente seleccionadas.
- Ordenar:** ordena el local en que el grupo aparece entre los grupos existentes.
- Cambiar Temperatura del Grupo:** cambia la temperatura de precalentamiento del grupo.

EDITAR NOMBRE

a) Al seleccionar la opción Editar Nombre, la siguiente pantalla será presentada:



b) Haciendo clic sobre **123/-*** y **ABCDE** la pantalla alternará entre letras y números/caracteres especiales.

_____ Borrar un carácter;

_____ Barra de espacio;

OK Salva el nombre y vuelve para las opciones.

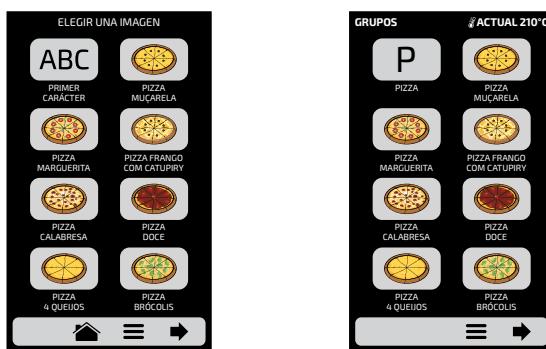


EDITAR IMAGEN

a) El **Forza STi** posee una galería de imágenes que posibilita al usuario cambiar las imágenes de sus grupos. Presione el ícono .

b) Una pantalla con la biblioteca de imágenes será presentada, navegue por los grupos y seleccione la imagen deseada. También es posible, en lugar de adicionar una imagen, mantener la primera letra del nombre del grupo como ícono del grupo, basta hacer clic en el ícono ABC.

Por ejemplo: Si su grupo se llama **PIZZAS**, en la pantalla de grupo, **Lasaña** tendrá como ícono la letra 'P'.



BORRAR RECETAS

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



b) Seleccionar recetas: 

Seleccione las recetas que desee borrar, la  indicará las seleccionadas, enseguida haga clic sobre la papelera de reciclaje de la barra fija  .



c) Aparecerá el mensaje siguiente - Para confirmar la exclusión de las recetas, haga clic sobre el ícono 'Borrar Selección'.

Para continuar seleccionando haga clic sobre 'Continuar Selección':



d) Borrar Todas: 

Al hacer clic sobre el ícono de Borrar Todo será presentado el siguiente mensaje: **TODAS LAS RECETAS DEL GRUPO SERÁN REMOVIDAS**. Para confirmar haga clic sobre  o, para cancelar y volver, haga clic en .



BORRAR GRUPO

a) **ATENCIÓN:** Al elegir la opción de borrar el grupo todas las informaciones referentes al grupo serán perdidas: recetas, pasos y otras informaciones. Y en el caso que el usuario no haga un Backup (**ver pág. 37**), no será posible recuperar estas informaciones.

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



ORDENAR

- a) La función Ordenar permite modificar la secuencia en que los grupos aparecerán en la pantalla de grupos.



Esta pantalla está compuesta por tres botones.



Posicionar al inicio de la lista: El grupo es movido para el inicio de la lista de grupos.



Posicionar al final de la lista: El grupo es movido para el final de la lista de grupos.

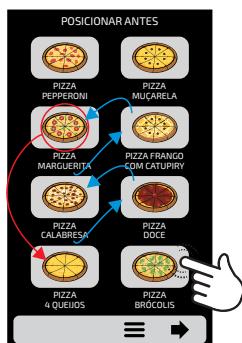


Elegir lugar en la lista: El operador será dirigido a la pantalla de grupos para elegir el lugar que desea.

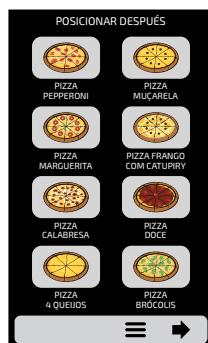
- b) Conforme pantallas al lado, si el grupo elegido al inicio del proceso de edición es PIZZA BRÓCOLIS y el usuario quiere posicionarlo antes de PIZZA MARGHERITA.

Note por el ejemplo que el lugar de origen y destino no son sustituidos, el software solamente reordena los grupos.

ELEGIR LUGAR
EN LA LISTA:
ANTES



ELEGIR LUGAR
EN LA LISTA:
DESPUÉS



CAMBIAR LA TEMPERATURA DEL GRUPO



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



CONFIGURACIONES DE USUARIO: EDITAR RECETAS

- a) Para editar las recetas, accione el ícono , La pantalla de grupos será ensenâda, elija cuál grupo desea modificar.
- b) Al acceder a las recetas, será posivle editar una ya existente o crear una nueva receta.



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

-  **Editar Nombre:** cambia el nombre de la receta, se pueden usar letras, números o caracteres especiales.
-  **Editar Imagen:** cambia la imagen que lleva el ícono de la receta.
-  **Editar Pasos:** accede a las opciones de edición de los pasos de la receta seleccionada.
-  **Borrar Receta:** borra todas las informaciones de la receta seleccionada, incluso los pasos.
-  **Ordenar:** ordena el lugar en que la receta aparece entre las demás recetas de los grupos.
-  **Dorar Más:** modificar el tiempo de la función Calentar Dorar más.
-  **Adicionar / Retirar de los Favoritos:** Adiciona o elimina la receta en la lista de Favoritos.



EDITAR NOMBRE

a) Al seleccionar la opción Editar Nombre, será presentada la siguiente pantalla:



b) Haciendo clic sobre **123/-*** y **ABCDE** la pantalla alternará entre letras y números/caracteres especiales.

☒ Borrar un carácter;

— Barra de espacio;

OK Salva el nombre y vuelve para las opciones.



EDITAR IMAGEN

a) El **Forza STi** posee una galería de imágenes que posibilita al usuario cambiar las imágenes de sus recetas. Presione el ícono .

b) Navegue por los grupos de la biblioteca de imágenes para seleccionar el ícono deseado o accione el botón **ABC** para transformar la primera letra del nombre de la receta en ícono. Como mostrado en el ejemplo siguiente:

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



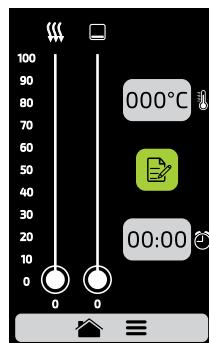
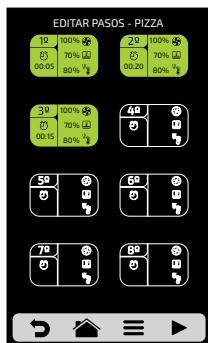
EDITAR PASOS

a) Cada receta soporta hasta 8 pasos, los pasos activos aparecerán en verde en la pantalla de Edición, los demás estarán transparentes, conforme la imagen siguiente. Haga clic sobre un paso para editarlo.

b) Para cada paso es necesario informar:

- Velocidad de aire caliente;
- % de la resistencia inferior (infrarrojo);
- Temperatura y tiempo

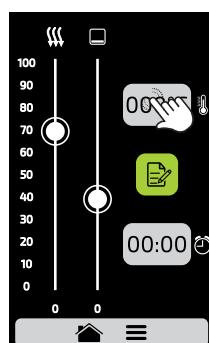
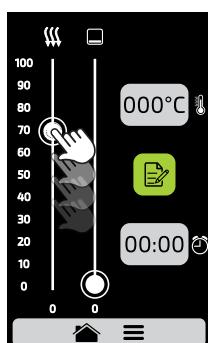
c) Para modificar el Velocidad de Aire Caliente y Resistencia Inferior (Infrarrojo), basta arrastar el dedo sobre la barra de cada parámetro o hacer clic sobre el lugar deseado.



d) Para definir la temperatura, hacer clic sobre el ícono 000°C .

- Un teclado aparecerá del lado opuesto, defina el valor deseado y haga clic en OK.

e) Del mismo modo, complete el tiempo: $00:00$



d) Haga clic sobre el botón  para acceder a las opciones de edición de los parámetros del paso, que son:

e) **Adicionar Información al paso**, que será exhibido al final del paso durante la ejecución de la receta. Haga clic sobre el ícono .

f) **Activar y Desactivar el paso**: La receta solo ejecuta pasos activos. Cuando desactive un paso él no es borrado, solamente se mantiene oculto. **Para borrar el paso es necesario informar el valor 00:00 para el parámetro de tiempo.**

g) Después de concluir la edición de un paso, utilice  grabar y regresar a la pantalla de pasos editar, crear nuevo paso, o probar los pasos activos.



h) Para probar haga clic sobre el ícono  que se encuentra en la barra fija de la pantalla de los pasos. Antes de proseguir con la prueba, certifíquese que hay alimento en el interior de la cámara.

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

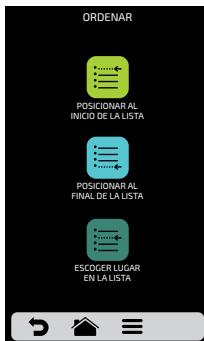


BORRAR RECETA

- a) Presione para excluir la receta, accione el botón para confirmar la exclusión o para retornar a las opciones de edición de receta.

ORDENAR

- a) La función Ordenar permite modificar la secuencia en que los grupos aparecerán en la pantalla de grupos.



Esta pantalla consta de tres botones:



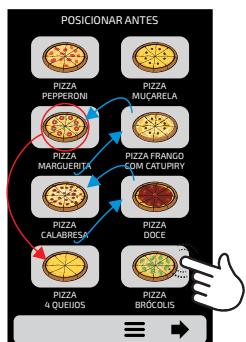
Posicionar al inicio del listado: La receta es movida para el inicio de la lista.



Posicionar al fin del listado: La receta es movida para el final de la lista.



Elegir lugar en el listado: El operador será dirigido a la pantalla de recetas para elegir el lugar que desea conforme el ejemplo siguiente, si la receta elegida al inicio del proceso de edición fue 'PIZZA BROCOLIS' y el usuario quiere posicionarlo antes de 'PIZZA MARGHERITA', basta hacer clic sobre el ícono del lugar deseado.

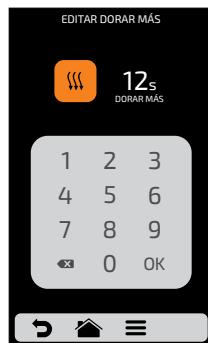


EDITAR DORAR MÁS

- a) La función de Calentar / Dorar Más es definida por receta, o sea, no es un valor fijo para todas, el usuario puede definir el tiempo que deseé para cada una de las opciones.

Recordando que:

Dorar Más - Acciona solamente AIRE CALIENTE.



- b) Para definir el tiempo, basta hacer clic sobre el ícono o sobre el lugar del valor, conforme muestran las indicaciones en la pantalla.
- c) Utilizar el teclado numérico para informar el tiempo y hacer clic en OK.



- d) La función Dorar Más puede ser deshabilitada en las Configuraciones de Editar Accessos (**ver pág. 41**).
- e) Utilice para volver a las opciones de edición de receta.

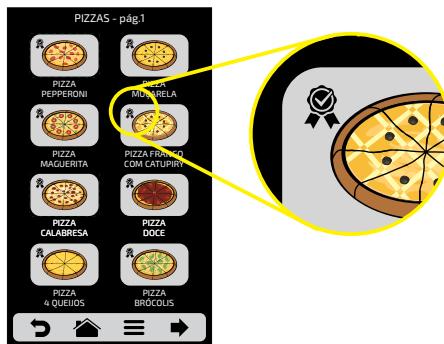
ADICIONAR / RETIRAR DE LOS FAVORITOS

a) La función Favoritos puede ser accedida através de la tecla de opciones en la barra fija, sin embargo será explicada detalladamente en la pág 43.

b) Para adicionar la receta a los favoritos, haga clic sobre el ícono . Una pequeña cinta será añadida en la esquina superior izquierda del ícono de la receta.



c) Para retirar la receta de los favoritos, basta hacer el mismo proceso. En la pantalla de opciones de edición de receta, el ícono que aparecerá será el de Retirar de los Favoritos: , al hacer clic sobre él , la cinta desaparecerá del ícono y la receta es retirada del listado de Favoritos.



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: PRECALENTAMIENTO

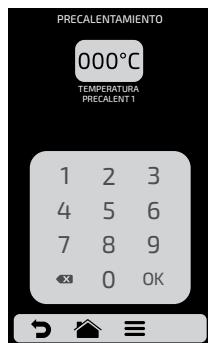
a) Los parámetros editables en Precalentamiento son:

- **Temperatura Precalent 1.**
- **Temperatura Precalent 2.**
- **Tiempo de Precalentamiento:** Define el tiempo del cronómetro de la pantalla de Precalentamiento.

b) El botón / habilita/deshabilita el **Precalentamiento 2**. Cuando está deshabilitado, todas las configuraciones relacionadas con el Precalentamiento 2 están ocultas.



c) Para editar los valores, haga clic sobre los iconos de **00:00** y **000°C** modificar el valor utilizando el teclado numérico abajo.



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: USB



Acceso a la entrada USB.

- a) Accione el botón . Las funciones disponibles en USB son: Importar, Exportar y Actualizar Sistema.
- b) Al seleccionar una de las funciones aparecerá el mensaje: 'Inserte el pen drive y aguarde reconocimiento'
- c) Después del reconocimiento, el usuario será llevado a las opciones de la función que escogió anteriormente.
 - **Importar:** Todo, Grupo o Configuraciones.
 - **Exportar:** Todo, Grupo o Configuraciones.
 - **Actualización del Sistema.**



- d) En caso de error el mensaje exhibido será: Hubo un erro durante la Importación / Exportación / Actualización, por favor, retire el pen-drive y reinicie el proceso.
- e) Utilice para volver a las opciones de edición de usuario.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: MODIFICAR IDIOMA

- a) Para modificar el idioma, basta hacer clic sobre el icono  y elegir el idioma deseado: *Inglés, Español, Francés o Portugués*.



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: TEMPERATURA ACTUAL

- a) La pantalla Temperatura Actual  es solamente informativa, en ella es posible verificar cuál es la temperatura de las dos resistencias: la de cámara y la inferior.

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



CONFIGURACIONES DE USUARIO: AJUSTE FECHA / HORA

a) Es posible ajustar la Fecha, Hora y el formato que ella debe ser presente al usuario, respetando los siguientes estándares:

Europeo: dd/mm/aaaa

Hora: Formato 24h

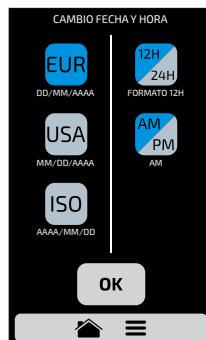
Americano: mm/dd/aaaa

Formato 12h

ISO: aaaa/mm/dd

b) Haga clic sobre y para editar, respectivamente la fecha y la hora.

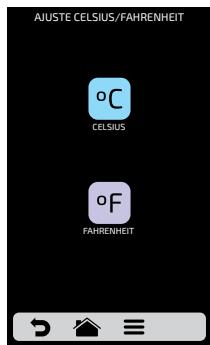
c) Accione para modificar el formato fecha / hora, la pantalla al lado será exhibida, elija el formato de la fecha, de la hora y haga clic sobre el para firmar y volver a las opciones.



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: CELSIUS / FAHRENHEIT

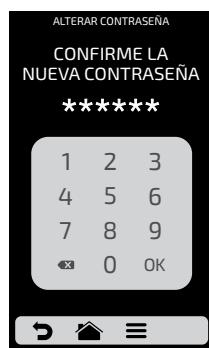
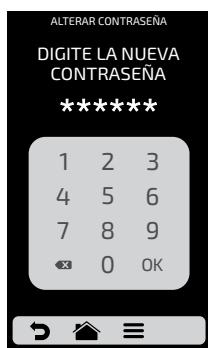
- a) Modifique el formato de temperatura exhibida en el horno entre Celsius y Fahrenheit, haga clic sobre el ícono entre las configuraciones de Usuario, y defina el formato de la temperatura que desee.



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: MODIFICAR CONTRASEÑA

- a) Para modificar la contraseña de usuario, basta digitar la nueva contraseña y enseguida confirmarla.
- b) En el caso de que se le olvide la contraseña, entre en contacto con la Asistencia Técnica.



- c) Utilice para volver a las opciones de edición de usuario.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: EDITAR ACCESOS

- a) Editar Accesos  corresponde a la función donde se puede bloquear funciones 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 ambas, que se pondrán gris oscuro, indicando que están bloqueadas hasta el momento que desee desbloquearlas.

- b) Para desbloquear, basta hacer clic sobre las funciones deseadas nuevamente.



- c) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: INFORMACIONES DEL FABRICANTE

- a) Constan informaciones sobre Versión del Firmware Serie y Fecha de Fabricación del **Forza STi**.



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: SAC

- a) En las informaciones de SAC, usted encontrará todos los datos necesarios para entrar en contacto con la Práctica para aclarar dudas, solicitar reparaciones o visitas técnicas.



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: 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. Certifíquese de crear un Backup vía USB antes de proseguir. Después de colocar la contraseña y accionar el OK: **No es posible recuperar la informaciones.**



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

FAVORITOS

- a) La opción Favoritos funciona como un acceso directo, donde se pueden asignar las principales y más utilizadas recetas. Para accederla basta accionar el botón de Opciones  en la barra de menú fija.
- b) Despues de abrir la pantalla de Opciones, accione el icono .
- c) Navegue por las recetas utilizando las flechas:  / .
- d) Vea cómo Adicionar o Retirar una receta de la lista de Favoritos en la [pág. 35](#).



ALARMAS SONOROS



- Al final de una receta, sonará la alarma indicando el final de la operación.
- Si la puerta del horno se deja abierta durante más de 30 segundos, sonará la alarma para alertar al usuario.
- Precaución:** Si la alarma audible suena continuamente, el equipo no está funcionando correctamente. Desenchufe o desconecte el cable de alimentación y lea el manual de instrucciones antes de operar.

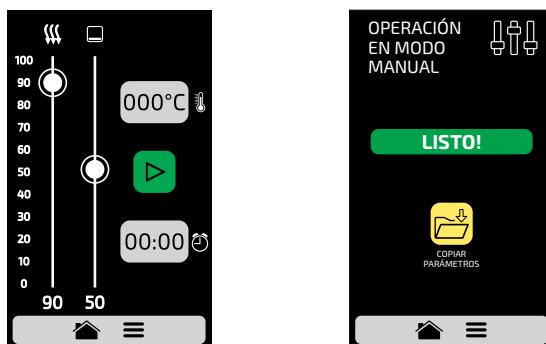


MODO MANUAL

- a) En el Modo Manual es posible definir los parámetros del paso, ejecutarlo, y si el resultado de su prueba es aprobado, al final de la operación, transfórmelo en Receta.
- b) Para acceder el Modo Manual, haga clic sobre el botón de Opciones  . En la pantalla de Opciones, accione el ícono  .



- c) Defina los parámetros de Tiempo, Temperatura, Velocidad de Aire Caliente y de la Resistencia Inferior (Infrarrojo).
- d) Accione el botón  para iniciar la operación del Modo Manual.
- e) Al concluir la operación, el ícono Copiar Parámetros será habilitado:  .



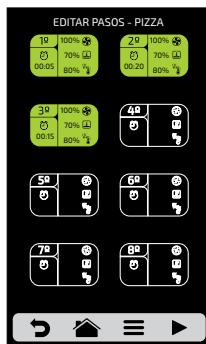
f) Copiar Parámetros permite al usuario transportar los parámetros definidos en el Modo Manual para la Edición de Grupos y Recetas, o sea, al hacer clic en el ícono  , será necesario informar la contraseña de usuario de acceso a las configuraciones.

g) Despues de informar la contraseña de usuario, elija entre crear un nuevo grupo o ubicar los parámetros transportados en 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 ubicar las informaciones transportadas.

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



GUÍA DE LIMPIEZA DIARIA

a) Para ayudar en la higienización del **Forza STi** utilice la Guía de Limpieza Diaria, accéddalo por la pantalla de Opciones, haga clic sobre el icono de Opciones  , enseguida, accione el botón  , siga atentamente los pasos informados en la pantalla.

1



ABRA LA PUERTA Y ESPERE QUE LA TEMPERATURA LLEGE HASTA 65°C.

102°C



2



RETIRE LA REJILLA, Y EL FONDO PROTECTOR Y LOS COLOQUE EN EL FRANGADERO



3



APLIQUE EL OVEN CLEANER EN LA REJILLA Y EN EL FONDO PROTECTOR, DEJE ACTUAR



Abra la puerta y espere que la temperatura llegue hasta 65°C. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

Retire la rejilla, y el fondo protector y los coloque en el frangadero. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

Aplique el Oven Cleaner en la rejilla y en el fondo protector, deje actuar. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

4



APLIQUE EL OVEN CLEANER EN LAS PAREDES DE LA CÁMARA Y EN LA PARTE INTERNA DE LA PUERTA Y DEJE ACTUAR POR 5 MIN

4min 5s



Aplique el oven cleaner en las paredes de la cámara y en la parte interna de la puerta y deje actuar por 5 min. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

5



UTILICE UNA ESPONJA NO ABRASIVA PARA QUITAR MANCHAS MÁS ADHERIDAS, SI NECESARIO



Utilize una esponja no abrasiva para quitar manchas más adheridas, si necesario. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

6



LIMPIAR/ENJUAGAR LA CAVIDAD CON UN PAÑO HÚMEDO PARA ELIMINAR EL EXCESO



Limpiar/enjuagar la cavidad con un paño húmedo para eliminar el exceso. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

GUÍA DE LIMPIEZA DIARIA

7



APLIQUE VINAGRE A LAS PAREDES DE LA CÁMARA Y A LA PUERTA DEL HORNO PARA NEUTRALIZAR EL PRODUCTO DE LIMPIEZA



Aplique vinagre a las paredes de la cámara y a la puerta del horno para neutralizar el producto de limpieza. Continúe haciendo clic en la flecha: ➡

8



LIMPIE / ENJUAGUE LA CAVIDAD CON UN PAÑO HÚMEDO



Limpie / Enjuague la cavidad con un paño húmedo. Continúe haciendo clic en la flecha: ➡

9



ENJUAGUE LA CAVIDAD DEL HORNO CON UNA TOALLA

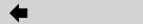


Enjuague la cavidad del horno con una toalla. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

10



UTILICE UNA ESPONJA NO ABRASIVA PARA QUITAR MANCHAS MÁS ADHERENTES EN LA REJILLA Y FONDO PROTECTOR, SI NECESARIO

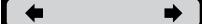


Utilice una esponja no abrasiva para quitar manchas más adherentes en la rejilla y fondo protector, si necesario. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

11



COMPRUEBE QUE EL CONVERTIDOR CÁTALÍTICO ESTÁ CORRECTAMENTE ACOPLADO



Compruebe que el convertidor catalítico está correctamente acoplado. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

12



ENJUAGUE Y SEQUE LA REJILLA Y FONDO PROTECTOR Y VUELVA A INSTALAR EN EL HORNO

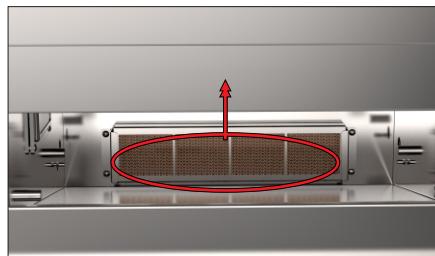


Enjuague y seque la rejilla y fondo protector y vuelva a instalar en el horno. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡

b) La última pantalla mostrará "Limpieza completa", termine haciendo clic en la flecha: ➡

GUÍA DE LIMPIEZA DEL CONVERSOR CATALÍTICO

- a)** Para acceso al conversor catalítico, la parrilla y la bandeja inferior removible del horno.
- b)** Enseguida, retire el conversor catalítico haciendo movimiento vertical para arriba, conforme la imagen:



- c)** Para higienizar de forma correcta, coloque el conversor catalítico de remojo en agua tibia con detergente neutro.
- d)** Después de 15 minutos en la solución, enjuague bien e instale nuevamente.

GUÍA DE LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE

- a)** Para acceder al filtro de aire, tire del lado del horno.
- b)** A continuación, retire el filtro haciendo movimiento hacia atrás, según la imagen:



- c)** El filtro debe sustituirse como máximo cada tres meses, reduciéndose este plazo de acuerdo con el uso y las condiciones del entorno en el que está instalado el horno. Recomendamos una revisión semanal.

GUÍA DE LIMPIEZA DE LOS VIDRIOS DE LA PUERTA



4. CON LOS PULGARES PRESIONE CUIDADOSAMENTE LA ESPONJA EN LOS SENTIDOS DE LAS FLECHAS HASTA QUE TENGA LAS DOS CARAS FIJADAS A LA ESPÁTULA

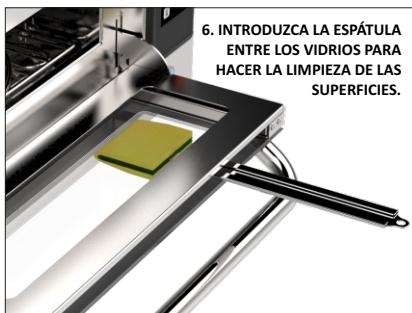


⚠ CUIDADO
CON LAS
PUNTAS DE
FIJACIÓN DE LA
ESPÁTULA

5. CON LA ESPONJA
FIJADA A LA
ESPÁTULA
DE UMEDECER
CON DETERGENTE
NEUTRO Y AGUA
PARA LA LIMPIEZA
DE LA CARA INTERNA
DE LOS VIDRIOS.



6. INTRODUZCA LA ESPÁTULA
ENTRE LOS VIDRIOS PARA
HACER LA LIMPIEZA DE LAS
SUPERFICIES.



ATENCIÓN: Utilice siempre la superficie blanda de la esponja. La superficie más gruesa causará arañosos en los vidrios.

ALERTAS Y ERRORES: POSIBLES SOLUCIONES

- a) El **Forza STi** fue programado para señalizar cualquier posible error y alerta que puedan ocurrir durante la operación.
- b) Sobre el ícono de Opciones, surgirá una señalización amarilla para alertas () y roja para errores ().



Vea a continuación cómo proceder en cada caso:

ALERTAS

- a) Haga clic en el ícono de Opciones .

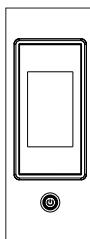
- b) La pantalla de Opciones traerá, en el lugar de las temperaturas de Cámara y Resistencia Inferior, una descripción del alerta.

En el ejemplo siguiente:

ALERTA - FALLA SENSOR DE CÁMARA



c) Siga la orientación conforme descrito en la pantalla en este caso, apague y encienda nuevamente el horno utilizando el botón del panel:



d) Despues de conectar el equipo, si el error persiste, llame al Servicio Técnico.

ERRORES

a) En caso de varios intentos de rearme no exitosos el alerta se volverá un error , y será necesario contacto con la Asistencia Técnica.

b) Consulte la tabla de la próxima pantalla para verificar los posibles errores y alertas.



TABLA DE ALERTAS Y ERRORES

| Componente | Se vuelve alerta cuando: | Es error cuando: | Error Alarma de sonido |
|------------------------------------|---|------------------------------------|------------------------|
| Inversor | - | más de diez intentos de reinicio | Encendido |
| CLMG - Baja corriente de magnetrón | quince segundos sin llegar a la corriente | - | Encendido |
| Can Red de comunicacion | - | cables desconectados o defectuosos | Encendido |
| Sensor de cámara e IR | solo uno inactivo | ambos inactivos | Encendido |
| Panel temperature | de 65°C a 80°C | superior a 80°C durante 10 minutos | Encendido |

Cualquier duda contacte nuestra asistencia técnica.

Asistencia técnica Práctica:

+55 35 3449 1235

Práctica TECHNICOOK

Carretera BR 459, Km 101
Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP 37556-140
+55 35 3449 1235
www.praticabr.com