

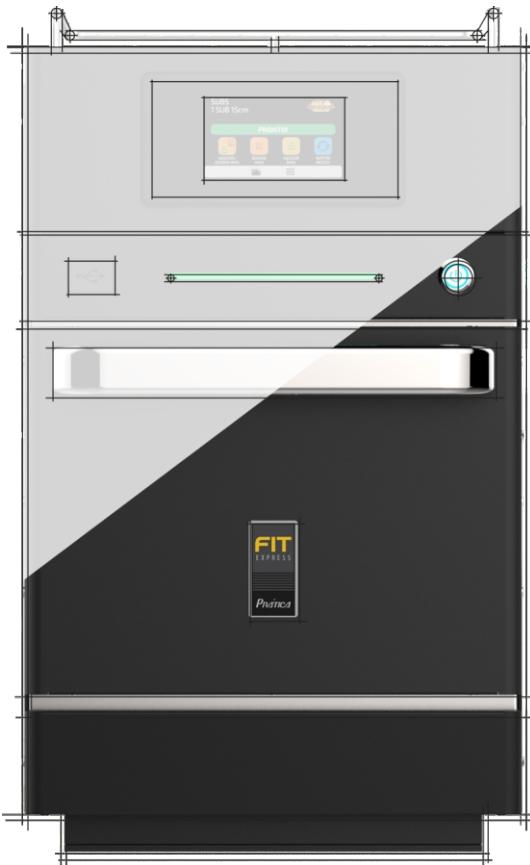


SPEED OVEN

Pratica

SPEED OVEN

FIT
EXPRESS



GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

LETTRÉ AUX CLIENTS

Pratica Inc. est fière de faire partie de votre quotidien avec ses produits. En achetant les équipements de Pratica, you aura un partenaire toujours attentif à vos besoins et intéressé à garder les clients satisfied.

Nous sommes à votre disposition à tout moment, que ce soit pour entendre vos idées, critiques, suggestions ou pour résoudre un problème.

Compter sur nous !

Notre mission

Apporter qualité et productivité à l'environnement de préparation des aliments.

Notre engagement

- Connaître et répondre aux besoins de nos clients.
- Proposer des produits fiables, performants et économies en énergie.
- Toujours à la recherche d'améliorations des processus, des produits et des coûts pour offrir plus de valeur à nos clients chaque jour.
- Traitez nos clients avec honnêteté et respect.
- Pratica Inc. fait don d'une partie de son projet à des œuvres de bienfaisance.

Ce manuel contient toutes les informations pour installer et utiliser correctement votre équipement et obtenir les meilleurs résultats de performance, avec qualité et sécurité.

Nous vous recommandons de lire et de suivre toutes les lignes directrices qui y sont contenues et de toujours les garder dans un endroit approprié pour les consultations futures.

SUMMARY

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Recommandations d'utilisation.....	08
Restrictions d'utilisation.....	11
Recommandations générales pour le nettoyage.....	12
Risque pour la sécurité: produits chimiques de nettoyage.....	12
Risque pour la sécurité: chauffage.....	12
Risque pour la sécurité: électricité.....	13
Accessoires nécessaires.....	14
Combination of suitable utensils.....	14

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE.....15

IDENTIFICATION DES SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL.....16

TERMES DE GARANTIE

Délai et détails.....	17
Causes d'exclusion de garantie.....	17
Observations et recommandation.....	18

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Installation électrique.....	20
Instructions générales.....	21
Dimensions.....	22
Recommandations générales.....	23

FIT EXPRESS TECHNOLOGIE.....24

PRINCIPES D'OPÉRATION.....25

DÉVELOPPEMENT DE RECETTES.....26

MODE D'EMPLOI

Préchauffage.....	28
Exécuter une recette.....	29
Accéder aux options.....	32
Configuration d'utilisateur.....	33
• <i>Modifier groupes</i>	34
• <i>Modifier nom</i>	35
• <i>Modifier Image</i>	36
• <i>Supprimer recettes</i>	37
• <i>Supprimer groupe</i>	38
• <i>Ordonner - Groupe</i>	39

MODE D'EMPLOI

• Changer la température du groupe.....	40
• Modifier recettes.....	40
• Modifier nom.....	42
• Modifier Image.....	43
• Modifier les étapes.....	44
• Supprimer recette.....	47
• Ordonner - Recettes.....	48
• Modifier réchauffer/dorer plus.....	49
• Ajouter/retirer des favoris.....	50
• Préchauffage.....	52
• USB.....	53
• Température.....	54
• Celsius/Fahrenheit.....	54
• Wi-fi.....	55
• Plateforme virtuelle - IOK - Internet Of Kitchen.....	57
• Mise à jour du système.....	58
• Service client.....	60

Ajustements..... 61

• Langue.....	61
• Date/Heure.....	62
• Volume.....	63
• Modifier code.....	63
• Restauration des paramètres d'usine.....	64
• Modifier accès.....	64
• Informations du fabricant.....	65

Favoris..... 65

Alarmes sonores.....	66
Mode manuel.....	67

NETTOYAGE

Guide de nettoyage quotidien.....	70
Guide de nettoyage du convertisseur catalytique.....	75
Guide de nettoyage du filtres à air.....	75

FONCTIONS DE BARRE LUMINEUSE (LED)..... 76

ALERTES ET ERREURS : SOLUTIONS POSSIBLES

Alertes.....	77
Erreurs.....	78
Tableau des alertes et des erreurs.....	79

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- Fonctionnement du four: Il est recommandé que l'opérateur du four porte toujours des gants de protection thermique et un tablier pour éviter les brûlures à l'intérieur du four et tout renversement éventuel du contenu du plateau.
- Utilisation du panneau: Le panneau doit être manipulé uniquement avec les doigts. L'utilisation de tout instrument peut endommager l'équipement et mettre en danger la sécurité de l'opérateur.

ATTENTION!

Afin d'éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients remplis avec des liquides ou des produits de cuisine qui deviennent liquides par échauffement à des niveaux supérieurs à ceux qui peuvent être facilement observés. L'autocollant (comme celui de la figure ci-dessous) est joint au mode d'emploi et il doit être collé sur la partie frontale au moment de l'installation de l'équipement, à une hauteur minimale de 1,60 m au-dessus du sol.



- **AVERTISSEMENT :** L'absence de nettoyage au four peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et peut entraîner une situation dangereuse.
- Retirer les fils d'étanchéité en métal ou en plastique des sacs insérés dans l'unité. Vérifiez si le récipient utilisé est conforme aux spécifications de température et de micro-ondes fournies par l'appareil. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet équipement.
- Ne pas utiliser l'équipement s'il est endommagé, surtout si sa porte ne se ferme pas correctement.
- Ne placez aucun objet entre la cavité intérieure et la porte du four, empêchant la porte de se fermer.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du compteur.
- Seul un personnel qualifié doit ouvrir le panneau d'équipement.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique.
- Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser la fonction de micro-onde sans nourriture car elle peut endommager l'équipement.

- Ne pas faire fonctionner l'équipement avec la porte ouverte en raison de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- Ne pas laisser de résidus alimentaires ou d'autres débris s'accumuler sur la surface de la porte et de la charnière pour éviter d'endommager l'équipement.
- Les aliments avec la peau, l'écorce ou la membrane, comme la tomate, la pomme de terre, la saucisse, doivent être perforés avec une fourchette car ils peuvent exploser.
- Les emballages entièrement scellés ne doivent pas être chauffés dans le four, car ils peuvent exploser.
- Ne pas couvrir ni bloquer les événements de l'unité.
- N'utilisez pas l'équipement à l'extérieur ou sans couverture.
- N'utilisez pas ce produit près de l'eau, comme près de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine.
- Ne pas utiliser de jet d'eau pour nettoyer l'appareil. Veuillez consulter les instructions de nettoyage pour un nettoyage approprié.
- Lorsque vous nettoyez les surfaces du four, utilisez uniquement des produits non abrasifs appliqués avec une éponge en nylon ou un chiffon doux ([page 70](#)). **Remarque : Consultez Prática pour vous assurer que le bon produit de nettoyage est utilisé.**
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four: retirer les fils utilisés pour sceller les sacs de papier ou de plastique qui seront dans le four.
- Surveillez attentivement l'équipement lorsque des matériaux tels que du papier, du plastique et d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- Retirer tout le contenu situé à l'intérieur de la cavité du four.
- Si le produit prend feu à l'intérieur de la cavité de cuisson, fermez immédiatement la porte et éteignez l'appareil ou débranchez-le. L'alimentation peut également être coupée au niveau du disjoncteur.
- Toujours porter des gants thermiques ou utiliser des supports ou des pinces pour retirer les aliments de l'intérieur de l'équipement afin d'éviter les brûlures.

- Ne pas utiliser la cavité de l'équipement pour le stockage.
- Lorsque vous chauffez des liquides en utilisant uniquement des micro-ondes ou une fonction combinée, le contenu doit être remué avant le chauffage pour aider à prévenir l'ébullition éruptive. Dans le chauffage de boisson de micro-onde peut entraîner l'éruption retardée, ainsi le soin devrait être pris en manipulant le récipient.
- Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir. Le bouillonnement ou l'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST DÉRANGÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
- The minimum height of free space above the microwave should be of 5.9in(150mm).
- N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans un récipient allant au micro-ondes, vérifiez fréquemment le four en raison de la possibilité d'allumage.
- Le four doit être nettoyé quotidiennement et les restes de nourriture doivent être enlevés.
- Le fait de ne pas maintenir le four dans un état propre peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'équipement et éventuellement entraîner la perte de la garantie.
- Ne pas utiliser d'appareil de chauffage ou de cuisson sous cet équipement.
- Ne pas monter l'appareil au-dessus ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne pas monter sur un évier.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec des tampons de récurage métalliques. Les pièces peuvent brûler le tampon et toucher des pièces électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.

- Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés – par exemple, les pots en verre fermés – peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Ne pas utiliser d'appareils en papier lorsque l'équipement est utilisé en mode grille-pain.
- Ne pas entreposer de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. Cela provoquera une surchauffe du four.
- Il est nécessaire de retirer et de nettoyer le filtre à air fréquemment. Pour plus de détails, allez à la page **75 du manuel**.
- Un nettoyage quotidien est nécessaire pour enlever la graisse de l'équipement. Pour plus de détails, voir la **page 70** du manuel.
- Nettoyer uniquement les pièces répertoriées dans le manuel. Sinon, contacter le fabricant pour obtenir des instructions.
- Utiliser cet équipement uniquement pour les fonctions décrites dans ce manuel.

RESTRICTIONS D'UTILISATION

- **AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans ce dispositif. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, régénérer, gratiner ou finir des aliments qui ont déjà subi un processus de cuisson. Ne convient pas à la cuisson des aliments ou des produits en général. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.**
- N'utiliser que des ustensiles convenant aux fours à micro-ondes, **page 14**.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer l'alcool, le cognac, le rhum, etc.
- L'alcool peut prendre feu plus facilement en cas de surchauffe. Faites attention et ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

- Si de la fumée est observée, éteignez l'appareil. Débranchez-le ou isolez-le de l'alimentation électrique et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES POUR LE NETTOYAGE

- La chambre de cuisson de l'équipement doit être nettoyée quotidiennement. Le fait de ne pas garder l'équipement propre peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et peut entraîner une situation dangereuse.
- L'équipement doit être déconnecté du réseau pendant la maintenance et le remplacement des pièces. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'équipement de l'alimentation pendant le nettoyage quotidien de l'équipement.

RISQUE POUR LA SÉCURITÉ : PRODUITS CHIMIQUES DE NETTOYAGE

DANGER	OÙ OU DANS QUELLES SITUATIONS LE DANGER SURVIENT-IL?	ACTION PRÉVENTIVE
Risque de brûlures chimiques ou d'irritation de la peau, des yeux et de l'appareil respiratoire en raison du contact avec des produits chimiques de nettoyage et leurs émanations.	Pour toutes les actions de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Ne laissez pas les produits chimiques de nettoyage entrer en contact avec votre peau ou vos yeux. • Ne pas chauffer l'appareil s'il contient des produits chimiques de nettoyage. • Ne respire pas le spray chimique. • Utiliser de l'équipement de protection individuelle (EPI).
	Lorsque des produits chimiques de nettoyage corrosifs sont utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez strictement les étapes de nettoyage page 70.

RISQUE DE SÉCURITÉ : CHAUFFAGE

DANGER	OÙ OU DANS QUELLES SITUATIONS LE DANGER SURVIENT-IL?	ACTION PRÉVENTIVE
Risque de brûlures par les surfaces chaudes.	À l'intérieur de toute la cavité, y compris toutes les pièces qui sont ou ont été à l'intérieur pendant la cuisson, comme: <ul style="list-style-type: none"> • Supports; • Conteneurs; • Plaques à pâtisserie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avant de commencer les tâches de nettoyage, attendre que la cavité ait refroidi à moins de 50°C (122°F).
	Dans la porte de l'équipement.	Porter des vêtements et de l'équipement de protection individuelle (EPI) comme indiqué à la page 08.

• RISQUE DE SÉCURITÉ : ÉLECTRICITÉ

DANGER	OÙ OU DANS QUELLES SITUATIONS LE DANGER SURVIENT-IL?	ACTION PRÉVENTIVE
Risque de choc électrique par les pièces sous tension.	<ul style="list-style-type: none"> Sous les couvertures; sur le tableau de commande; Le long du cordon d'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> Les travaux sur le système électrique ne doivent être effectués que par des électriciens qualifiés d'une entreprise de service autorisée. Travail professionnel. S'assurer que toutes les connexions électriques sont en parfait état et solidement fixées avant de mettre l'équipement en service.
	Dans l'équipement et les pièces métalliques adjacentes.	<ul style="list-style-type: none"> Avant de préparer l'équipement pour son utilisation, s'assurer qu'il est connecté à un système de compensation équipotentielle (UE).
	Si les équipements sur supports à roues commencent à se déplacer accidentellement et que l'alimentation est coupée.	<ul style="list-style-type: none"> Lors de l'utilisation des équipements, toujours enclencher le verrou de sécurité sur les roues. Vérifier quotidiennement que les verrous de roue sont activés avant de commencer l'opération.
Risque de choc électrique causé par un court-circuit.	Si l'équipement entre en contact avec l'eau.	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas laver la boîte extérieure avec de l'eau. Toujours garder le capot USB fermé pendant le nettoyage.

ACCESSOIRES NÉCESSAIRES

Vérifier les instructions du fabricant et la température nominale pour déterminer si les contenants et les accessoires individuels doivent être utilisés avec le four. Le tableau ci-dessous fournit des lignes directrices générales :

USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS	AUTORISÉ	ACTION PRÉVENTIVE
CONTENANTS RÉSISTANTS À LA CHALEUR		
Verre trempé.	OUI	
Céramique compatible.		N'utilisez pas d'objets à décor métallique.
Faïence (vaisselle, porcelaine, etc.) Remarque : le niveau de charge minérale présent dans l'ustensile peut affecter les performances de l'équipement		
PLATEAUX EN MÉTAL ET EN FEUILLES		
Tout contenant en métal ou en feuilles	NON	
RÉCIPIENTS EN PLASTIQUE		
Récipients en plastique	NON	
JETABLE		
Carburants (papier, carton, etc.)	OUI	Utiliser uniquement des articles jetables compatibles avec les températures atteintes par le four (280 °C).
AUTRES USTENSILES		
Attaches et étiquettes	NON	Pendant la cuisson, aucun ustensile tel que des sondes, des couverts, des sangles et des étiquettes ne doit se trouver à l'intérieur du four.
Couvert		
Sondes de température		

COMBINAISON D'USTENSILES APPROPRIÉS

COMBINAISON D'ACCESSOIRES	ALLOWED	OCCURRENCE
Grille Express	OUI	
Grille Express + Panier en teflon fermé	OUI	
Accessoires en téflon	OUI	

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION (suite)

ATTENTION!

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes inexpérimentées et connaissant bien, à moins que l'on ne leur demande de l'utiliser ou sous la surveillance d'un tiers. personne responsable de votre sécurité.



- N'utilisez pas la poignée du four pour déplacer l'équipement. Le four ne doit être déplacé que de ses côtés.
- N'utilisez pas la porte de l'équipement comme support. Cela provoquerait des inégalités de porte et un dysfonctionnement de l'équipement.
- La porte du four est uniquement destinée à sceller les micro-ondes générées pendant la cuisson. L'utilisation de la porte à des fins non décrites dans ce manuel peut annuler la garantie.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

- (a)** Ne pas essayer d'utiliser ce four la porte ouverte. Le fonctionnement du four la porte ouverte risque de se solder par une exposition à l'énergie des micro-ondes. Ne pas contourner ni altérer les interverrouillages de sécurité.
- (b)** Ne pas placer d'objets entre l'avant du four et la porte et ne pas laisser de salissures ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c)** Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'aucun élément du four ne soit endommagé: (1) porte déformée, (2) charnières et loquets (desserrés ou cassés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d)** Ne pas faire régler ou réparer le four par quelqu'un d'autre qu'un agent de maintenance agréé.

IDENTIFICATION DES SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL



DANGER! MENACE DE RISQUE POUVANT CAUSER DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT



ALERTE



RISQUE D'INCENDIE



SYMBOLE D'AVERTISSEMENT MICRO-ONDES



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE



RISQUE DE BRÛLURE



RISQUE DE BRÛLURE PAR UN DÉGAGEMENT À CHAUD



SYMBOLE DE LA TERRE



SYMBOLE ÉQUIPOTENTIEL



CONSEILS D'UTILISATION ET D'INFORMATION

TERMES DE GARANTIE

DÉLAI ET DÉTAILS

a) Nos produits sont garantis 12 mois pour les pièces et la main-d'œuvre, et 24 mois pour toutes les pièces de l'élément chauffant ; à partir de la date à laquelle le produit est installé. Si, pour quelque raison que ce soit, il n'y a aucun enregistrement de la date d'installation ni de la facture d'achat n'est pas trouvé, la date de fabrication de l'équipement figurant sur l'étiquette indicative sera considérée comme la date de début de l'applicabilité de cette garantie.

b) Si de nouvelles visites sont nécessaires pour terminer la livraison/installation du produit en raison de l'absence de conditions adéquates, électriques ou liées aux gaz d'échappement, les coûts de ces visites sont à la charge du client.

c) Pour l'installation de l'appareil, le client doit fournir toutes les conditions requises (208v/240v monophasé) dans le schéma d'installation. Le client sera également responsable du transport de l'équipement vers le site d'installation.

d) La garantie ne couvre que les pannes de fabrication et de composants, les dommages causés par le non-respect des avertissements figurant sur l'étiquette du produit ne seront pas couverts.

e) La garantie couvre les réglages et le remplacement des pièces défectueuses. Il incombe au technicien de maintenance agréé de retourner les pièces défectueuses à Práctica Inc. pour analyse à la demande du fabricant.

f) Les appels de service de garantie ne justifieront pas l'étendue de la garantie, des retours ou des échanges de l'équipement, ou tout autre type de réclamation.

CAUSES D'EXCLUSION DE GARANTIE

a) Le client doit inspecter soigneusement l'équipement lors de la livraison et contacter le transporteur en cas de dommages dus au transport.

b) Práctica ne répondra à aucun problème découlant d'irrégularités dans le bâtiment électrique ou d'un manque de respect du code électrique local.

- c)** Utilisation ou installation non conforme au manuel d'installation et d'utilisation accompagnant le produit.
- d)** Ne pas respecter les détails d'installation conformément au manuel d'installation et d'utilisation, tels que les planchers inégaux, l'installation du four à côté de l'équipement qui exsude la graisse, la chaleur ou les particules solides, le manque de circulation d'air, etc.
- e)** Les dommages et défauts résultant de produits de nettoyage inappropriés qui endommagent les composants ne seront pas couverts par la garantie. Par exemple, verser de l'eau à l'intérieur du panneau électrique, etc.
- f)** Changements effectués par des techniciens non autorisés dans les conditions d'installation d'origine, comme la distribution électrique, l'emplacement de l'installation, etc.
- g)** Utilisation de produits agressifs ou abrasifs qui ne conviennent pas au nettoyage et qui peuvent ternir, user, rayer ou endommager les accessoires ou les composants de l'équipement.
- h)** Cas de décharges électriques résultant d'actes naturels ou de pics de tension causés par des générateurs ou des fournisseurs d'électricité.
- i)** Dommages à l'équipement ou à ses accessoires causés par des accidents, un mauvais fonctionnement, une manipulation ou une installation incorrecte, tel que décrit dans le manuel d'utilisation fourni avec ce produit.
- j)** Tentatives de réparation par des tiers non autorisés ou utilisation de pièces et de composants non OEM, quels que soient les dommages ou les défauts.

OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS

- a)** L'opérateur doit utiliser le manuel d'installation et d'utilisation comme guide.
- b)** Assurez-vous que les systèmes électriques sont fabriqués et installés par une entreprise ou un technicien qualifié.
- c)** Avant de contacter l'assistance technique, consultez le manuel pour obtenir des conseils de dépannage qui peuvent être résolus sans l'aide d'un technicien. N'oubliez jamais qu'il faut d'abord communiquer avec Pratica avant de passer un contrat avec un agent de service.

d) Vous pouvez appeler notre assistance technique pour nous faire part de vos commentaires, offrir des suggestions ou obtenir de l'aide pour le dépannage pendant les heures normales de bureau à **+1 214 584- 6269 or +1 469-583-4643.**

IDENTIFICATION DE L'EQUIPEMENT

(Remplissez le tableau pour faciliter les interventions techniques)

MODELE			
VOLTAGE		NUMERO DE SERIE	
REVENDEUR			
NUMERO FACTURE		DATE D'ACHAT	

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

- Suivez toujours les recommandations d'installation du manuel d'instructions ou de la fiche technique du produit. Ce formulaire est joint au manuel. En plus d'être envoyé par courrier électronique au moment de l'approbation de la commande, il est également disponible sur notre site Web (www.praticabr.com). En cas de doute, contactez le service d'assistance technique: **+55 35 3449-1235 (Tout le monde) or 214-584-6269 (Seulement pour les États-Unis et le Canada).**
- Les fours Práctica doivent être installés avec les précautions nécessaires pour éviter les problèmes, endommager les équipements et assurer leur pleine utilisation.
- Cet équipement doit être installé par un technicien autorisé.



- La mise à la terre du four est obligatoire.
- Le four doit posséder un disjoncteur exclusif.
- Ne mouillez pas le câble d'alimentation ou la prise.
- Conservez le câble d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.



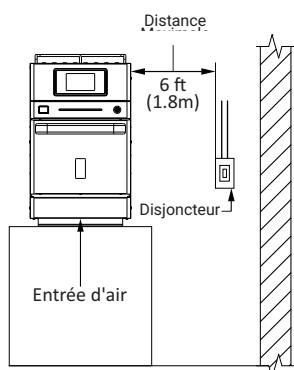


- Le panneau de contrôle de l'équipement ne doit être ouvert que par un technicien agréé.
- Seul le personnel qualifié doit ouvrir le panneau d'équipement.
- Un raccord équipotentiel est fourni sur la partie arrière du four pour le branchement.

Région	Tension (V)	Phases	Fréq. (Hz)	Puissance (kW)	Circuit Breaker (A)	Câble	Prise	
USA/ Canada	208	Unique	60	6.2	30	3x10AWG	NEMA 6-30	
	240			7.0				
Europe	230	Unique	50	6.8	32	3x4mm ²	32A (2P+E)	

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Remarque: L'équipement dispose d'un connecteur pour l'interconnecter avec d'autres équipements. Ce connecteur est destiné à conserver plusieurs appareils avec le même potentiel électrique. Pas nécessairement la mise à la terre d'une connexion locale. Ce connecteur à l'arrière de l'appareil est identifié par le symbole à droite:



- Utilisation du presse-étoupe pour éviter de déplacer le cordon d'alimentation.
- Si la tension du four est de 380 volts, un câble neutre (indépendant de la mise à la terre) doit être disponible.
- Assurez-vous que les caractéristiques électriques du réseau dans le local soient conformes aux spécificités indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour éviter les chocs électriques.
- La prise électrique doit être située au maximum à 1,8 m de l'appareil.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

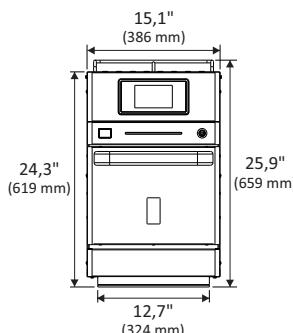
- Le four doit être installé sur une base ou un comptoir qui supporte son poids, environ 147,7lb (67 Kg).
- N'obstuez pas les entrées et les sorties d'air sur la partie inférieure du four.
- Le four ne doit pas être placé près des fourneaux, friteuses, grills chauds ou autres équipements qui exhalent des graisses, des vapeurs et de la chaleur. Les sorties de ventilation, le tableau électrique et le moteur doivent être éloignés de ces sources de chaleur afin d'éviter des dommages au système électrique de l'équipement.
- Le four doit être installé dans un endroit nivélé et aéré.
- Ne pas installer l'équipement dans un endroit approprié peut annuler la garantie.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

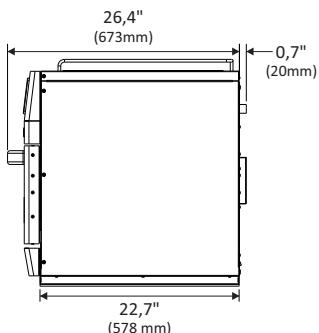
DIMENSIONS

FIT EXPRESS

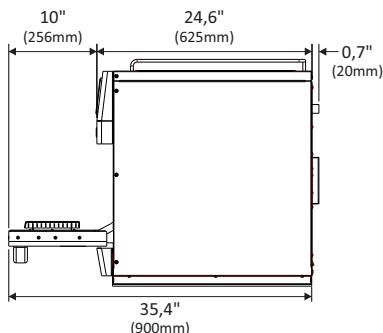
VUE DE CÔTÉ



VUE DE FACE

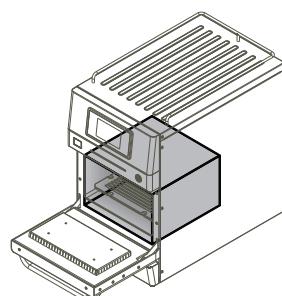


VUE DE HAUT AVEC PORTE OUVERTE



Dimension de la chambre

Capacité totale	18,3L - 0.64 cu.ft
Capacité utile	13L - 0.45 cu.ft
Cauteur	170mm - 6,6"
Largeur	315mm - 12,4"
Profondeur	341mm - 13,4"



RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

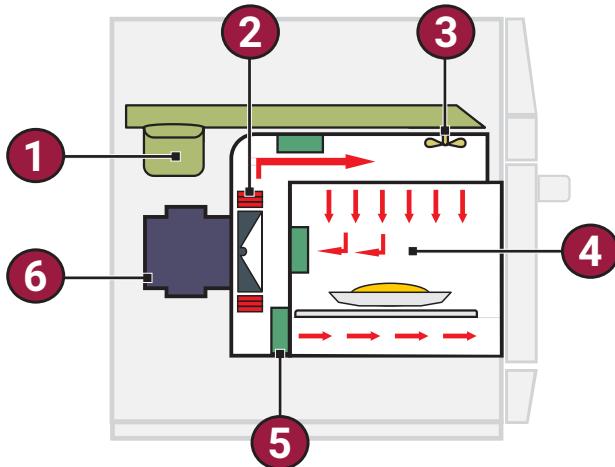
-   • N'utiliser pas ce produit près d'eau, telle que des éviers, des piscines ou des endroits très humides.
-  • Au cas où le matériel à l'intérieur du four entrerait en combustion, maintenez la porte du four fermé, débranchez ou déconnectez le four de la prise. Le courant électrique pourra être coupé avec le disjoncteur du four.
-  • N'utilisez pas l'intérieur du four pour sécher des vêtements.
-  • Si la porte du four est endommagée, ne l'utilisez pas avant d'avoir été réparée par une personne qualifiée.
- Si une panne de courant se produit au cours d'un processus de four en cours, cette opération sera perdue (les recettes sauvegardées ne seront pas perdues).
- Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- N'utilisez pas le four à l'extérieur.
- Ne rangez pas d'aliments dans le four lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Lors de l'activation du disjoncteur du four, attendez dix secondes pour allumer l'équipement.

FIT EXPRESS TECHNOLOGIE

Le four **Fit Express** utilise une combinaison de chauffage pour la convection à air pulsé à grande vitesse et l'énergie micro-ondes pour chauffer les aliments forcés plus rapidement que les méthodes conventionnelles.

La figure ci-dessous illustre les étapes impliquant la technologie:

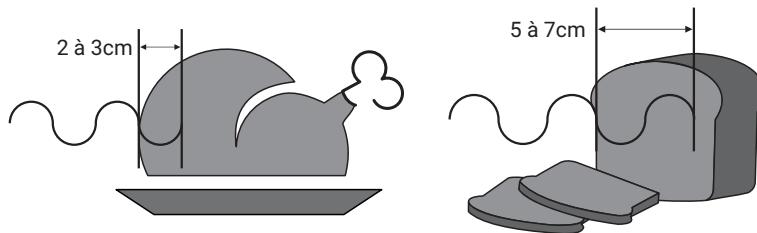
- 1 - Les Magnétron**s génèrent de l'énergie à travers les micro-ondes, qui chauffent uniformément les molécules d'eau de la nourriture;
- 2 - Le résistance de chauffage internes** transfèrent l'énergie thermique à l'air circulant;
- 3 - Le Stirrer** distribue les micro-ondes uniformément;
- 4 - L'Air Refleté** est dirigé vers la nourriture;
- 5 - Le Convertisseur Catalytique** convertit les composés organiques volatils en Dioxyde de Carbone et en Eau (CO₂ et H₂O);
- 6 - Le moteur de ventilation** fait circuler l'air à grande vitesse.



PRINCIPES D'OPÉRATION

Les micro-ondes sont un type d'énergie radiante. Ainsi que les ondes radio, la lumière visible et infrarouge, les micro-ondes font partie du spectre électromagnétique, ou soit, c'est une forme de radiation électromagnétique. Elle est classé comme une radiation non ionisante, car différemment des rayons X et des rayons Alpha, Beta et Gamma, ses effets sont strictement thermique et ne modifient pas la structure moléculaire de l'élément irradié.

The basic principle of microwaves is to cook by molecular vibration. They penetrate the food surface in a depth that ranges from two to seven centimeters, heating the molecules of water and fat by making them vibrate. The heat is transmitted to the interior of the food by thermal conduction, demystifying the idea that the microwaves cook food from the inside out.



L'équipement **Fit Express** fonctionne avec une association de micro-ondes et d'air chaud dirigé sur l'aliment. Les variables de l'opération sont:

- a) Le temps d'opération;
- b) La température de la chambre;
- c) La puissance des micro-ondes;
- d) La vitesse de l'air.

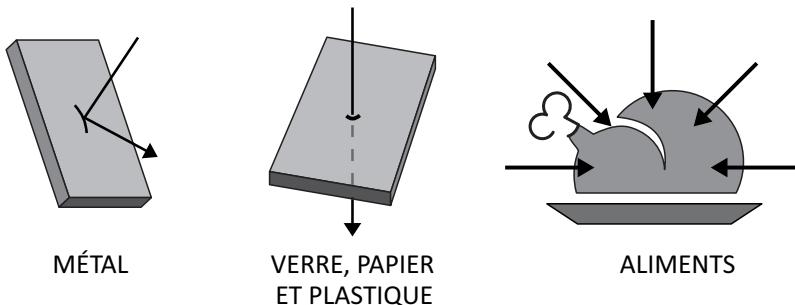
Chaque opération (recette) programmée pourra contenir 8 étapes et chaque étape pourra comprendre les variables citées ci-dessus.

Températures: observez que les temps de préparation sont courts et les étapes aussi, alors la variation de la température de la chambre d'une étape à une autre n'aura pas son effet observé. Entre chaque recette la variation de température ne pourra être clairement observée. La température normalement utilisée sera celle pour laquelle le préchauffage a été programmé, car, entre une fonction et l'autre, l'équipement est activé pour maintenir la température du préchauffage.

Micro-ondes: ajustables entre 0 % et 100 % à chaque fraction de 30 secondes. Ex.: pour une recette d'une minute, avec des micro-ondes programmées à 50 %, elles ont un effet sur l'aliment pendant 15 secondes puis elles s'arrêtent pendant les 15 secondes suivantes. Elles agissent encore 15 secondes et arrêtent le reste du temps, les autres 15 secondes. En une minute elles agissent 30 secondes.

Les micro-ondes ont la fonction de chauffer les aliments de l'intérieur et elles n'ont pas besoin d'un milieu spécifique pour se propager.

CHARACTERISTICS



L'utilisation de contenants en plastique ou en papier est interdite parce qu'ils brûlent à l'intérieur du four à cause de la chaleur.

Temps d'opération: l'échauffement de l'aliment par micro-ondes se fait de l'extérieur vers l'intérieur et il aura une pénétration variable en fonction de sa composition. Par conséquent, il faut prévoir le temps de préparation en fonction de la composition de l'aliment, de la quantité traitée, et de sa densité et épaisseur. Plus la quantité, la densité et l'épaisseur sont importantes plus le temps d'action des micro-ondes à l'intérieur de l'aliment sera élevé.

Vitesse de l'air chaud: l'air chaud dirigé sur l'aliment pourra être réglé entre 0 et 100 % de la vitesse totale. Il est également responsable de la transmission de la chaleur à l'aliment, cependant, sa fonction principale est liée à:

- a) L'aspect extérieur de l'aliment, c'est-à-dire, sa couleur. Plus la vitesse de l'air est élevée, plus l'aliment sera foncé (brûlé);*
- b) La texture ou le croustillant. Plus la vitesse de l'air est élevée, plus l'eau de la surface de l'aliment sera évaporée et plus il sera croustillant.*

DÉVELOPMENT DE RECETTES

Lors du développement d'une recette toutes les variables citées précédemment doivent être analysées. Les micro-ondes et la vitesse de l'air sont les principales composants du succès de la préparation.

Afin d'obtenir des résultats plus rapides dans le développement des recettes nous suggérons de commencer la programmation du temps à 1/10 du temps total de la préparation dans un processus conventionnel.

L'effet micro-ondes est plus efficace au début des processus. Pour les produits congelés, travailler en deux ou trois étapes, de sorte qu'au début du processus le produit est décongelé avec des niveaux de micro-ondes plus bas et à la fin du processus la couleur et la croustillance sont obtenus.

Dans un deuxième temps combiner les variations de vitesse d'air chaud pour arriver à la finition de couleur et de croustillance souhaitée. Souvenez-vous que l'air chaud transmet également de la chaleur à l'aliment. Le poids de l'aliment, la taille et le format sont déterminants dans le temps total de la préparation.

Après avoir défini le mode de préparation d'un aliment il est essentiel de savoir que :

- a) La variation de température initiale du produit (surgelé, réfrigéré, ambiante) modifiera le produit final souhaité;**
- b) La variation dans la taille ou le poids de la portion produira également un aliment hors du standard établi dans la recette;**
- c) La variation de l'ustensile de cuisson, sachant que les différents matériaux ont des réactions différentes aux micro-ondes, aura une interférence dans la finition du produit.**

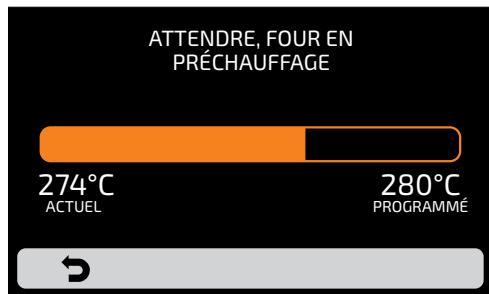
OPÉRATION

Après l'initialisation, choisissez la langue désirée. Voir plus sur les langues à la page 61.

PRÉCHAUFFAGE

- a) Pour démarrer le processus de préchauffage du four, après avoir allumé l'appareil, choisissez entre Température Préchauff 1 et Température de Préchauff 2.
- b) Après avoir choisi le groupe de préchauffage désiré. L'écran sera dirigé vers le mode de préchauffage, où il est possible de voir les températures mutuelles et programmées pour l'étape. Une barre orange est chargée en fonction de la température de chauffage.

Remarque: *Lorsque la température de préchauffage désirée est atteinte, le four commence à compter pour le temps d'égalisation, lorsque la température est répartie pour assurer une meilleure uniformité.*

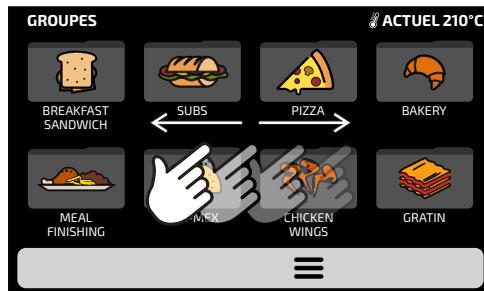


EXÉCUTER UNE RECETTE

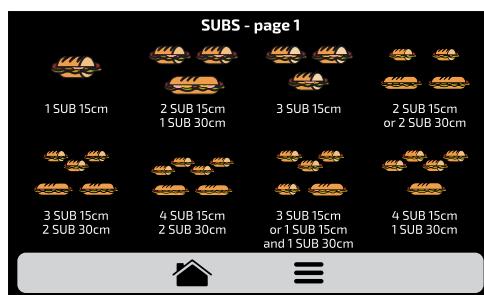


AVERTISSEMENT: POUR QUE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SOIENT VALIDES, IL EST NÉCESSAIRE DE PROGRAMMER DES RECETTES OU DE TÉLÉCHARGER UNE ORDONNANCE AVANT.

- a) Après le préchauffage, sélectionnez l'icône Groupe souhaitée. Faites glisser sur les écrans de gauche et de droite afin de passer entre les écrans de groupe.

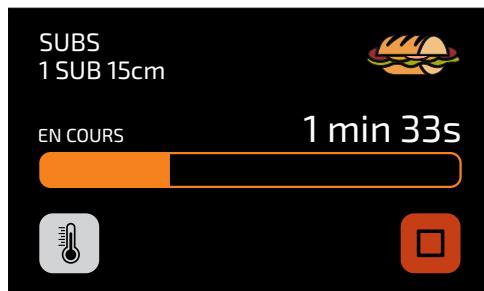


- b) Les RECETTES du groupe sélectionné seront affichées, appuyez sur la recette désirée.



- Pour revenir à l'écran GROUPES, appuyez sur le bouton: .
- Pour accéder à la page de recettes suivante, glissez à droite de l'écran et pour que la gauche revienne.
- **Remarque:** Avant de commencer une recette, assurez-vous qu'il y a de la nourriture à l'intérieur de la cavité de cuisson, sinon elle pourrait endommager l'unité.

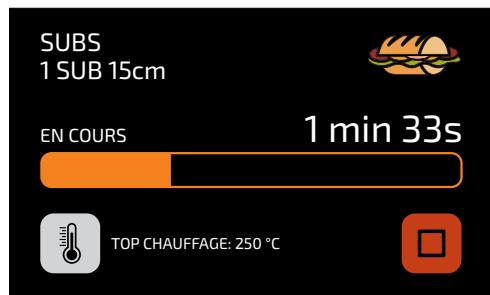
- c) Immédiatement le revenu sera exécuté.



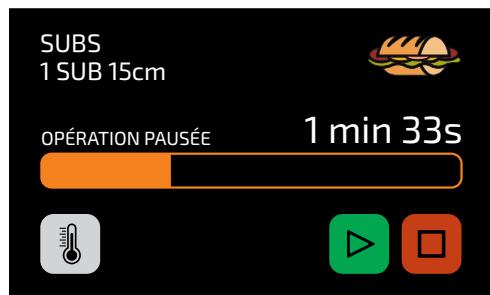
- L'écran affichera le nom du groupe, de la recette, l'état de l'opération (En cours ou en Pause) et le temps restant pour l'achèvement de la recette.

d) Il est possible de vérifier la température du CHAMBRE DE CUISSON en appuyant sur la touche .

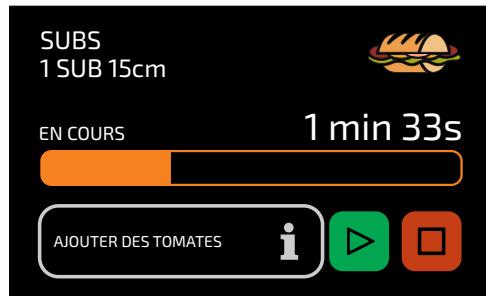
e) Si vous voulez annuler l'exécution d'une recette, appuyez sur le  bouton.



e) Si la porte de l'équipement est ouverte, l'opération est interrompue; une fois la porte fermée de nouveau, appuyez simplement sur la touche  pour reprendre l'opération.



f) Si l'opérateur souhaite ajouter une information entre les étapes, par exemple: 'AJOUTER DES TOMATES', la recette sera mise en pause et la description de l'information sera présentée à côté du bouton PLAY, comme dans l'image suivante:



g) Appuyez sur le bouton pour reprendre l'exécution.

h) À la fin de l'exécution d'une recette, les options suivantes seront publiées:

Réchauffer/Dores Plus: Allumez le four à micro-ondes et l'air chaud pendant une durée préterminée.

Dores Plus: N'utilisez que de l'air chaud pendant une durée préterminée.

Réchauffer Plus: Allumez le micro-ondes pour une durée prédéfinie seulement.

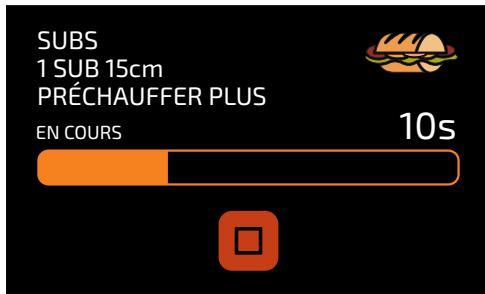
Répétez Recette: Répétez la même recette choisie par l'utilisateur.



i) Dans 'Réchauffer/Dorer Plus', 'Dorer Plus' et 'Réchauffer Plus' le temps sera définit lors de la création de la recette.

j) Les quatre options mentionnées ci-dessus peuvent être désactivées afin qu'elles n'apparaissent dans aucune recette. En savoir plus dans le bloc Configurations d'Utilisateur: Modifier accès ([voir page 64](#)).

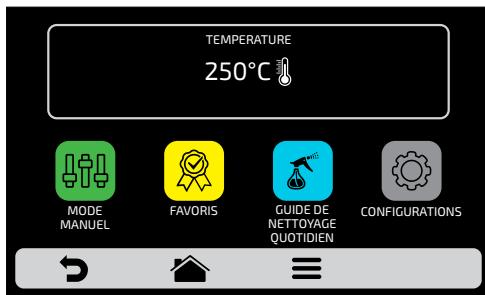
Exemple "Plus Chaud":



ACCÉDER AUX OPTIONS

- a) Pour accéder aux paramètres, activez l'icône de la barre de menu fixe à tout moment.
- b) Dans l'écran Options, vous trouverez des informations telles que: température actuelle dans la chambre, favoris (**voir page 65**), Mode Manuel (**voir page 67**), Guide de Nettoyage (**voir page 70**). et paramètres (**ci-dessous**).

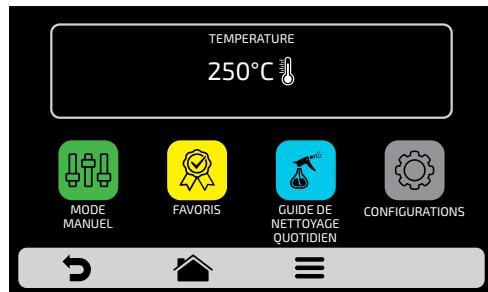
Remarque: le mode manuel et les favoris ne s'affichent que si ils sont activés par l'administrateur (**voir page 64**).



- c) En appuyant une fois de plus sur l'icône , vous revenez à l'écran Groupes.
- d) En appuyant sur l'icône , vous revenez à l'écran de sélection de la température de préchauffage.

CONFIGURATION D'UTILISATEUR

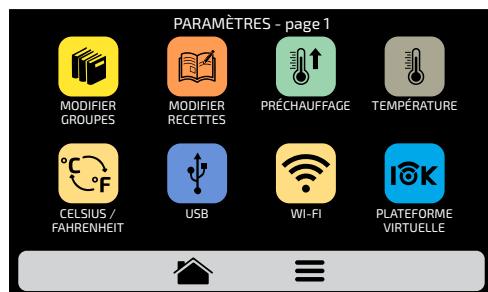
- a) Dans l'Écran Options, cliquez sur l'icône  pour afficher le Mot de Passe de l'Utilisateur.

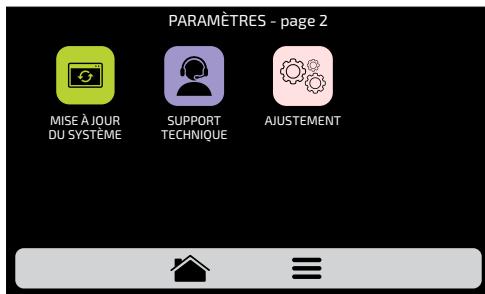


- b) Le mot de passe par défaut pour accéder aux configurations est 456789. Le mot de passe peut être modifié (**voir page 63**).



- c) L'écran User Settings est composé de onze éléments. Utilisez la vue gridview, coulissante  sur l'écran tactile pour accéder à l'écran d'options suivant. Comprendre chaque élément en détail dans les pages suivantes.

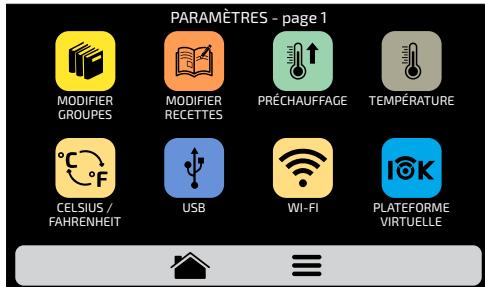




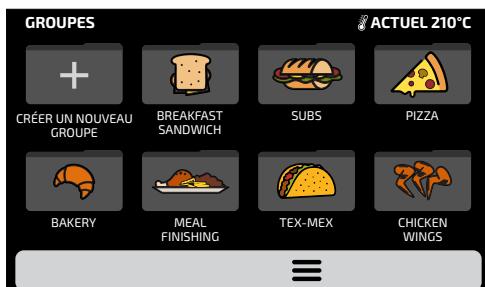
CONFIGURATION D'UTILISATEUR: MODIFIER GROUPES

Remarque: Le four a deux températures de préchauffage comme indiqué à la page 28. Après le préchauffage, le four affiche les recettes pour le groupe de préchauffage sélectionné. Les recettes définies dans le groupe 1 ne seront disponibles que lorsque le préchauffage 1 est exécuté et la même chose s'applique au groupe 2.

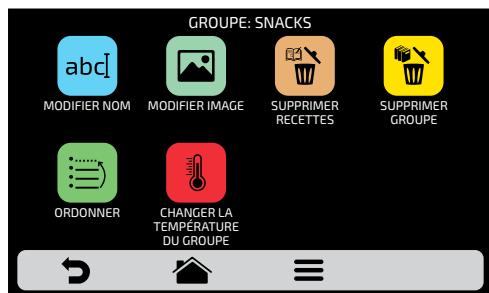
- a) Pour modifier les groupes, cliquez sur l'icône l'écran des groupes apparaîtra, mais dans première position sera l'icône où vous pouvez Créer un Nveau Groupe.



- b) Choisissez entre créer un nouveau groupe ou sélectionner le groupe que vous souhaitez modifier. Il est possible de configurer jusqu'à seize groupes. Faites glisser les écrans vers la gauche et vers la droite afin de passer entre les écrans du groupe.



c) Les options disponibles après choisir entre éditer ou créer un groupe seront:



Modifier Nom: changer le nom du groupe, vous pouvez utiliser des lettres, des chiffres ou des caractères spéciaux.



Modifier Image: changer l'image qui porte l'icône de groupe.



Supprimer Groupe: supprime toutes les informations du groupe sélectionné, y compris les recettes.



Supprimer Recettes: supprime les recettes précédemment sélectionnées.



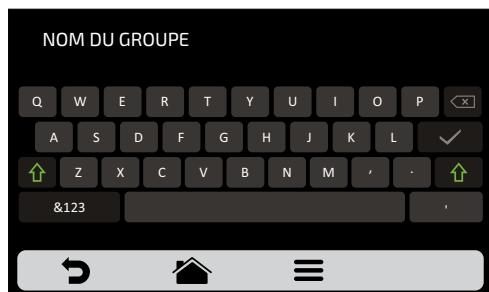
Ordonner: Trie l'emplacement où le groupe apparaît parmi les groupes existants.



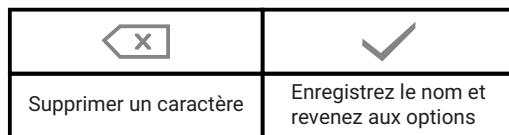
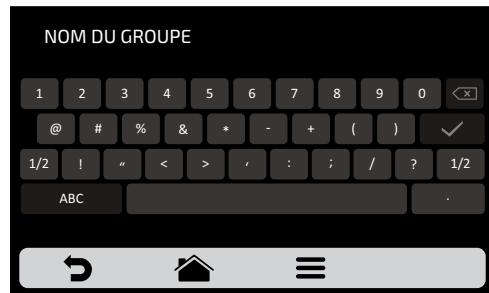
Changer la température du groupe: modifie la température de préchauffage du groupe. **Remarque:** Les recettes du groupe 1 ne seront disponibles que lors du préchauffage 1 et il en va de même pour le groupe 2.

MODIFIER NOM

a) Lorsque vous sélectionnez l'option Modifier Nom, l'écran suivant s'affiche:



- b)** En cliquant sur **&123** et **ABC** l'écran alternera entre les lettres et les chiffres/caractères spéciaux.

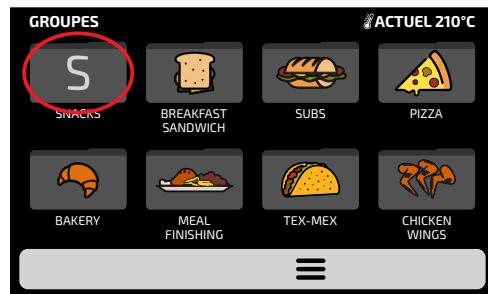


MODIFIER IMAGE

- a)** Le **Fit Express** a une galerie d'icônes qui permet à l'utilisateur de changer les icônes de groupes. Appuyez sur l'icône .
- b)** Un écran avec la bibliothèque d'images sera affiché, naviguez parmi les groupes et sélectionnez l'image désirée. Il est toujours possible, plutôt que d'ajouter une image, de garder la première lettre du nom du groupe comme icône de groupe, il suffit de cliquer sur l'icône ABC. Faire glisser les écrans vers la gauche et la droite afin de passer entre toutes les images.



Par exemple: si votre groupe s'appelle SNACKS, dans l'écran de groupe, SNACKS aura comme icône la lettre 'S'.

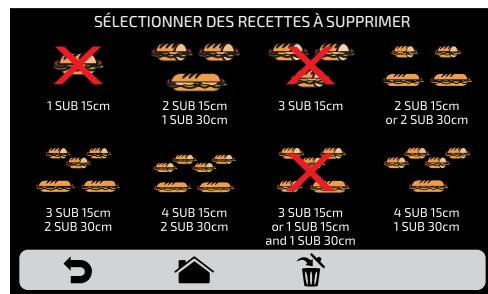


SUPPRIMER RECETTES

- a) L'option de suppression de recettes permet à l'utilisateur de supprimer uniquement les recettes du groupe précédemment sélectionné. Appuyez sur le bouton . Sur l'écran suivant, il sera possible de supprimer une sélection de recettes, ou toutes les recettes :



- b) Sélectionnez les recettes souhaitées par à supprimer, le indiquera les recettes sélectionnées, puis cliquez sur la corbeille de la barre fixe .



Le message à côté apparaîtra - Pour confirmer la suppression des recettes, cliquez sur l'icône SUPPRIMER LA SÉLECTION pour continuer à cliquer sur CONTINUER LA SÉLECTION.

c) En cliquant sur l'icône Delete All  , le message suivant s'affiche :



Pour confirmer, cliquez sur  ou, pour annuler et retourner, cliquez sur  .

SUPPRIMER GROUPE

a) **REMARQUE:** Lorsque vous choisissez de supprimer le groupe, toutes les informations sur le groupe seront perdues: recettes, étapes et autres informations. Et si vous n'effectuez pas de Sauvegarde (**voir page 53, USB**), vous ne pourrez pas récupérer ces informations.



b) Appuyez sur le bouton  pour confirmer votre choix ou sur  pour revenir à l'écran des options.

ORDONNER

a) La fonction Ordonner  vous permet de changer la séquence dans laquelle les groupes apparaissent sur l'écran des groupes.

Cet écran est composé de trois boutons:



Mettre au début de la liste: Le groupe est déplacé au début de la liste des groupes.



Mettre à la fin de la liste: Le groupe est déplacé à la fin de la liste des groupes.



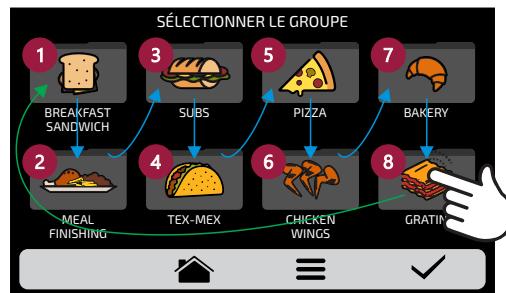
Choisir un lieu sur la liste: L'opérateur sera dirigé vers l'écran des groupes pour choisir l'emplacement souhaité.

b) Pour modifier la position d'un groupe, il suffit d'appuyer sur le groupe pour sélectionner et faire glisser  à la position désirée. Appuyez sur  pour enregistrer la modification.

c) Si la substitution se fait verticalement (1-2, 3-4, 5-6 et 7-8), les deux groupes en question changeront de position sans changer l'ordre des autres groupes, comme le montre l'image ci-dessous :

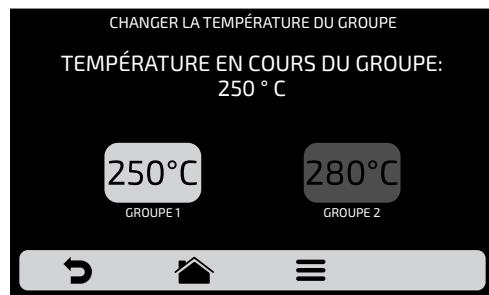


d) Si la substitution est effectuée de façon aléatoire, une fois la position sélectionnée, les groupes seront classés séquentiellement (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8), comme le montre l'image ci-dessous :



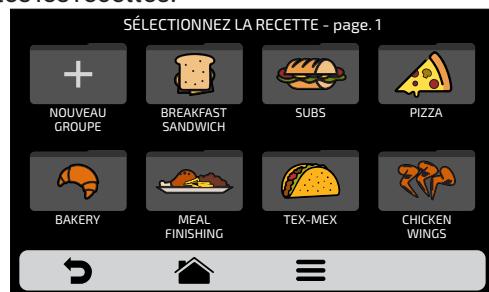
CHANGER LA TEMPÉRATURE DU GROUPE

a) Choisissez la température de préchauffage souhaitée pour le groupe sélectionné . **Remarque :** Les recettes du groupe 1 ne seront disponibles que lors du préchauffage 1 et il en va de même pour le groupe 2.

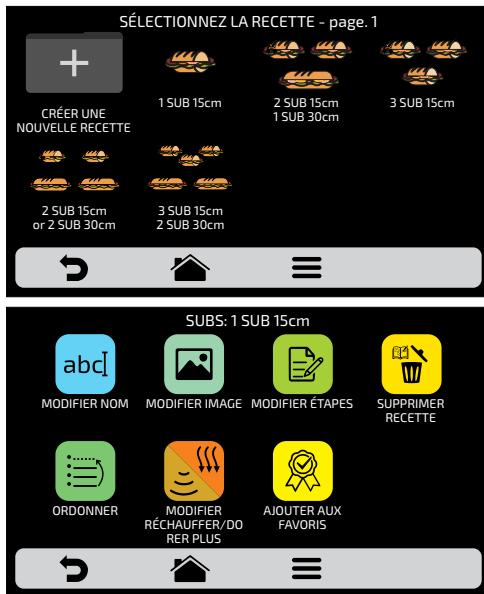


CONFIGURATION D'UTILISATEUR: MODIFIER RECETTES

a) Pour modifier les recettes, appuyez sur l'icône . L'écran des groupes s'affiche. Choisissez le groupe dans lequel vous souhaitez modifier les recettes. Faites glisser les écrans vers la gauche et vers la droite afin de passer entre toutes les recettes.



b) Lorsque vous accédez aux recettes, vous pouvez en modifier une existante ou créer une nouvelle recette.



Les options disponibles après choisi entre éditer ou créer une recette, seront:

 **Modifier le nom:** change le nom de la recette, vous pouvez utiliser des lettres, des chiffres ou des caractères spéciaux.

 **Modifier Image:** permuter l'image qui porte l'icône de la recette.

 **Modifier Étapes:** accède aux options d'édition pour les étapes de la recette sélectionnée.

 **Supprimer Recette:** supprime toutes les informations sur la recette sélectionnée, y compris les étapes.

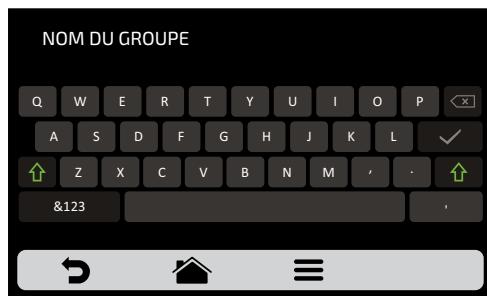
 **Ordonner:** ordonner l'emplacement où le recette apparaît parmi les autres revenus du groupe.

 **Modifier Réchauffer/Dorer plus:** Midifier le temps de la fonction Chauffer / Dorer plus.

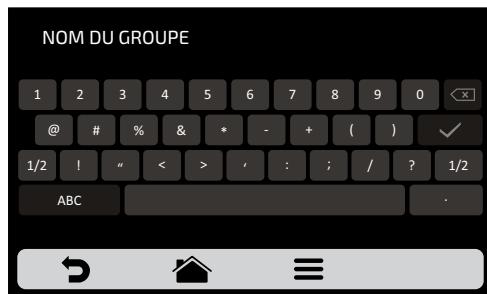
 **Ajouter/Supprimer des Favoris:** Ajoute ou supprime une recette dans la liste Favoris.

MODIFIER NOM

a) En sélectionnant l'option Edit Name, l'écran suivant s'affiche :



b) En cliquant sur **&123** et **ABC** l'écran alternera entre les lettres et les chiffres/caractères spéciaux.



x	
Supprimer un caractère	Enregistrez le nom et revenez aux options

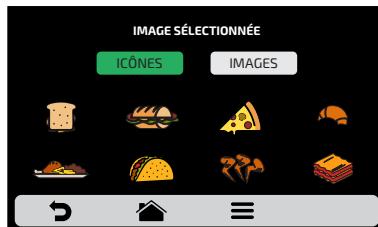
MODIFIER IMAGE

a) Le **Fit Express** a une galerie d'images qui permet à l'utilisateur de changer les icônes / image des recettes. Appuyez sur l'icône pour modifier, puis choisissez entre **ICÔNES** ou **IMAGES** pour les recettes affichées.

Choisissez "Images" pour les images de la nourriture réelle

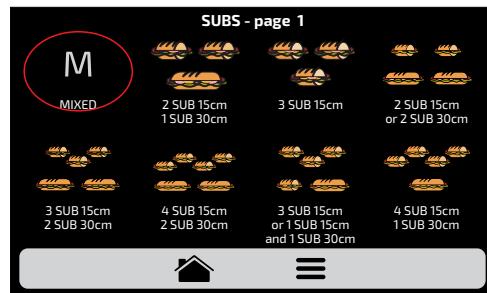


Choisissez "Icônes" pour les images stylisées des aliments



b) Faites glisser vers la gauche et vers la droite pour accéder à toutes les options disponibles.

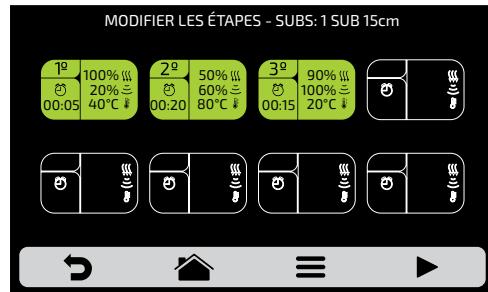
c) Parcourez les icônes de la bibliothèque d'images pour sélectionner l'icône désirée ou appuyez sur le bouton **ABC** pour transformer la première lettre du nom de la recette en icône, comme indiqué dans les images ci-dessous :



c) Use to return to the recipe editing options.

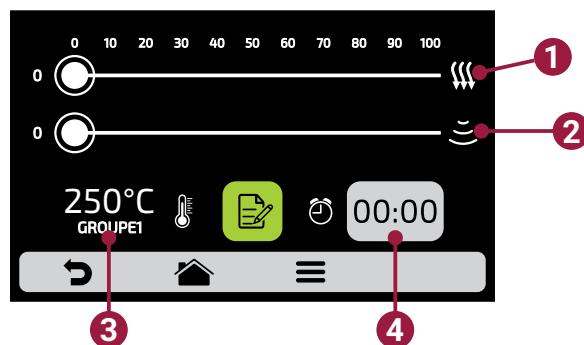
MODIFIER LES ÉTAPES

- a) Chaque recette prend en charge jusqu'à 8 étapes apparaîtront vertes dans l'écran d'Édition, les autres seront transparentes, selon l'image dur le côté. Cliquez sur une étape pour l'éditer.

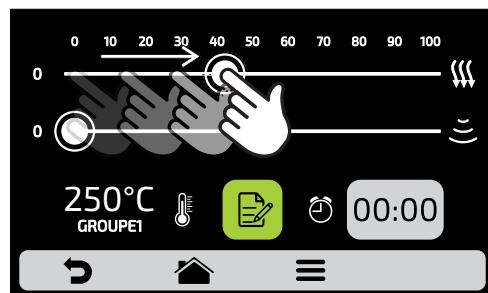
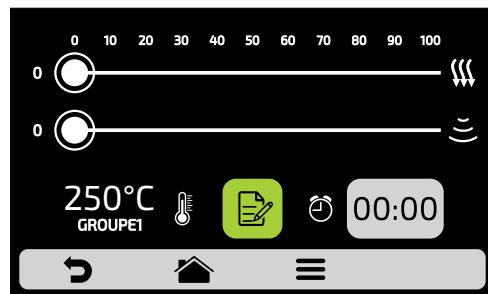


- b) Pour chaque étape, il est nécessaire d'informer:

- 1 - Vitesse d'air chaud;
- 2 - % de micro-ondes;
- 3 - Température;
- 4 - Temps,

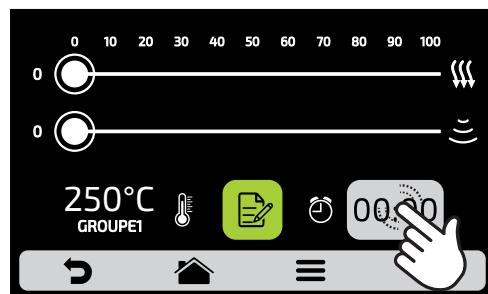


c) Pour modifier le pourcentage d'Air Chaud, de micro-ondes et de Résistance Inférieure, faites simplement glisser votre doigt sur la barre de chaque paramètre ou cliquez sur l'emplacement souhaité.



d) Pour définir l'heure, cliquez sur l'icône **00:00**. Un clavier apparaîtra sur le côté opposé, et cliquez sur **✓** après avoir réglé l'heure désirée.

e) Pour régler la température, cliquez sur l'icône **250°C GROUP1**. Un clavier apparaîtra du côté opposé, définira la valeur désirée et cliquera sur **✓**.



f) Cliquez sur l'icône  pour accéder aux options de modification des paramètres, qui sont :



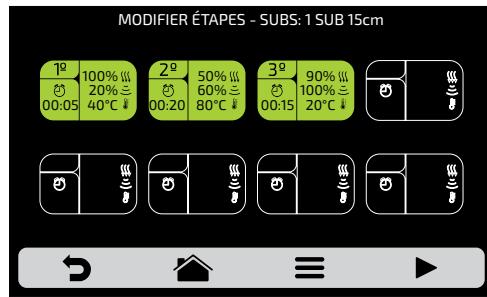
g) Ajouter des informations à l'étape, qui sera affichée à la fin de l'étape lors de l'exécution de la recette. Cliquez sur l'icône .

h) Activer et désactiver l'étape:

- La recette n'effectue que des étapes actives. En inactivant une étape, elle n'est pas supprimée, elle reste simplement cachée.
- Pour effacer l'étape, entrez la valeur 00:00 pour le paramètre de temps.



I) Après avoir terminé de modifier une étape, utilisez  pour enregistrer et revenir à l'écran des étapes pour modifier, créer une nouvelle étape ou tester les étapes actives.



j) Pour tester cliquez sur l'icône ➤ qui se trouve dans la barre fixe de l'écran des étapes. Avant de procéder au test, assurez-vous qu'il y a de la nourriture dans la chambre.



k) Utilisez ⏪ pour revenir aux options d'édition de recette.

SUPPRIMER RECETTE

a) Appuyez sur 🗑 pour supprimer une recette, appuyez sur l'icône 🗑 pour confirmer l'exclusion ou ⏪ pour revenir aux options de la page précédente.



ORDONNER

- a) La fonction **Ordonner**  permet de changer la séquence dans laquelle les recettes apparaissent sur l'écran des recettes.

Cet écran est composé de trois boutons:



Mettre au début de la liste: La recette est déplacée vers le haut de la liste.



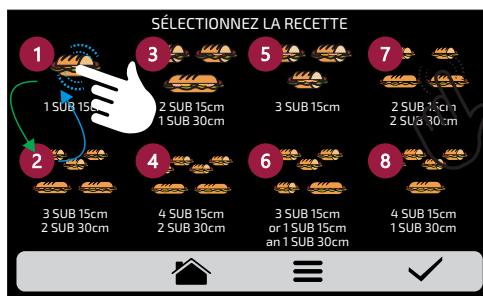
Mettre à la fin de la liste: La recette est déplacée à la fin de la liste.



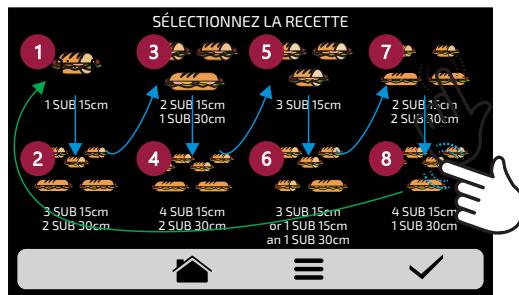
Choisissez une place dans la liste : L'opérateur sera dirigé vers l'écran des recettes pour choisir l'emplacement qu'il/elle veut.

- b) Pour modifier la position d'une recette, appuyez simplement sur la recette pour sélectionner et faire glisser  à la position désirée. Appuyez sur  pour enregistrer la modification.

- c) Si la substitution se fait verticalement (1-2, 3-4, 5-6 et 7-8), les deux recettes en question changeront de position sans changer l'ordre des autres recettes, comme le montre l'image ci-dessous :



d) Si la substitution est effectuée de façon aléatoire, une fois la position sélectionnée, les recettes seront classées séquentiellement (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8), comme le montre l'image ci-dessous :



b) Utilisez ↺ pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

MODIFIER RÉCHAUFFER / DORER PLUS

a) La fonction Réchauffer/Dorer Plus est définie par la recette, c'est-à-dire que ce n'est pas une valeur fixe pour toutes, l'utilisateur peut définir le temps souhaité pour chacune des options.



Rappelant que:

- **Dorer Plus** - Déclenche seulement l'AIR CHAUD.
- **Réchauffer Plus** - Allume uniquement le MICRO-ONDES.
- **Réchauffer/Dorer Plus** - Entrelace les deux éléments.

b) Pour définir l'heure, il est nécessaire de cliquer sur l'emplacement de la valeur, comme présenté dans l'exemple ci-dessous:



c) Utilisez le clavier numérique pour entrer l'heure et cliquez sur ✓ .



d) La fonction Réchauffer / Dorer Plus peut être désactivée dans les Modifier Accès ([voir page 64](#)).

e) Utilisez ↺ pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

AJOUTER / RETIRER DES FAVORIS

a) La fonction Favoris est accessible via le bouton d'option de la barre fixe, mais sera expliquée en détail à la [page 65](#).

b) Pour ajouter une recette aux favoris, cliquez sur l'icône . Une petite étiquette sera ajoutée dans le coin supérieur gauche de l'icône de recette.



- c) Pour retirer la recette des favoris, il suffit de faire le même processus. Dans l'écran des options d'édition de recette l'icône que apparaîtra sera celui de Retirer des Favoris: , lorsque vous cliquez dessus, le ruban disparaîtra de l'icône et la recette sera supprimée de la liste des Favoris.



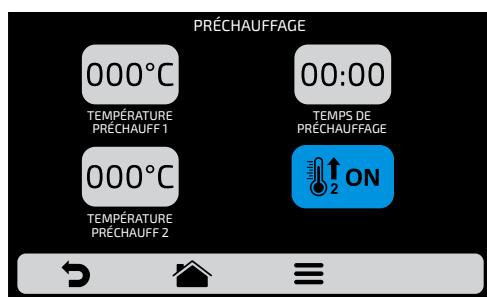
- d) Utilisez pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

CONFIGURATION D'UTILISATEUR: PRÉCHAUFFAGE

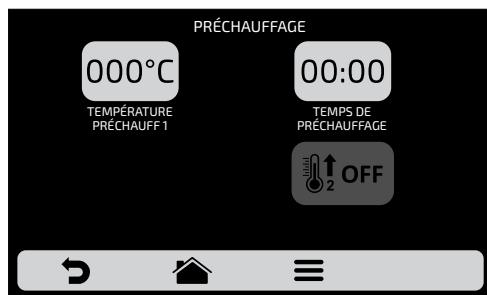
a) Les paramètres modifiables dans Préchauffer sont:

- **Température Préchauff 1.**
- **Température Préchauff 2.**
- **Temps de Préchauffage:** Règle le temps du chronomètre de l'écran de Préchauffage.

b) Le bouton active / désactive le **Préchauffage 2**. Lorsqu'il est désactivé, tous les paramètres liés au préchauffage 2 sont masqués.



c) Pour modifier les valeurs, cliquez sur les icônes et pour modifier la valeur à l'aide du pavé numérique à côté.



d) Utilisez pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

CONFIGURATION D'UTILISATEUR: USB

- a) Appuyez sur la touche  . Les fonctions disponibles dans USB sont: Import et Export.



- b) Lorsque vous sélectionnez l'une des fonctions, le message suivant s'affiche: "Insérez le disque USB et attendez la reconnaissance".

Après la reconnaissance, l'utilisateur sera amené aux options de la fonction qu'il a choisie précédemment:

- **Importer:** Tout, Groupe ou Paramètres.
- **Exporter:** Tout, Groupe ou Paramètres.



- c) En cas d'erreur, le message affiché sera: "*Il y a eu une erreur lors de l'importation / exportation. Veuillez supprimer le disque USB et redémarrer le processus.*".

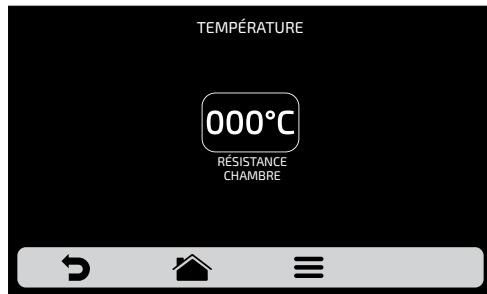
- d) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

ACCÈS AU PORT USB



CONFIGURATION D'UTILISATEUR: TEMPÉRATURE

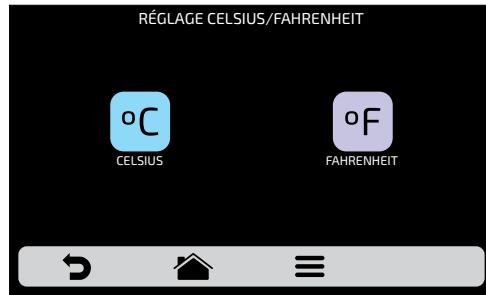
- a) L'écran Température : est seulement informatif, il y est possible de vérifier la température des deux résistances: celle de la chambre et celle inférieure.



- b) Utilisez pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

CONFIGURATION D'UTILISATEUR: CELSIUS/FAHRENHEIT

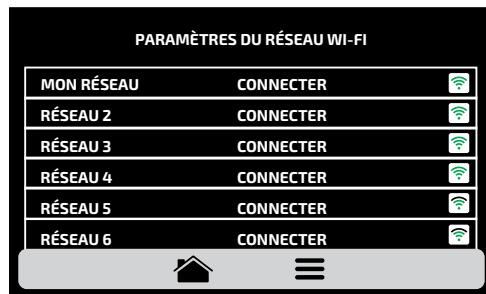
- a) Changez le format de la température affiché dans le four entre Celsius et Fahrenheit, cliquez sur l'icône dans les configurations d'Utilisateur et réglez le format de température souhaité.



b) Utilisez ↺ pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

WI-FI

a) Si vous souhaitez vous connecter à un nouveau réseau wi-fi, appuyez sur la touche pour afficher les réseaux disponibles. Utilisez le gridview, coulissant sur l'écran tactile pour voir tous les réseaux.

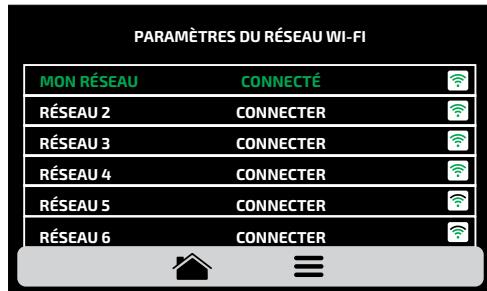


b) Cliquez sur le réseau souhaité pour vous connecter, puis cliquez sur "ENTRER LE MOT DE PASSE":



c) Utiliser le clavier alphanumérique pour saisir le mot de passe et cliquer sur l'icône une fois l'opération terminée.

L'écran suivant montre le four connecté au réseau sélectionné:



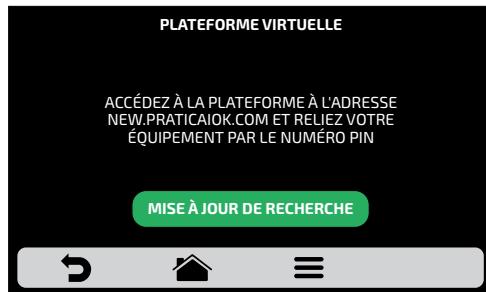
d) Si l'utilisateur indique un mot de passe incorrect, l'image suivante apparaîtra à l'écran :



Remarque : Après avoir sélectionné le réseau Wi-Fi pour la première fois, le menu de préchauffage s'affiche automatiquement. À l'avenir, si l'utilisateur souhaite changer de réseau, il est seulement nécessaire de revenir aux paramètres Wi-Fi et de répéter la procédure mentionnée ci-dessus.

PLATEFORME VIRTUELLE (IOK - INTERNET OF KITCHEN)

- a) Notre plateforme virtuelle permet à l'utilisateur de créer, modifier et télécharger/télécharger des recettes.
- b) Appuyez sur l'icône  pour utiliser la plateforme virtuelle. Accédez à la plateforme pour utiliser le code PIN à : new.praticaiok.com



- Toutes les recettes créées par l'application Web peuvent être envoyées directement au four. Pour mettre à jour les recettes de four, cliquez simplement sur l'icône  ci-dessous :



- **Attendre que la barre de mise à jour soit terminée.**

- c) Lorsque vous êtes connecté à IOK, l'écran suivant s'affiche :



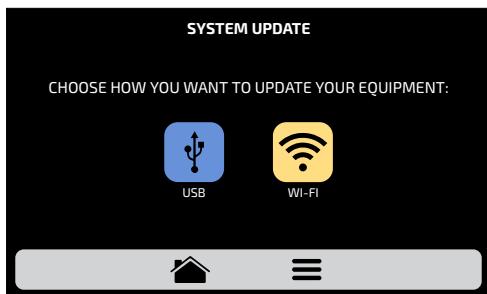
- **Pour vous déconnecter de IOK, appuyez sur le bouton .**

MISE À JOUR DU SYSTÈME

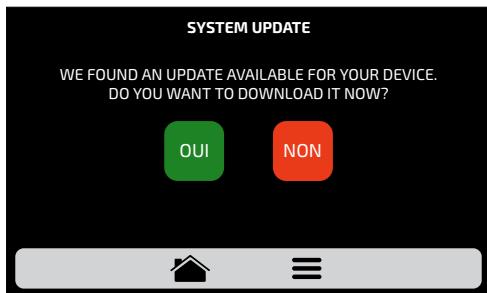
a) Appuyez sur le bouton  pour choisir comment mettre à jour le système : **IHM**.

Remarque : La  option ne doit être utilisée que par un technicien autorisé.

b) Choisissez ensuite l'option Wi-Fi.



b) Lorsqu'une nouvelle mise à jour est disponible, l'écran suivant s'affiche. Appuyez sur l'icône "Oui" pour procéder à la mise à jour ou "Non" pour revenir au menu des paramètres.



 Le téléchargement se fait en arrière-plan et l'utilisateur retourne à l'écran précédent.

 Retourne au menu des paramètres.

c) Pendant le téléchargement, la barre verte clignote, si vous appuyez sur l'icône , l'écran d'état de téléchargement s'affiche. En appuyant sur le  icon, l'écran précédent s'affiche et le téléchargement se poursuit en arrière-plan.



- d) Une fois le téléchargement terminé, il est nécessaire de redémarrer le four.



Attention : Si l'utilisateur ne redémarre pas l'équipement après la mise à jour, la mise à jour sera compilée la prochaine fois que l'équipement est activé.

OUI Redémarre l'équipement.

NON Retourne au menu des paramètres.

- e) Si l'utilisateur n'a pas de mise à jour disponible, le message suivant s'affiche à l'écran :

"Il n'y a actuellement aucune mise à jour disponible pour votre appareil. Lorsque c'est le cas, le symbole ci-dessous s'affiche dans le coin supérieur droit".



- d) Si une erreur se produit pendant la mise à jour, le message suivant s'affiche à l'écran :

"Une erreur s'est produite pendant la mise à jour du système. Voulez-vous redémarrer le processus?"



OUI Redémarre l'équipement.

NON Retourne au menu des paramètres.

CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR: SERVICE CLIENT

- a) Dans les informations Service Client , vous trouverez toutes les données nécessaires pour contacter Práctica pour effacer les questions, demander des réparations ou des visites techniques.



- b) Utilisez pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR: AJUSTEMENTS

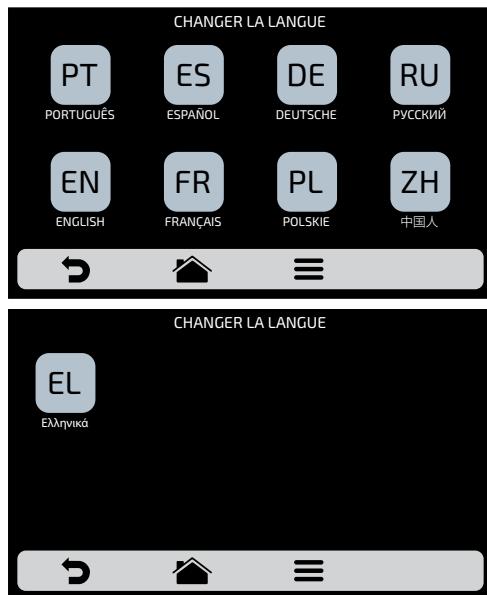
- a) L'écran Ajustements  est composé de sept éléments. Détails disponibles sur les pages suivantes.



- b) Utiliser  pour revenir aux options d'édition utilisateur.

AJUSTEMENTS: LANGUE

- a) En cliquant sur l'icône  , faites défiler  entre les options de l'écran afin de définir la langue souhaitée.



- b) Utiliser  pour revenir aux options d'édition utilisateur.

AJUSTEMENTS : DATE/HEURE

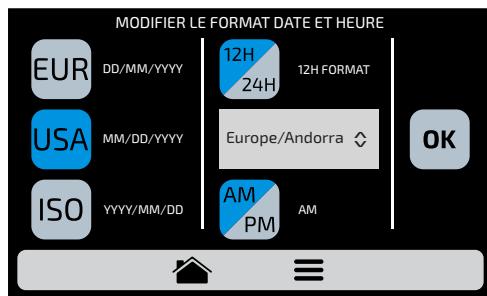
Remarque: Si le four est connecté, il ajoutera automatiquement toutes les informations.

- a) En cliquant sur l'icône  , il est possible pour définir la date, l'heure et le format qu'il est présenté à l'écran, le tout en accord avec les options suivantes :

EUROPÉEN: DD/MM/YYYY **HEURE:** 24H FORMAT
AMÉRICAIN: MM/DD/YYYY **12H FORMAT**
ISO: YYYY/MM/DD

- b) Cliquez sur  et  pour modifier respectivement la date et l'heure.

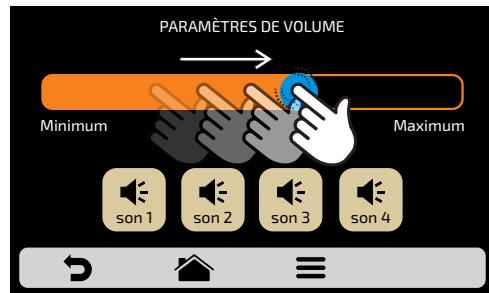
- c) Cliquez sur l'icône  pour modifier le format date/heure. L'écran opposé s'affiche. Après avoir choisi le format date et heure, cliquez sur  pour confirmer et revenir aux options.



- d) Utiliser  pour revenir aux options d'édition utilisateur.

AJUSTEMENTS: VOLUME

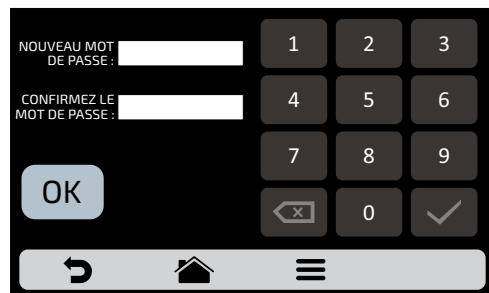
- a) En cliquant sur l'icône Il est possible de basculer entre 4 types de sons et aussi de modifier le volume sonore en faisant glisser la barre sur l'écran.



- d) Utiliser pour revenir aux options d'édition utilisateur.

AJUSTEMENTS: MODIFIER CODE

- a) Pour modifier le mot de passe de l'utilisateur, tapez simplement le nouveau mot de passe et confirmez-le en cliquant simplement sur .



- b) Si vous avez oublié votre mot de passe, contactez le support technique.

- c) Utiliser pour revenir aux options d'édition utilisateur.

AJUSTEMENTS: RESTAURATION DES PARAMÈTRES D'USINE

a) ATTENTION: L'option Restaurer Configurations d'Usine  effacera tous les Groupes, les Recettes et leurs Étapes, ainsi que les Paramètres définis par l'utilisateur. Veillez à créer une sauvegarde via USB avant de continuer. Après avoir entré le mot de passe et appuyé sur  : **IL NE SERA PLUS POSSIBLE DE RECUPERER LES INFORMATIONS.**

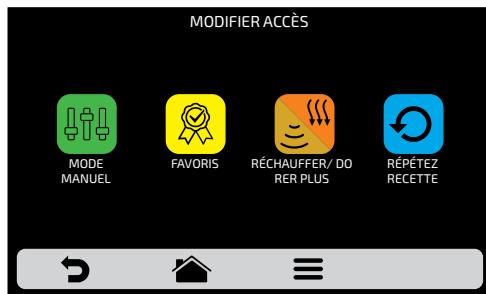


b) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

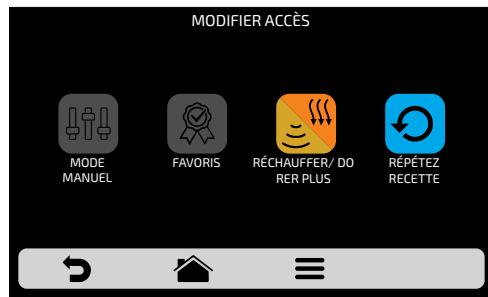
AJUSTEMENTS: MODIFIER ACCÈS

a) Modifier accès  corresponds à la fonction où vous pouvez bloquer les fonctions auxquelles les opérateurs ont accès.

Par exemples: Si vous voulez que les fonctions Favoris et Mode Manuel ne soient jamais accédés par les opérateurs, cliquez simplement sur les deux, qui seront gris foncé, indiquant qu'ils sont verrouillés jusqu'à ce que vous vouliez les déverrouiller.



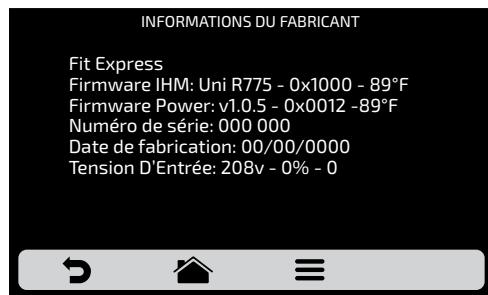
b) Pour déverrouiller, il suffit de cliquer à nouveau sur les fonctions souhaitées.



c) Utilisez ↺ pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

AJUSTEMENTS: INFORMATIONS DU FABRICANT

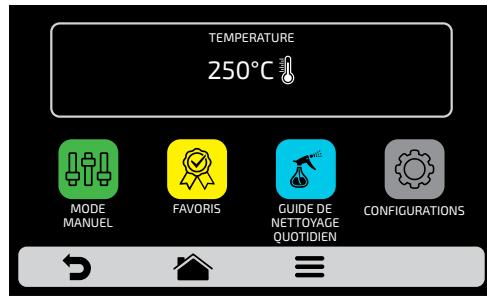
a) En cliquant sur l'icône *i*, il est possible de vérifier le modèle Oven, la version du micrologiciel du système électronique et les informations générales de fabrication.



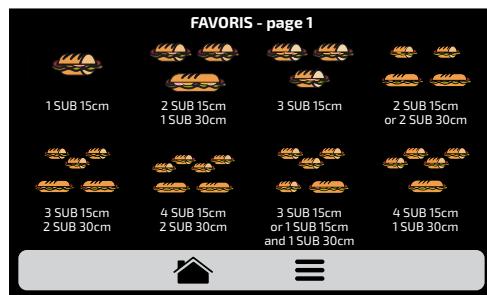
c) Utilisez ↺ pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

FAVORIS

a) La fonction Favoris fonctionne comme un raccourci où vous pouvez allouer les recettes principales et les plus utilisées. Pour y accéder, il suffit d'appuyez sur le bouton Options ≡ dans la barre de menu fixe.



b) Après avoir ouvert l'écran Options, cliquez sur l'icône .



c) Faites glisser les écrans vers la gauche et vers la droite afin de passer entre les favoris.

d) Voir comment Ajouter ou Supprimer une recette de la liste des Favoris sur la [page 50](#).

ALARMES SONORES



- À la fin d'une recette, l'alarme retentit pour indiquer la fin de l'opération.



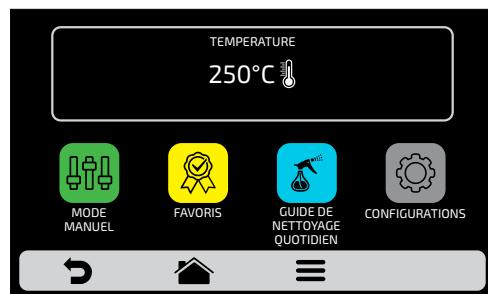
- Si la porte du four est ouverte pendant plus de 30 s, l'alarme retentit pour avertir l'utilisateur



- **Attention:** si le signal d'alarme retentit en continu, l'équipement fonctionne mal. Éteignez ou débranchez l'alimentation électrique et consultez le manuel d'instructions avant d'utiliser.

MODE MANUEL

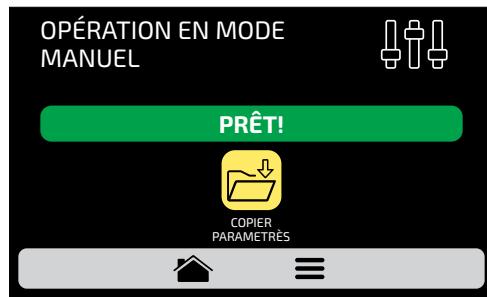
- a) En Mode Manuel, vous pouvez régler les paramètres de l'étape, l'exécuter, et si le résultat de votre test est approuvé à la fin de l'opération, la transformer en Recette.
- b) Pour accéder au Mode Manuel, cliquez sur le bouton Options . Cliquez sur l'icône .



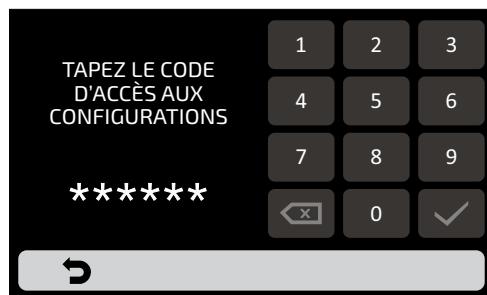
- c) Régler les Paramètres de Temps, de Température, de pourcentage d'Air Chaud, de Micro-ondes et de Résistance Inférieure (Infrarouge).
- d) Appuyez sur le bouton pour lancer l'opération en Mode Manuel.



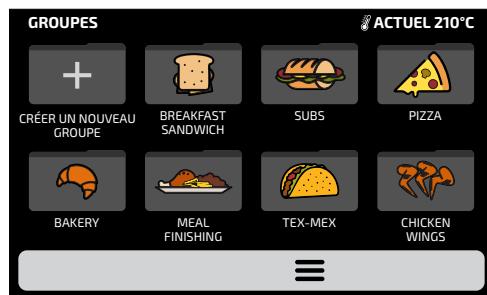
- e) Une fois l'opération terminée, l'icône Copier les Paramètres sera activé: .



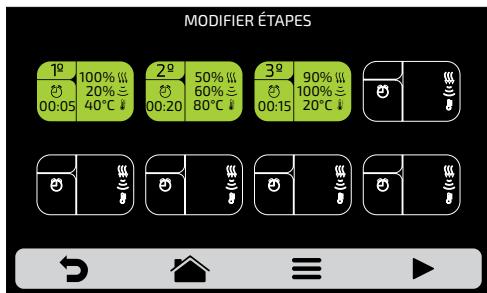
f) Copier les Paramètres permet à l'utilisateur de transporter les paramètres définis en Mode Manuel pour l'Édition de Groupes et les Recettes, c'est-à-dire, en cliquant sur l'icône , vous devez en informer le mot de passe de l'utilisateur pour accéder aux paramètres.



g) Après avoir informé le mot de passe de l'utilisateur, choisissez de créer un nouveau groupe ou d'affecter les paramètres transportés dans une nouvelle recette dans un groupe existant.



f) Définissez le nom de la Nouvelle Recette, l'Image et choisissez la position (étape) que vous souhaitez allouer les informations transportées.



g) Enfin, si vous souhaitez, définissez les étapes restantes de la recette.

GUIDE DE NETTOYAGE

a) Pour aider au nettoyage du **Fit Express**, utilisez le Guide de Nettoyage, accédez par l'écran Options, appuyez sur le bouton Options , et après actionnez le bouton  et suivez attentivement les étapes indiquées sur l'écran.

b) À chaque étape, il est possible de regarder une vidéo qui enseigne à l'utilisateur comment effectuer le nettoyage en appuyant sur l'icône  sur l'écran.

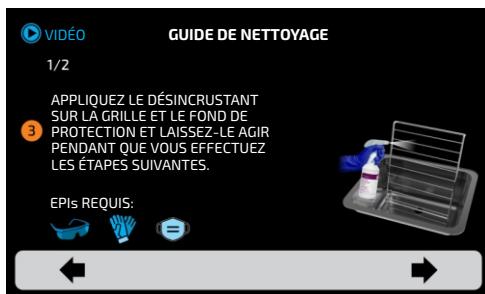
1st: Ouvrez la porte et attendez que la température baisse à 50°C (122°F). Cliquer sur la flèche : 



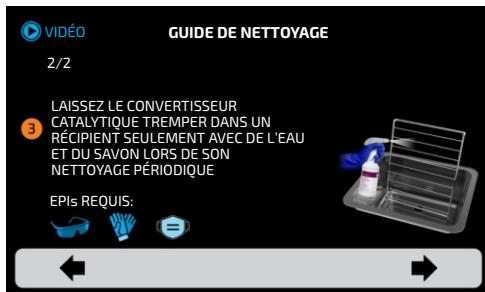
2nd: Enlevez la grille, le fond de protection et le convertisseur catalytique et placez-les sur l'évier. Continuer en cliquant sur la flèche : 



3rd: 1/2 - Appliquez le désincrustant sur la grille et le fond de protection et laissez-le agir pendant que vous effectuez les étapes suivantes. Continuer en cliquant sur la flèche : ➔

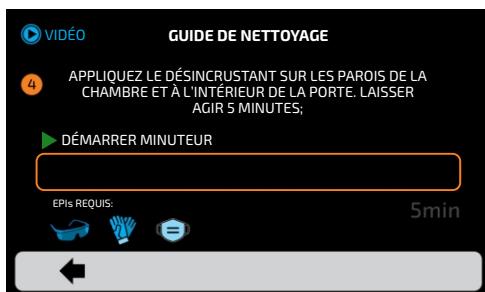


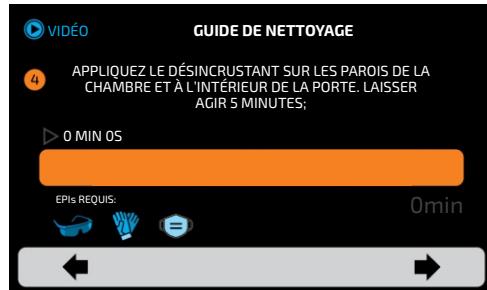
3rd: 2/2 - Laissez le convertisseur catalytique tremper dans un récipient seulement avec de l'eau et du savon lors de son nettoyage périodique. Continuer en cliquant sur la flèche : ➔



Remarque : Une fois le four refroidi et avant d'appliquer le nettoyant pour four, essuyer les surfaces de la chambre avec un chiffon humide pour abaisser la température.

4th: Appliquez le désincrustant sur les parois de la chambre et à l'intérieur de la porte. Appuyez sur le bouton ➤ et laissez agir 5 minutes. Continuer en cliquant sur la flèche : ➔





À la fin des 5 minutes, l'alarme retentit et déclenche l'avancée de l'écran

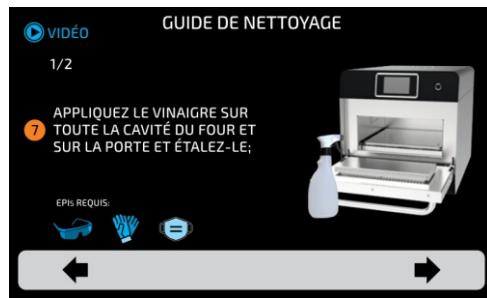
5th: Utiliser une éponge non abrasive pour nettoyer toute la chambre, le plafond et la vitre du guide d'ondes. Cliquer sur la flèche : ➡



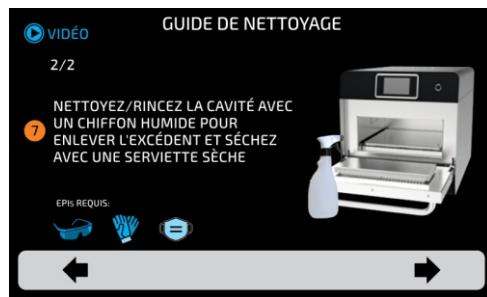
6th: Nettoyer/rincer la cavité avec un chiffon humide pour éliminer l'excès et sécher avec une serviette sèche. Cliquez sur la flèche : ➡



7th-1/2: Appliquez le vinaigre sur toute la cavité du four et sur la porte et étalez-le. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



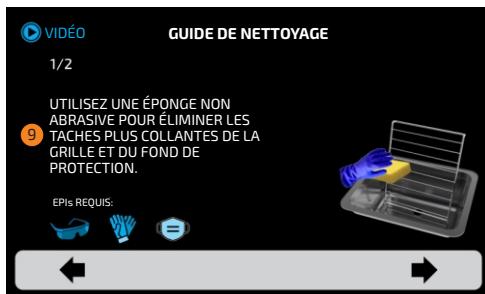
7th-2/2: Nettoyez/rincez la cavité avec un chiffon humide pour enlever l'excédent et séchez avec une serviette sèche. Cliquer sur la flèche: ➡



8th: Appliquez le protecteur de four sur toute la cavité du four et la porte et étalez-le avec une serviette en papier. Pas besoin de rincer. Cliquer sur la flèche: ➡



9th-1/2: Utilisez une éponge non abrasive pour éliminer les taches plus collantes de la grille et du fond de protection. Continuez en cliquant sur la flèche: ➔



9th-2/2: Rincez la grille, le fond et le convertisseur catalytique si la désinfection a été nécessaire. Cliquer sur la flèche: ➔

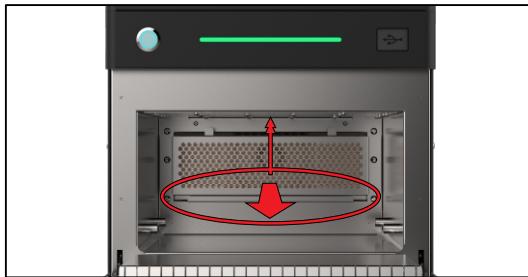


10th: Placez correctement le convertisseur catalytique, le fond de protection et la grille. Terminer en cliquant sur la flèche: ➔



GUIDE DE NETTOYAGE DU CONVERTISSEUR CATALYTIQUE

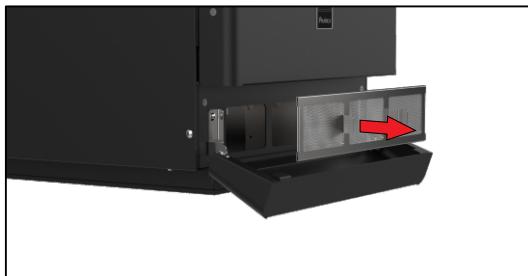
- a) a) Retirer le convertisseur catalytique en effectuant un mouvement vertical vers le haut, puis le tirer vers l'arrière comme indiqué dans:



- b) Pour le désinfecter correctement, trempez le convertisseur catalytique dans un bol avec de l'eau chaude et du savon neutre.
- c) Après 15 minutes dans la solution, rincer soigneusement et réinstaller.

GUIDE DE NETTOYAGE DES FILTRES À AIR

- a) Pour accéder au filtre à air, ouvrir le capot inférieur.
- b) Retirer ensuite le filtre en reculant à l'aide des onglets de filtre, comme indiqué dans:



- c) Inspecter et nettoyer si nécessaire, avec des détergents neutres et de l'eau.
- d) Bien rincer à l'eau propre et retirer tout excès d'eau. Si nécessaire, agiter ou tapoter sur une surface dure pour confirmer.
- e) Réinstaller le filtre en le plaçant dans les supports de montage et en le repoussant sous l'étuve.

FONCTIONS DE BARRE LUMINEUSE (LED)

a) Le four **Fit Express** a une barre lumineuse qui indique le processus en cours à travers différentes couleurs selon le tableau ci-dessous :



Barre lumineuse

Fonction	Couleur	État
Mise sous tension/Attente		Clignoter
Préchauffage		Allumé
Régulation de température		Allumé
Nettoyage		Allumé
Exécution d'une recette		Allumé
Recette prête		Clignoter
Échec		Allumé
Erreur		Allumé

ALERTES ET ERREURS: SOLUTIONS POSSIBLES

- a) Le **Fit Express** a été programmée pour signaler les erreurs et les avertissements qui pourraient survenir pendant l'opération.
- b) Sur l'icône Options  , il y aura un signe d'avertissement jaune pour les alertes () et rouge pour les erreurs ().
- c) Voir ci-dessous comment procéder dans chaque cas.

ALERTES

- a) Cliquez sur l'icône Options  .



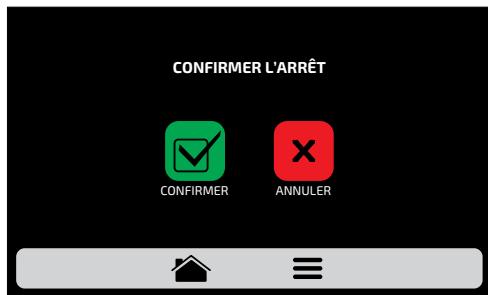
- b) L'écran Options comprendra une description de l'alerte au lieu de température de Chambre. Dans l'exemple sur le côté:

ALERTE - DÉFAUT DE DÉTECTEUR DE CHAMBRE

- c) Suivez l'orientation comme décrit sur l'écran, dans ce cas, éteignez et allumez le four en utilisant le bouton du panneau:



Remarque: si vous appuyez sur le bouton d'alimentation, le message suivant s'affiche à l'écran :



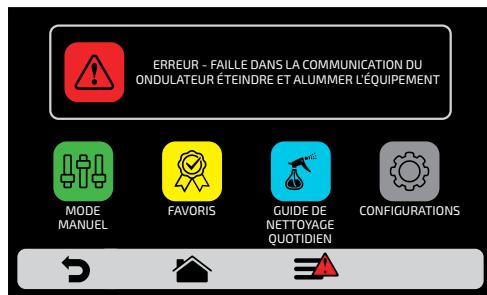
Remarque: Ou appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes pour mettre directement hors tension.

d) Après avoir mis l'équipement sous tension, si le problème persiste, contacter l'assistance technique.



ERREURS

a) En cas de plusieurs tentatives infructueuses de réinitialisation, l'alerte deviendra une erreur et vous devrez contacter l'assistance technique.



b) Voir le tableau sur l'écran suivant pour vérifier d'éventuelles erreurs et alertes.

TABLEAU DES ALERTES ET DES ERREURS

Composant	Devient alerte quand:	Devient une erreur lorsque:	Alarme sonore d'erreur
Onduleur	perdu la communication	-	Éteint
Onduleur	-	plus de dix tentatives de réinitialisation	Allumé
CLMG - Courant faible magnétron	quinze secondes sans atteindre le courant	-	Allumé
Can réseau la communication	-	câbles déconnectés ou défectueux	Allumé
Capteur de chambre	-	inactif	Allumé
Panneau température	de 65°C à 80°C	dépassant 80°C pendant 10 minutes	Allumé

Vous pouvez appeler notre assistance technique pour nous faire part de vos commentaires, proposer des suggestions ou obtenir de l'aide en cas de problème pendant les heures normales de bureau au +55 35 3449-1235 (monde entier) ou 214-584-6269 (uniquement pour les États-Unis et le Canada).

**FIT EXPRESS
CODE: 742640**

**GUIDE D'INSTALLATION D'UTILISATION
OCTOBRE 2022 - RÉVISION 01**



**PRÁTICA PRODUCTS, INC.
USA**

424 East Church Street
Lewisville, TX 75057

Phone: +1 214 584-6269
www.praticausa.com
info@praticausa.com

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

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