



SPEED OVEN

Prática

SPEED OVEN

FITST



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultracongelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Recomendações de uso.....	08
Restrições de uso.....	10
Recomendações gerais de higienização.....	10
Risco de segurança: produtos químicos de limpeza.....	11
Risco de segurança: aquecimento.....	11
Risco de segurança: energia elétrica.....	12
Utensílios adequados.....	13
Combinação de utensílios adequados.....	13

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA DE MICRO-ONDA EXCESSIVA.....

14

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS UTILIZADOS NESSE MANUAL.....

15

TERMO DE GARANTIA

Prazo e detalhamento.....	16
Razões de exclusão de garantia.....	18
Notas e recomendações.....	19

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação elétrica.....	20
Instruções gerais.....	21
Dimensões.....	22
Recomendações gerais.....	23

TECNOLOGIA DO FIT ST.....

24

PRINCÍPIOS DE OPERAÇÃO.....

25

CRIAÇÃO DE RECEITAS.....

27

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Preaquecimento.....	28
Executando uma receita.....	29
Acessando as opções.....	32
Configurações de usuário.....	33
• <i>Editar grupos</i>	34
• <i>Editar nome do grupo</i>	35
• <i>Editar ícone do grupo</i>	36
• <i>Apagar receitas do grupo</i>	37

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

• Apagar grupo.....	38
• Ordenar grupo.....	39
• Alterar a temperatura do grupo.....	40
• Celsius/Fahrenheit.....	40
• Editar receitas.....	41
• Editar nome da receita.....	42
• Editar imagem da receita.....	43
• Editar passos da receita.....	44
• Apagar receita.....	47
• Ordenar receitas.....	48
• Editar Aquecer/Dourar Mais.....	49
• Adicionar/Remover dos favoritos.....	50
• USB.....	52
• Preaquecimento.....	54
• Wi-Fi.....	55
• Temperatura atual.....	57
• Plataforma Virtual - IOK - Internet Of Kitchen.....	58
• Atualização de sistema.....	60
• SAC.....	63

Sistema..... 64

• Idiomas.....	64
• Editar acessos.....	65
• Data/Hora.....	66
• Informações do fabricante.....	67
• Alterar senha.....	68
• Restaurar configurações de fábrica.....	68
• Volume.....	69

Exportar Menu.....	69
--------------------	----

Favoritos.....	70
----------------	----

Alarmes sonoros.....	70
----------------------	----

Modo manual.....	71
------------------	----

HIGIENIZAÇÃO

Guia de limpeza diária.....	74
-----------------------------	----

Guia de limpeza do conversor catalítico.....	77
--	----

Guia de limpeza do filtro de ar.....	77
--------------------------------------	----

BARRA DE LUZ (LED)..... 78

ALERTAS E ERROS: POSSÍVEIS SOLUÇÕES

Alertas.....	79
--------------	----

Erros.....	80
------------	----

Tabela de alertas e erros.....	81
--------------------------------	----

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

RECOMENDAÇÕES DE USO

- Operação do forno: É recomendável que o operador do forno utilize sempre luvas de proteção térmica e avental (EPI's) para evitar queimaduras em partes internas do forno e de eventual derramamento do conteúdo das bandejas.
- Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador.
- Esse equipamento possui tecnologia **Ventless** que dispensa o uso de coifas e sistemas de exaustão.
- O sistema **Ventless** utiliza um filtro catalítico que pode ser removido pelo operador para limpeza.

CUIDADO: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo ao manual e deve ser inserido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.**



- **ATENÇÃO:** Os fornos Speed Ovens não podem ser usados no preparo de alimentos classificados como “proteínas cruas”, pele de frango, bacon cru, hambúrguer cru, etc. Isso pode danificar o conversor catalítico e pode anular a garantia.
- **ATENÇÃO:** A falta de limpeza do forno pode ocasionar uma deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do equipamento e possivelmente resultar em uma situação perigosa.
- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta do forno não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- O aterramento do forno é obrigatório.
- Não utilize jato de água para a limpeza.

- O equipamento não deve ser limpo com um limpador a vapor.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o cabo de alimentação ou a tomada
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, técnico autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Não utilizar utensílios de plástico.
- Não utilizar a função micro-ondas sem alimento. Isto poderá danificar o equipamento.
- Não opere o equipamento com a porta aberta, pois pode resultar em exposição à energia de micro-ondas.
- Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça para não prejudicar a vedação do forno.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como: tomate, batata, salsicha, pimentão, devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno, pois poderão explodir.
- Verifique a temperatura de alimentos aquecidos antes de serem servidos, para evitar queimaduras.
- Agitar e verificar a temperatura do conteúdo de mamadeiras e potes de alimentação para bebês antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Ovos com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno micro-ondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.
- Altura mínima de espaço livre acima do forno de micro-ondas deve ser de 150mm.
- O forno deve ser limpo diariamente e qualquer depósito de comida deve ser retirado.

- Ao aquecer líquidos usando apenas micro-ondas ou função combinada, o conteúdo deve ser mexido antes do aquecimento para ajudar a evitar ebulição eruptiva. No aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em erupção retardada, portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
- O excesso de gordura deve ser removido durante a cocção/assamento/processamento e antes de levantar recipientes pesados do forno.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de papel, preste atenção ao forno devido à possibilidade de combustão/ignição.
- Alimentos em recipientes de plástico ou papel combustíveis devem ser transferidos para um recipiente à prova de micro-ondas e que suporte a temperatura de pré aquecimento para evitar a possibilidade de combustão/ignição.
- Em caso de quebra de vidros dentro do forno, descarte os alimentos que estavam no forno no momento da quebra.
- Use esse equipamento somente para as funções descritas neste manual.

RESTRIÇÕES DE USO

- **ATENÇÃO:** *Não use produtos químicos corrosivos ou vapores neste equipamento. Este tipo de forno é especificamente projetado para aquecer, assar ou gratinar alimentos.*
- Use apenas utensílios adequados para uso em fornos de micro-ondas conforme a **página 13**.
- Nunca use o equipamento para aquecer álcool, conhaque, rum, etc.
- O álcool pode pegar fogo mais facilmente se superaquecido. Tenha cuidado e não deixe o equipamento sem vigilância.
- Se for observada fumaça: desligue o equipamento. Desconecte ou isole-o da alimentação elétrica e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

A câmara de cocção do equipamento deve ser limpa diariamente. A não execução do processo de limpeza diária pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar adversamente a vida útil do equipamento e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

- O equipamento deve ser desligado da rede elétrica durante a manutenção e substituição de peças. Não é necessário desligar o equipamento da fonte de alimentação durante a higienização diária do equipamento.

RISCO DE SEGURANÇA: PRODUTOS QUÍMICOS DE LIMPEZA

PERIGO	ONDE OU EM QUE SITUAÇÕES O PERIGO SURGE?	AÇÃO PREVENTIVA
Risco de queimaduras químicas ou irritação da pele, olhos e sistema respiratório devido ao contato com produtos químicos de limpeza e seus fumos.	Para todas as ações de limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> • Não deixe que produtos químicos de limpeza entrem em contato com sua pele ou olhos. • Não aqueça o equipamento se houver produtos químicos de limpeza dentro. • Não respire o spray de produtos químicos. • Use equipamento de proteção individual (EPI's).
		<ul style="list-style-type: none"> • Siga rigorosamente os passos para higienização conforme o tópico de Limpeza Diária.

RISCO DE SEGURANÇA: AQUECIMENTO

PERIGO	ONDE OU EM QUE SITUAÇÕES O PERIGO SURGE?	AÇÃO PREVENTIVA
Risco de queimaduras por superfícies quentes.	Dentro de toda a cavidade, incluindo todas as partes que estão ou estiveram dentro durante o cozimento, como: <ul style="list-style-type: none"> • Racks; • Recipientes; • Assadeiras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de iniciar as tarefas de limpeza, espere até que a cavidade tenha esfriado abaixo de 50°C.
	Do lado de dentro da porta do equipamento.	Use roupas e equipamentos de proteção individual (EPI's) conforme a página 08 .

RISCO DE SEGURANÇA: ENERGIA ELÉTRICA

PERIGO	ONDE OU EM QUE SITUAÇÕES O PERIGO SURGE?	AÇÃO PREVENTIVA
Risco de choque elétrico por peças energizadas.	<ul style="list-style-type: none"> Sob as tampas; No painel de operação; Ao longo do cabo de alimentação. 	<ul style="list-style-type: none"> O trabalho no sistema elétrico deve ser realizado apenas por eletricitistas qualificados de uma empresa de serviços autorizada. Trabalho Profissional. Certifique-se de que todas as conexões elétricas estão em perfeitas condições e fixas com segurança antes de colocar o equipamento em uso.
	No equipamento e nas peças de metal adjacentes.	<ul style="list-style-type: none"> Antes de preparar o equipamento para uso, certifique-se de que o equipamento está conectado a um sistema de compensação equipotencial (UE).
	Se os equipamento em suportes com rodas começarem a se mover acidentalmente e a fonte de alimentação for desligada.	<ul style="list-style-type: none"> Ao operar os equipamento, sempre engate a trava de segurança nas rodas. Verifique diariamente se as travas das rodas estão acionadas antes de iniciar a operação.
Risco de choque elétrico causado por um curto-circuito.	Se o equipamento entrar em contato com água.	<ul style="list-style-type: none"> Não lave a caixa externa com água. Sempre mantenha a tampa USB fechada durante a limpeza.

UTENSÍLIOS ADEQUADOS

Verifique as instruções do fabricante e a classificação de temperatura para determinar a adequação de recipientes individuais e acessórios para serem utilizados com o forno. A tabela abaixo fornece as diretrizes gerais:

UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS	PERMITIDO	AÇÃO PREVENTIVA
RECIPIENTES RESISTENTES AO CALOR		
Vidro temperado.	SIM	
Cerâmicas compatíveis.		Não use itens com decoração metálica.
Louça de barro (louças, porcelana, etc.) Observação: o nível de carga mineral presente no utensílio pode afetar a performance do equipamento		
BANDEJAS METÁLICAS E DE FOLHA		
Quaisquer recipientes de metal ou papel alumínio	NÃO	
RECIPIENTES DE PLÁSTICO		
Recipientes de plástico	NÃO	
DESCARTÁVEIS		
Combustíveis (papel, cartão, etc.)	SIM	Use apenas descartáveis compatíveis com as temperaturas alcançadas pelo forno(280°C).
OUTROS UTENSÍLIOS		
Amarras e etiquetas	NÃO	Durante o processo de cocção nenhum utensílio como sondas, talheres, amarras e etiquetas devem estar dentro do forno.
Talheres		
Sondas de temperatura		

COMBINAÇÃO DE UTENSÍLIOS ADEQUADOS

COMBINAÇÃO DE ACESSÓRIOS	PERMITIDO
Speed Grill	SIM
Speed Grill + Cesto Teflón	SIM
Acessórios em teflón	SIM

CUIDADO!

- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.



- Não utilize o puxador do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas suas laterais.



- Não utilize a porta do equipamento como apoio. Isso causará o desnivelamento da porta e mau funcionamento do equipamento.



- A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA DE MICRO-ONDA EXCESSIVA

- (a) Não tente operar este forno com a porta aberta, uma vez que a operação da porta aberta pode resultar em exposição prejudicial à energia das micro-ondas. É importante não anular ou manipular os bloqueios de segurança.
- (b) Não coloque nenhum objeto entre a face frontal do forno e a porta ou permita que sujeira ou resíduos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
- (c) Não utilize o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche adequadamente e que não haja danos na: (1) *Porta (inclinada)*; (2) *Dobradiças e fechos (quebrados ou afrouxados)*; (3) *Selos de porta e superfícies de vedação*.
- (d) O forno não deve ser ajustado ou reparado por ninguém exceto pessoal de serviço qualificado.

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS UTILIZADOS NESSE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA DE RISCO QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES OU MORTE



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



SÍMBOLO DE MICRO-ONDAS



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

TERMO DE GARANTIA

PRAZO E DETALHAMENTO

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se, por quaisquer motivos, a nota fiscal não for localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independentemente da instalação efetiva ou do período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

l) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico autorizado deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

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

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

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

g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais, decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas, decorrentes da ação da natureza ou de picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

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

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

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

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados, ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

- a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instalação e Operação do equipamento.
- b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.
- c) Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
- d) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.
- e) Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor no telefone: (35) 3449-1200 (opção 3).

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Sempre seguir as recomendações de instalação do manual de instruções ou da ficha técnica do produto. Essa ficha vem anexa ao manual, é enviada por e-mail no ato da aprovação do pedido e também está disponível em nosso site (www.praticabr.com). Em caso de dúvidas, entre em contato com a Assistência Técnica Prática: (35) 3449 1200 – Opção 3.
- A instalação dos fornos Prática deve ser feita com os cuidados necessários para evitar problemas, danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.
- Este equipamento deve ser instalado por um técnico autorizado.



- O aterramento da coifa é obrigatório.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

FIT ST							
Região	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	*Disjuntor (A)	Cabo	Tomada
Brasil	220	Mono	60	6.5	32	3x4mm ²	32A (2P+T)
América Latina	220	Mono	60	6.5	32	3x4mm ²	32A (2P+T)
	220	Mono	50		32	3x4mm ²	32A (2P+T)
	380	Tri	50		16	5x4mm ²	16A (3P+N+T)

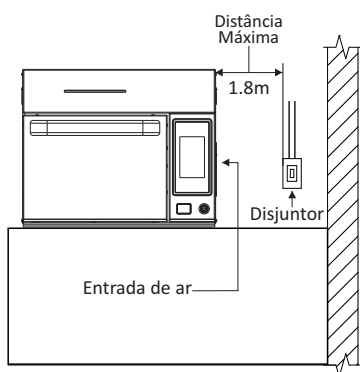
*A Prática recomenda a instalação de um disjuntor tipo D. A instalação elétrica deve estar de acordo com o regulamento local.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Observação: o equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira do equipamento e é identificado com o símbolo ao lado.



- Recomenda-se a utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação.



- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deve ser disponibilizado um cabo neutro (independente do aterramento).
- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Essa unidade deve ser devidamente aterrada para evitar o choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1.8m do equipamento.

INSTRUÇÕES GERAIS

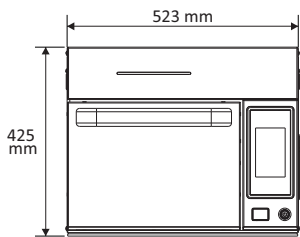
- O forno deve ser instalado sobre uma base ou um balcão que suporte seu peso, aproximadamente 72 kg.
- Não obstrua a entrada de ar lateral e a saída de ar traseira.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras, chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor. É necessário que saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados dessas fontes de calor, a fim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado.
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia.
- O forno pode ser empilhado (1+1).

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

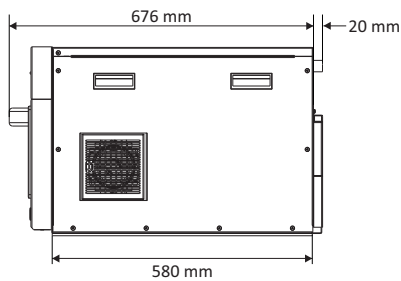
DIMENSÕES

FIT ST

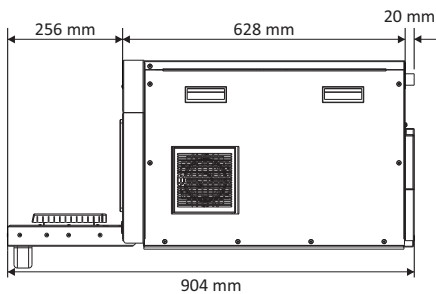
VISTA FRONTAL



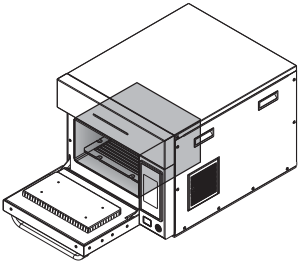
VISTA LATERAL



VISTA LATERAL COM
A PORTA ABERTA



Dimensão da câmara	
Capacidade útil	13L
Altura	133mm
Largura	315mm
Profundidade	308mm



RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Não utilize esse produto próximo de água, como pias, piscinas ou locais muito úmidos.



- Caso resíduos acumulados dentro do forno entrem em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue a energia elétrica no disjuntor exclusivo do forno e desconecte o forno da tomada.



- Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.



- Se a porta do forno estiver danificada, esse não deve ser operado até que seja reparado por uma pessoa qualificada.

- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, o alimento que estava sendo preparado será perdido (receitas salvas/informações do forno não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do equipamento.
- Não utilize o forno em ambientes externos, que sejam expostos ao tempo e sem abrigo.
- Não guarde alimentos dentro do forno quando esse não estiver em operação.
- Ao acionar o disjuntor do forno, aguarde dez segundos para ligá-lo.

TECNOLOGIA DO FIT ST

O forno **Fit ST** usa uma combinação de aquecimento por convecção de ar forçado em alta velocidade e energia de micro-ondas para aquecer alimentos mais rapidamente que os métodos convencionais.

A figura abaixo ilustra as etapas que envolvem a tecnologia.

1) Os **magnetrons** geram energia por meio de micro-ondas, que uniformemente aquecem as moléculas de água do alimento.

2) **Resistências aquecedoras internas** transferem energia térmica ao ar circulante;

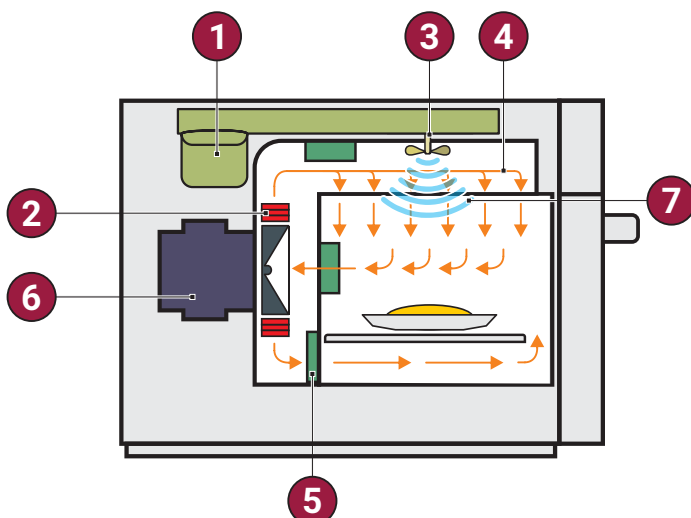
3) O **stirrer** distribui as micro-ondas uniformemente;

4) O **ar impingido** é direcionado para o alimento;

5) O **conversor catalítico** transforma os compostos orgânicos voláteis em gás carbônico e água (CO_2 e H_2O);

6) O motor de ventilação faz o ar circular em alta velocidade.

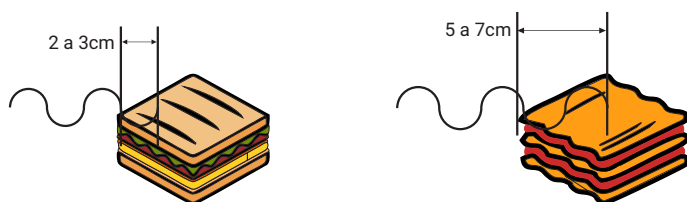
7) Em paralelo a tudo isso, as micro-ondas penetram no interior do alimento, aquecendo-o.



PRINCÍPIOS DE OPERAÇÃO

As micro-ondas são um tipo de energia radiante. Assim como as ondas de rádio, a luz visível e o infravermelho, as micro-ondas fazem parte do espectro eletromagnético, ou seja, é uma forma de radiação eletromagnética. São classificadas como radiação não-ionizante, pois, diferente dos raios X e dos raios Alfa, Beta e Gama, seus efeitos são estritamente térmicos e, portanto, não alteram a estrutura molecular do item que está sendo irradiado.

O princípio básico das micro-ondas é o cozimento por vibração molecular. Elas penetram superficialmente nos alimentos, em uma profundidade que varia de 2cm a 7cm, fazendo vibrar as moléculas de água, gordura e açúcar, aquecendo-as. O calor é transmitido para o interior do alimento por condução térmica, desmistificando a ideia criada de que as micro-ondas cozinham os alimentos de dentro para fora.



O **Fit ST** funciona com a associação das micro-ondas ao ar quente, que são direcionadas sobre o alimento. As variáveis na operação consistem em:

- a)** *Tempo de operação;*
- b)** *Temperatura de câmara;*
- c)** *Potência de micro-ondas;*
- d)** *Velocidade do ar.*

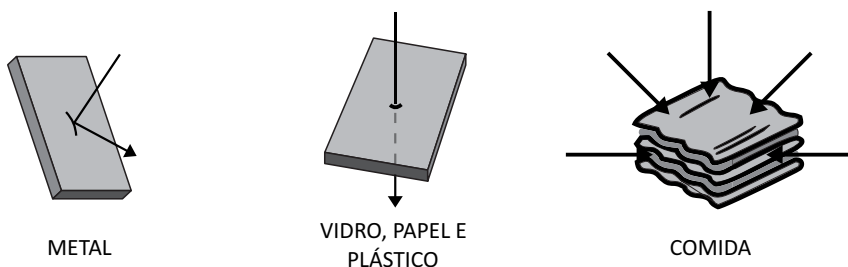
Cada operação (receita) programada poderá ser composta por oito etapas e em cada etapa constam as variáveis citadas acima.

Temperaturas: atente-se de que os tempos de preparo são curtos e as etapas também, então a variação da temperatura da câmara de uma etapa para outra ou de uma receita para a outra não poderá ser nitidamente observada. A temperatura normalmente trabalhada será aquela para qual o preaquecimento foi programado, mesmo por que, entre uma função e outra, o equipamento é ativado para manter a temperatura do preaquecimento.

Micro-ondas: ajustável entre 0% e 100% para cada fração de 30 segundos. Ex: para uma receita de 1 minuto, com as micro-ondas programadas em 50%, elas terão efeito sobre o alimento por 15 segundos, depois vão parar por outros 15 segundos e vão repetir esse processo nos próximos 30 segundos. Ou seja, em 1 minuto, elas funcionarão por 30 segundos. As micro-ondas têm a função de aquecer internamente o alimento e não necessitam de um meio específico para se propagar.

Elas são refletidas por metais, atravessam com facilidade vidros, plásticos e cerâmicas, e penetram nos alimentos, agindo sobre eles.

CARACTERÍSTICAS



No forno **Fit ST** é vedada a utilização de vasilhas plásticas, pois essas vão incinerar com o aquecimento da câmara (**veja mais sobre utensílios adequados na página 13**).

Tempo de operação: o aquecimento do alimento por micro-ondas se dá de fora para dentro e terá alcance de penetração variável, de acordo com a composição. Portanto, devemos relacionar o tempo de uma preparação à composição do alimento, à quantidade processada, à sua densidade e espessura. Quanto maior a quantidade, densidade e espessura, maior o tempo necessário para a ação das micro-ondas no interior do alimento.

Velocidade do ar quente: o ar quente direcionado sobre o alimento terá ajuste entre 0% e 100% da velocidade total. Ele também é responsável pela transmissão de calor ao alimento, no entanto, sua função principal é relacionada:

a) Ao aspecto externo do alimento, ou seja, sua coloração. Quanto maior a velocidade do ar, mais escuro (dourado) o alimento ficará;

b) A textura ou crocância. Quanto maior a velocidade do ar, maior a remoção de água da superfície do alimento e maior sua crocância.

CRIAÇÃO DE RECEITAS

Ao desenvolver uma receita, todas as variáveis citadas anteriormente devem ser analisadas. As micro-ondas e a velocidade do ar são os principais componentes para o sucesso na preparação.

No primeiro momento, é necessário trabalhar somente com as micro-ondas para alcançar a temperatura interna do alimento. O efeito das micro-ondas é mais eficiente no início dos processos. Para produtos congelados, faça operações com duas ou três etapas, para que, ao seu início, seja feito o degelo do produto com níveis mais baixos de micro-ondas e, ao final do processo, se obtenha a cor e a crocância ideais.

No segundo momento, combine as variações da velocidade de ar quente para chegar ao acabamento de cor e crocância desejadas. Lembre-se de que essas variáveis também transmitem calor ao alimento.

O peso do alimento, tamanho e formato são determinantes no tempo total da preparação.

Após definido o modo de preparo de um alimento é de fundamental importância saber que:

- a)** *A variação de temperatura inicial do produto (congelado, resfriado ou ambiente) alterará o produto final desejado;*
- b)** *A variação no tamanho ou peso da porção também produzirá um alimento fora do padrão estabelecido na receita;*
- c)** *A variação no utensílio de cocção, sabendo-se que diferentes materiais têm diferentes reações com as micro-ondas, irá interferir no acabamento do produto.*

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Após a inicialização, escolha o idioma de sua preferência. Veja mais sobre idiomas na página 64.

PREAQUECIMENTO

a) O **Fit ST** possui dois grupos de preaquecimentos que podem ser utilizados conforme a necessidade de cada usuário ou aplicação.

Exemplo:

O grupo **preaquecimento 1** pode ser utilizado para receitas do café da manhã ou sanduíches e o **preaquecimento 2** para receitas voltadas para um menu de almoço ou jantar. O objetivo principal desta função é organizar menus que necessitam de diferentes temperaturas de preaquecimento. Dessa forma o forno irá preaquecer conforme necessidade do usuário final para atender o cardápio de cada horário do dia.

ATENÇÃO: as receitas criadas no grupo de **preaquecimento 1** não estarão disponíveis no grupo de **preaquecimento 2**. O mesmo ocorrerá para as receitas criadas no grupo de **preaquecimento 2**, elas não aparecerão no grupo de **preaquecimento 1**.

b) Ligue o equipamento e escolha entre o grupo de preaquecimento 1 e o grupo de preaquecimento 2.

c) A tela seguinte apresentará a temperatura REAL, a temperatura PROGRAMADA de preaquecimento. A barra laranja é preenchida gradualmente conforme a temperatura do forno aumenta.


Observação: o temporizador só é iniciado, quando a temperatura REAL atinge a PROGRAMADA, isso ocorre para que a temperatura do forno seja uniforme em toda a câmara (**veja mais sobre preaquecimento na página 54**).



EXECUTANDO UMA RECEITA

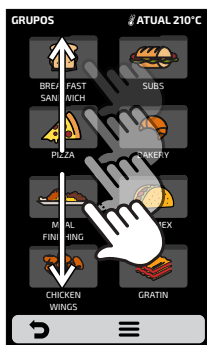




ATENÇÃO: PARA QUE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR SEJAM VÁLIDAS, É NECESSÁRIO PROGRAMAR RECEITAS OU CARREGAR UM RECEITUÁRIO ANTES.

a) Após o preaquecimento selecione o GRUPO desejado. Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todos os grupos.

b) As RECEITAS do grupo selecionado serão exibidas. Pressione sobre a receita desejada.

Observação: a rolagem da tela sempre será feita na vertical.





- Para voltar à tela de GRUPOS, acione o botão: .
- Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todas as receitas.
- **Certifique-se de que sempre tenha um alimento dentro do forno ao executar uma receita, caso contrário isso causará danos ao equipamento.**

c) Imediatamente a receita entrará em execução.




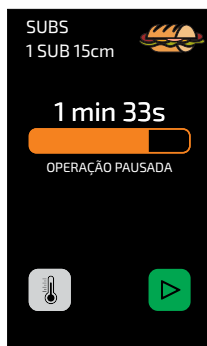
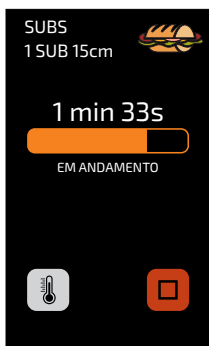
- A tela apresentará o nome do grupo, o nome da receita, a situação da operação (em andamento ou pausada) e o tempo restante para conclusão da receita.

d) É possível verificar a temperatura da **RESISTÊNCIA DA CÂMARA** pressionando o botão .

e) Caso deseje cancelar a execução de uma receita, acione o botão .



f) Se a porta do equipamento for aberta, a operação será pausada. Após fechar a porta, a operação será retomada ao acionar o botão .



g) Se o programador das receitas adicionar uma informação em um dos passos, por exemplo: "ACRESCENTAR OS TOMATES", a receita será pausada e a descrição da informação será apresentada ao lado do botão PLAY, conforme a próxima imagem:



g) Acione o botão  para retomar a execução.

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



Aquecer/dourar mais: aciona as micro-ondas e o ar quente durante tempo predeterminado quando a receita foi criada.



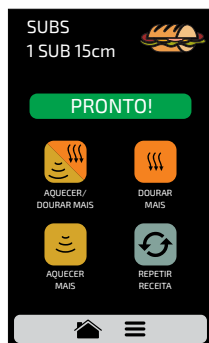
Dourar mais: aciona apenas o ar quente durante tempo predeterminado quando a receita foi criada.



Aquecer mais: aciona apenas as micro-ondas durante tempo predeterminado quando a receita foi criada.



Repetir receita: repete a mesma receita escolhida pelo usuário.




- Em “aquecer/dourar mais”, “dourar mais” e “aquecer mais” o tempo será definido no momento de criar a receita.
- As quatro opções citadas acima podem ser desabilitadas para que não apareçam em nenhuma receita. Saiba mais no bloco de **configurações de usuário: editar acessos** (ver página 65).

Exemplo de dourar mais em execução:



ACESSANDO AS OPÇÕES


a) Para acessar as configurações, a qualquer momento, acione o ícone  encontrado na barra fixa de menu.

b) Na tela de opções conterá informações como: temperatura atual na câmara, modo manual, favoritos, guia de limpeza diária e configurações.


Observação: o modo manual e favoritos só serão mostrados se forem habilitados pela administrador (**ver página 65**).



c) Acionando novamente o ícone  retornará à tela de **grupo de receitas**.

d) Pressionar o ícone  levará à tela de seleção de preaquecimento novamente.


CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO

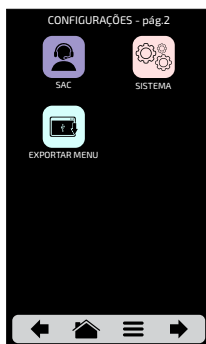
a) Dentro da **tela de opções**, clique sobre o ícone . A tela para informar a senha de usuário será apresentada.



b) A senha padrão para acesso às configurações é 456789. A senha pode ser alterada (ver página 68).




c) A tela de **configurações de usuário** é composta pelos itens abaixo, deslize o dedo  sobre a tela para acessar a próxima tela de opções. Entenda de forma detalhada cada item nas páginas seguintes.




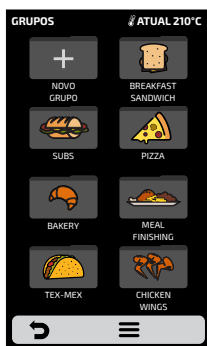
CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: EDITAR GRUPOS

Observação: o forno possui duas temperaturas de preaquecimento conforme mostrado na **página 28**. Após a realização do preaquecimento o forno mostrará as receitas referentes ao grupo de preaquecimento selecionado. As receitas configuradas no grupo 1, só estarão disponíveis quando for executado o preaquecimento 1 e o mesmo se aplica ao grupo 2.

a) Para editar os grupos, acione o ícone  , a tela de grupos será apresentada. Porém na primeira posição estará o ícone para criar um novo grupo.



b) Crie um novo grupo ou selecione um grupo existente que deseja editar. É possível ter até dezesseis grupos no total. Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todos os grupos.



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



Editar nome: altera o nome do grupo. É possível usar letras, números ou caracteres especiais.



Editar imagem: troca a imagem do ícone do grupo.



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



Apagar receitas: apaga as receitas previamente selecionadas.



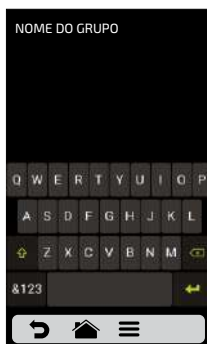
Ordenar: permite ordenar o local em que o grupo aparece dentre os grupos existentes.



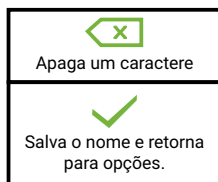
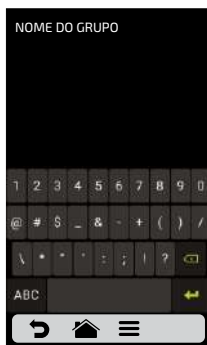
Alterar temperatura do grupo: altera a temperatura de preaquecimento do grupo. **Observação:** receitas configuradas no grupo 1, só estarão disponíveis quando for executado o preaquecimento 1 e o mesmo se aplica ao grupo 2.

EDITAR NOME DO GRUPO


a) Ao selecionar a opção **editar nome**, a seguinte tela será apresentada:




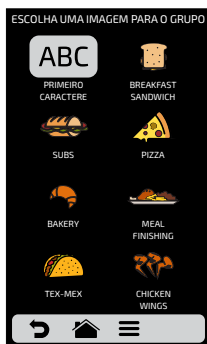
b) Clicando sobre **&123** e **ABC** (1/1 e 1/2) a tela alternará entre letras e números/caracteres especiais.



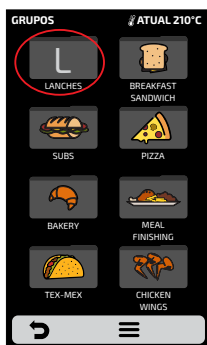
EDITAR ÍCONE DO GRUPO

a) O **Fit ST** possui uma galeria de ícones que possibilita ao usuário trocar as imagens de seus grupos. Pressione o ícone  .


b) Uma tela com a biblioteca de ícones será apresentada. Navegue pelos grupos e selecione o ícone desejado. Ainda é possível, em vez de adicionar um ícone, manter a primeira letra do nome do grupo como ícone, basta clicar no ícone **ABC**. Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todas as opções.






Por exemplo: se seu grupo se chama LANCHES, o ícone desse grupo será "L".



APAGAR RECEITAS DO GRUPO


a) A opção apagar receitas permitirá apagar apenas as receitas do grupo selecionado previamente. Acione o botão . Na próxima tela será possível apagar uma seleção de receitas ou todas elas.



b) Selecione as receitas  que deseja apagar, o  indicará as selecionadas, em seguida clique sobre a lixeira da barra fixa .



A mensagem ao lado aparecerá - para confirmar a exclusão das receitas, clique sobre o ícone "APAGAR SELEÇÃO". Para continuar selecionando clique sobre "CONTINUAR SELEÇÃO".

c) Ao clicar sobre o ícone  de **apagar todas** a seguinte mensagem será apresentada:





Para confirmar, clique sobre  ou, para cancelar e voltar, clique em .


APAGAR GRUPO

a) **ATENÇÃO:** ao escolher a opção de apagar o grupo, todas as informações referentes ao grupo serão perdidas: receitas, passos e outras informações. E caso o usuário não faça um backup (**ver página 52**), não será possível recuperar essas informações.



b) Pressione o botão  para confirmar a sua escolha ou  para voltar à tela de opções.

ORDENAR GRUPO

a) A função **ordenar**  , permite alterar a sequência em que os grupos aparecerão na tela.

Essa tela é composta por três botões:





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



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



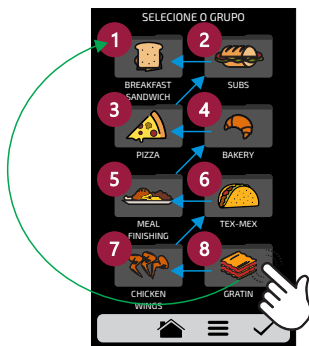
Escolher local na lista: o operador será direcionado à tela de grupos para escolher o local que deseja.

b) Para alterar a posição de um grupo, basta pressionar sobre o grupo para selecioná-lo e deslizar  para a posição desejada. Pressione  para salvar a alteração.


c) Se a substituição for feita horizontalmente (1-2, 3-4, 5-6 e 7-8) os dois grupos em questão mudarão de posição sem alterar a ordem dos outros grupos, como mostrado na imagem abaixo:



d) Se a substituição for feita aleatoriamente, uma vez selecionada a posição, os grupos serão ordenados sequencialmente (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8), como mostrado na imagem abaixo:




ALTERAR A TEMPERATURA DO GRUPO

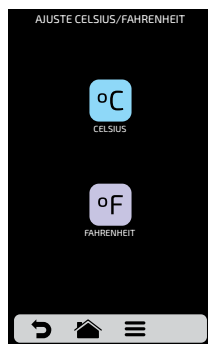
a) Escolha a temperatura de preaquecimento desejada para o grupo selecionado .


Observação: receitas configuradas no grupo 1, só estarão disponíveis quando for executado o preaquecimento 1 e o mesmo se aplica ao ao grupo 2.





CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: CELSIUS/FAHRENHEIT

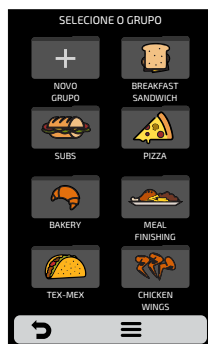
a) Para alterar o formato de temperatura exibida no forno entre Celsius e Fahrenheit, clique sobre o ícone  nas configurações de usuário, e defina o formato da temperatura que desejar.



b) Utilize  para voltar às opções de edição de usuário.

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: EDITAR RECEITAS

a) Para editar as receitas, acione o ícone . A tela de grupos será disponibilizada. Escolha de qual grupo deseja alterar as receitas. Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todos os grupos



b) Ao acessar as receitas, será possível editar uma já existente ou criar uma nova receita.



As opções disponíveis após escolher entre editar ou criar uma receita, serão:



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



Editar imagem: troca a imagem ou ícone que representa a receita.



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



Apagar receita: apaga todas as informações da receita selecionada, inclusive os passos.



Ordenar: permite ordenar o local em que a receita aparece dentre as demais receitas do grupo.



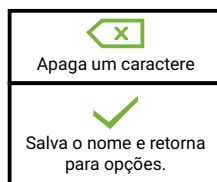
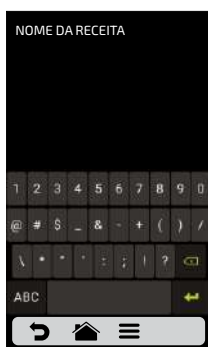
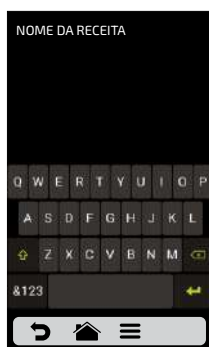
Editar aquecer/dourar mais: altera o tempo da função aquecer / dourar mais.



Adicionar/remover dos favoritos: adiciona ou remove a receita na lista de favoritos.


EDITAR NOME DA RECEITA

a) Ao selecionar a opção **editar nome**, a seguinte tela será apresentada:



b) Clicando sobre **&123** e **ABC** (1/1 e 1/2), a tela alternará entre letras e números/caracteres especiais.

EDITAR IMAGEM DA RECEITA

a) O **Fit ST** tem uma galeria de imagens que permite ao usuário alterar os ícones/fotos das receitas. Pressione o ícone  para editar e, em seguida, escolha entre

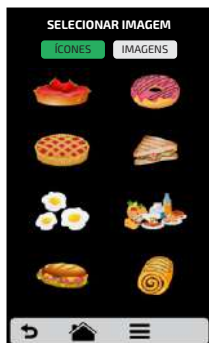
ÍCONES

ou

IMAGENS


para as receitas exibidas.

Escolha ícones para imagens de alimentos estilizados

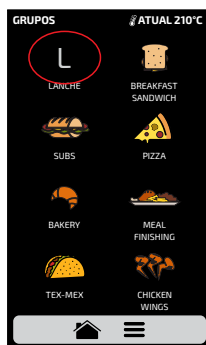
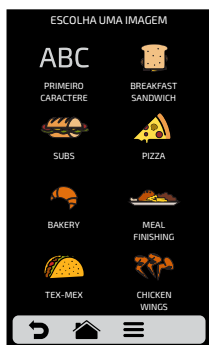



Escolha imagens para imagens de alimentos reais



b) Para acessar a próxima página de receitas, deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todas as receitas.

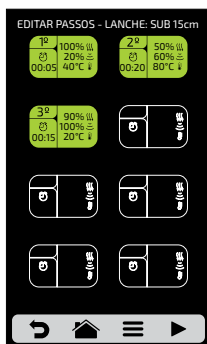
c) Navegue pelos grupos da biblioteca de imagens para selecionar o ícone desejado ou acione o botão **ABC** para transformar a primeira letra do nome da receita em ícone. Como mostrado no exemplo abaixo:



d) Utilize  para voltar às opções de edição de receita.

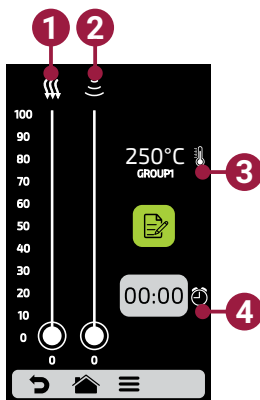
EDITAR PASSOS DA RECEITA

a) Cada receita suporta até 8 passos, os passos ativos aparecerão em verde na tela de edição. Os demais estarão transparentes, conforme a imagem abaixo. Clique sobre um passo para editá-lo.

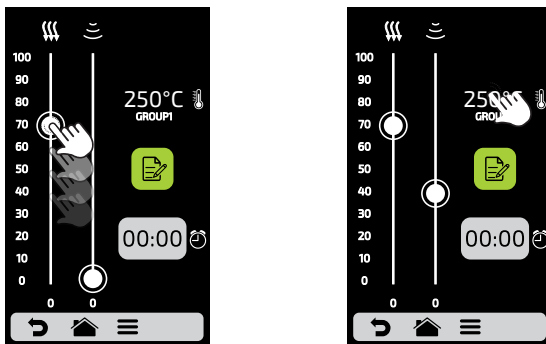


b) Para cada passo é necessário informar:

- 1 - Velocidade de ar quente;
- 2 - Porcentagem de micro-ondas;
- 3 - Temperatura;
- 4 - Tempo.

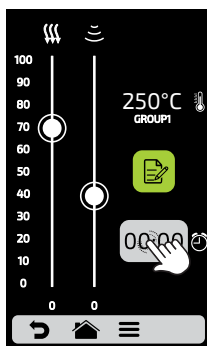



c) Para alterar a velocidade de ar quente e micro-ondas, basta arrastar o dedo sobre a barra de cada parâmetro ou clicar sobre o local desejado.




d) Para definir o tempo, clique sobre o ícone **00:00**. Um teclado irá aparecer do lado oposto, defina o valor desejado e clique em ✓.

e) Para definir a temperatura, clique no ícone **250°C**. Um teclado aparecerá do lado oposto. Defina o valor desejado e clique em ✓.



f) Clique sobre o botão  para acessar as opções de edição dos parâmetros do passo, que são:



g) **Para adicionar informação ao passo** que será exibido ao final do passo durante a execução da receita. Clique sobre o ícone  .

h) **Ativar e inativar o passo:**


- *A receita só executa passos ativos. Ao inativar um passo, ele não é apagado, apenas se mantém oculto.*
- ***Para apagar o passo, é necessário informar o valor 00:00 para o parâmetro de tempo.***

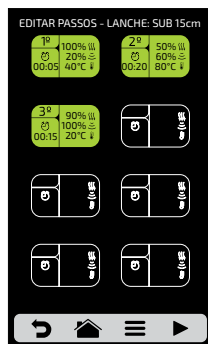


ATIVO



INATIVO

i) Após concluir a edição de um passo, utilize  salvar para retornar à tela de passos e editar, criar novo passo ou testar os passos ativos.



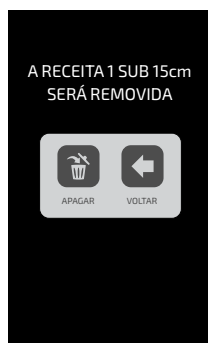
j) Para testar, clique sobre o ícone ► que se encontra na barra fixa da tela dos passos. Antes de prosseguir com o teste, certifique-se de que há alimento no interior da câmara.




k) Utilize ↶ para voltar às opções de edição de receita.

APAGAR RECEITA

a) Pressione 🗑️ para excluir a receita e acione o botão 🗑️ para confirmar a exclusão ou ↶ para retornar às opções de edição de receita.



ORDENAR RECEITAS

a) A função **ordenar**  , permite alterar a sequência em que as receitas aparecerão na tela.

Essa tela é composta por três botões:





Posicionar no início da lista: a receita é movida para o início da lista de grupos.



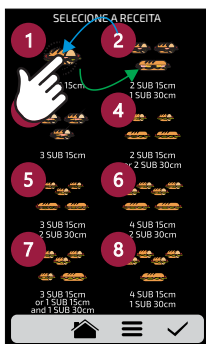
Posicionar no fim da lista: a receita é movida para o final da lista de grupos.



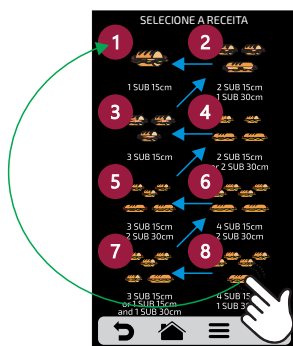
Escolher local na lista: o operador será direcionado à tela de receitas para escolher o local que deseje.


b) Para alterar a posição de uma receita, basta pressionar sobre a receita para selecionar e deslizar  para a posição desejada. Pressione  para salvar a alteração.

c) Se a substituição for feita horizontalmente (1-2, 3-4, 5-6 e 7-8) as duas receitas em questão mudarão de posição sem alterar a ordem das outras receitas, como mostrado na imagem abaixo:



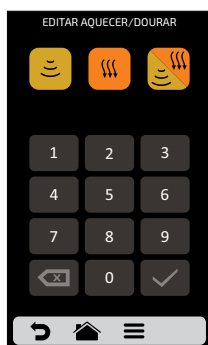
d) Se a substituição for feita aleatoriamente, uma vez selecionada a posição, as receitas serão ordenadas sequencialmente (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8), como mostrado na imagem abaixo:



e) Utilize  para voltar às opções de edição de receita.

EDITAR AQUECER/DOURAR MAIS

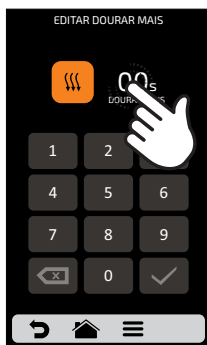
a) A função de **aquecer/dourar mais** é definida por receita, ou seja, não é um valor fixo para todas, o usuário pode definir o tempo que desejar para cada uma das opções.



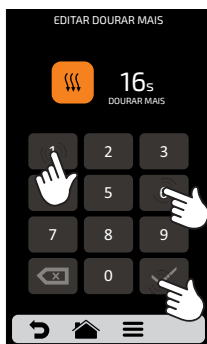
Lembrando que:

- **Dourar mais** - aciona apenas ar quente.
- **Aquecer mais** - aciona apenas o micro-ondas.
- **Aquecer/dourar mais** - intercala ambos elementos.

b) Para definir o tempo, basta clicar no local do valor, conforme mostra a indicação na tela.



c) Utilize o teclado numérico para informar o tempo e clique em ✓.



d) A função **aquecer/dourar mais** pode ser desabilitada nas **configurações de editar acessos** (ver página 65).



e) Utilize ↶ para voltar às opções de edição de receita.

ADICIONAR / REMOVER DOS FAVORITOS


a) A função **favoritos** pode ser acessada por meio da tecla de opções na barra fixa, porém será explicada detalhadamente na **página 70**.

b) Para adicionar a receita aos favoritos, clique sobre o ícone 📌. Uma pequena fita 🏆 será adicionada no canto superior esquerdo do ícone da receita.




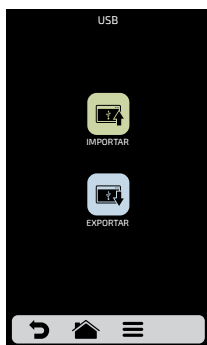
c) Para retirar a receita dos favoritos, basta fazer o mesmo processo. Na tela de opções de edição de receita, o ícone que irá aparecer será o de **remover dos favoritos**: , ao clicar sobre ele, a fita  irá sumir do ícone e a receita é removida da lista de **favoritos**.



d) Utilize  para voltar às opções de edição de usuário.

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: USB

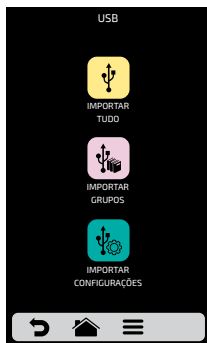
a) Pressione o botão . As funções disponíveis em USB são: importação e exportação.



b) Ao selecionar uma das funções a mensagem: ***"Insira o pen drive e aguarde reconhecimento"*** aparecerá.

c) Após o reconhecimento, o usuário será levado às opções da função que escolheu anteriormente:

Importar: importar tudo, importar grupo ou importar configurações.



- **Importar tudo:** transfere todos os grupos, receitas e as configurações de usuário do pen drive para o equipamento.
- **Importar grupos:** transfere todos os grupos e receitas do pen drive para o equipamento.
- **Importar configurações:** transfere as configurações do pen drive para o equipamento.

Funções de configurações importadas: data e hora, verificação de receitas, status de aquecer e dourar, auto importação, favoritos, modo manual, modo operador, repetir receita, formato data, formato hora, período hora (AM/PM), idioma, preaquecimento 1, preaquecimento 2, habilita pré aquecimento, som, tempo de preaquecimento e unidade de temperatura.

Observação: ao importar **grupos, receitas ou configurações** de um pen drive para o equipamento, todos as informações do forno serão apagados e substituídos pelas informações importadas.

Exportar: exportar tudo, exportar grupo ou exportar configurações.



Exportar tudo: transfere os grupos, receitas e as configurações de usuário do forno para o pen drive.


Exportar grupos: Transfere os grupos e receitas do forno para o pen drive.

Exportar configurações: transfere as configurações do forno para o pen drive.

Funções de configurações exportadas: data e hora, verificação de receitas, status de aquecer e dourar, auto importação, favoritos, modo manual, modo operador, repetir receita, formato data, formato hora, período hora (AM/PM), idioma, preaquecimento 1, preaquecimento 2, habilita pré aquecimento, som, tempo de preaquecimento e unidade de temperatura.

Observação: ao exportar **grupos, receitas ou configurações** do forno para o pen drive, todos as informações do pen drive serão apagados e substituídos pelas informações exportadas.

d) Caso ocorra um erro, a mensagem exibida será: "Houve um erro durante a importação/exportação, por favor, retire o pen drive e reinicie o processo".

e) Utilize  para voltar às opções de edição de usuário.



ACESSO PARA A ENTRADA USB



CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: PRAQUECIMENTO

a) Os parâmetros editáveis em preaquecimento são:

- **Temperatura preaquecimento 1.**
- **Temperatura preaquecimento 2.**
- **Tempo de preaquecimento:** o objetivo dessa função é configurar o tempo para equalização da temperatura da câmara do forno após o preaquecimento, esse tempo garante a boa performance do equipamento na execução das receitas iniciais de uma operação.

b) O botão  ON /  OFF habilita/desabilita o **preaquecimento 2**. Quando desabilitado, todas as configurações relacionadas ao preaquecimento 2 são ocultadas.



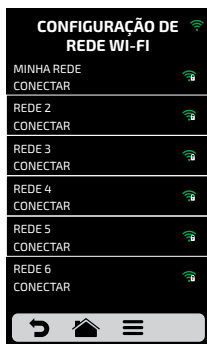
c) Para editar os valores utilizando o teclado numérico, pressione sobre os ícones de 00:00 e 000°C .



d) Utilize ↶ para voltar às opções de edição de usuário.


CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: WI-FI

a) Para se conectar a uma rede Wi-Fi, pressione a tecla 📶 para acessar a tela de configuração. Deslize o dedo 👉 sobre a tela para visualizar todas as redes disponíveis.



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




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

A tela a seguir mostra o forno conectado à rede desejada:




d) Em caso de senha incorreta a seguinte mensagem aparecerá na tela: “ERRO! POR FAVOR, CHEQUE A SUA REDE OU REINSIRA A SENHA”. Faça uma nova tentativa.




Observação: depois de selecionar a rede Wi-Fi pela primeira vez, o menu de preaquecimento é exibido automaticamente. No futuro, se o usuário quiser alterar a rede, ele deverá utilizar o ícone Wi-Fi  no menu de configurações.


CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: TEMPERATURA ATUAL

a) A tela **temperatura atual**  : é apenas informativa. Nela é possível verificar qual a temperatura da resistência da câmara.



b) Utilize  para voltar às opções de edição de usuário.


CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: PLATAFORMA VIRTUAL (IOK - INTERNET OF KITCHEN)

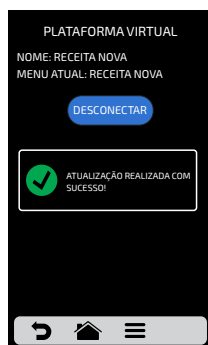
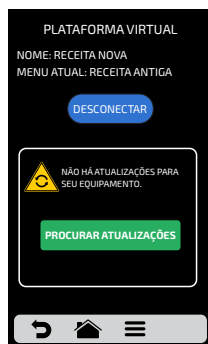
- a) Nossa Plataforma Virtual permite que você crie, edite e faça upload/download de receitas através do site (new.praticaiok.com).
- b) Pressione a tecla  para usar nossa plataforma virtual e acesse o site new.praticaiok.com para usar o seu código PIN.



- Para atualizar o seu código PIN clique no ícone  :



- Todas receitas criadas através da Plataforma virtual (new.praticaiok.com) podem ser enviadas diretamente para o forno. Assim que enviadas, pressione o ícone no forno  para atualizar as receitas do forno, conforme a imagem a seguir:



- Pressione o botão "Sim" para prosseguir com a atualização ou "Não" para retornar ao menu de configurações.

SIM O download é realizado.

NÃO Retorna ao menu de configurações.

- **Nota:** Assim que a atualização terminar, todas as receitas criadas através do site (new.praticaiook.com) estarão disponíveis no seu equipamento.

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: ATUALIZAÇÃO DE SISTEMA

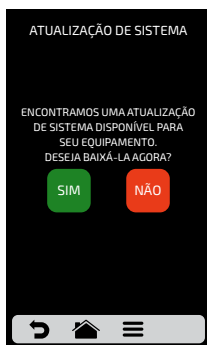
a) Pressione a tecla  e escolha a opção: .

Nota: A opção  *deve ser utilizada apenas por um técnico autorizado.*

b) Selecione a opção Wi-Fi.



c) Quando uma nova atualização de software estiver disponível, a seguinte tela será exibida. Pressione o botão "Sim" para prosseguir com a atualização ou "Não" para retornar ao menu de configurações.





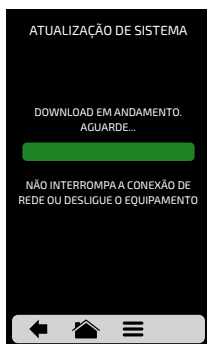
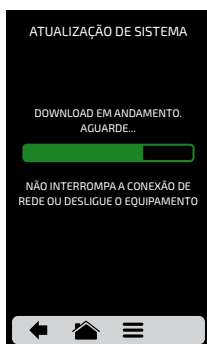
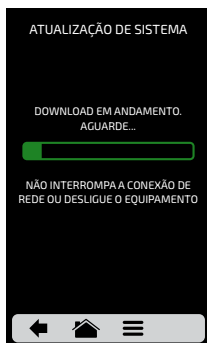
 SIM

O download é feito em segundo plano e o usuário retorna à tela anterior.

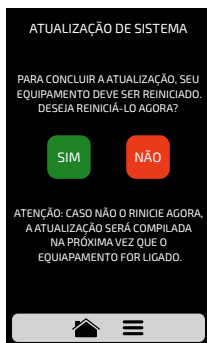
 NÃO

Retorna ao menu de configurações.

d) Enquanto o download está sendo realizado, a barra verde piscará, se você pressionar o botão  , a tela de status do download será exibida. Se você pressionar o botão  , a tela anterior será exibida e o download continuará em segundo plano.



e) Após o download ser concluído, é necessário reiniciar o equipamento.



Atenção: Se você não reiniciar agora, a atualização será compilada na próxima vez que o equipamento for ligado.



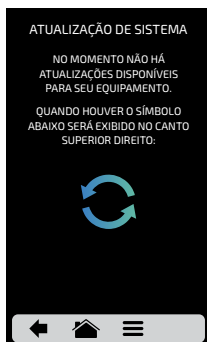
Reinicia o equipamento.



Retorna ao menu de configurações.

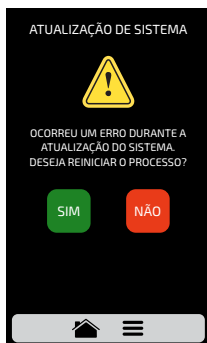
f) Se nenhuma atualização estiver disponível, a seguinte mensagem será exibida na tela:

"No momento não existem atualizações disponíveis para o seu equipamento. Quando houver, o símbolo abaixo será exibido no canto superior direito."



g) Se ocorrer um erro durante a atualização, a seguinte mensagem será exibida na tela:


“Ocorreu um erro durante a atualização do sistema. Deseja reiniciar o processo?”




SIM Reinicia o processo de atualização.


NÃO Retorna ao menu de configurações.

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: SAC


a) Na tela de **SAC** , você encontrará um QR CODE com todas as informações de contato. Utilizando a câmera do seu celular, leia o QR CODE para ter acesso às informações.

Observação: a tela de SAC é a única tela que possui rolagem horizontal, deslize o dedo na horizontal  para visualizar o QR CODE de todas as regiões.



b) Utilize  para voltar às opções de edição de usuário.



CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: SISTEMA

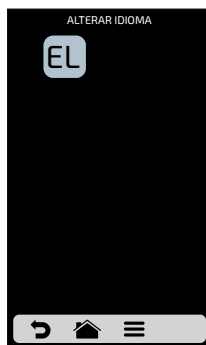
a) A tela **sistema**  é composta pelos seguintes itens abaixo. Entenda cada item em detalhes nas páginas seguintes.



b) Utilize  para voltar às opções de configurações de usuário.


SISTEMA: IDIOMAS

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



b) Utilize  para voltar às opções de configurações de usuário.

SISTEMA: EDITAR ACESSOS

a) **Editar acessos**  corresponde à função que permite bloquear as funções que os operadores têm acesso.

***Por exemplo:** se desejar que as funções favoritos e modo manual nunca sejam acessadas pelos operadores, basta clicar sobre ambas, que ficarão cinza escuro, indicando que estão bloqueadas até o momento que desejar desbloqueá-las.*



b) Para desbloquear, basta clicar sobre as funções desejadas novamente.

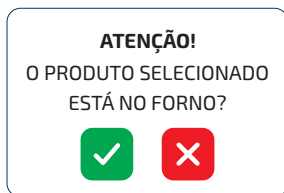
c) As funções **Apenas Favoritos**, **Verificação de Receita** e **Auto Import** só aparecem na tela de **Editar acesso**. A seguir veja em detalhes essas funções:





Apenas Favoritos: ao habilitar essa função somente as receitas favoritadas serão exibidas na tela inicial de execução de receitas, permitindo que a execução seja realizada apenas com um clique.



Verificação de Receita: ao habilitar essa função uma mensagem perguntando se há alimento no equipamento sempre será exibida antes de execução de uma receita.

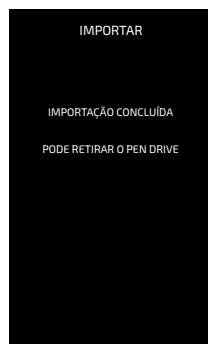
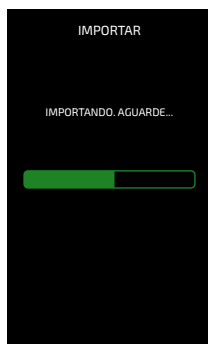
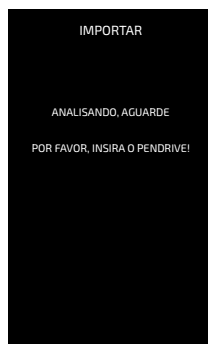


Ao confirmar pressionando  a execução da receita irá proceder normalmente. Pressionando  a execução da receita será cancelada.




Auto Import: ao habilitar essa função toda vez que o equipamento for ligado ele fará uma importação automática das receitas de um pen drive.

Observação: uma mensagem será exibida pedindo para o pen drive ser inserido.





SISTEMA: DATA/HORA

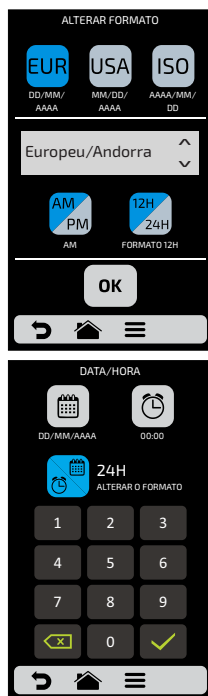
Nota: só é possível alterar a data e hora se o equipamento estiver desconectado da rede wi-fi.

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

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

b) Clique sobre  e  para editar, respectivamente a data e a hora.

c) Acione  para alterar o formato data/hora, a tela ao lado será exibida, escolha o formato da data, da hora e clique sobre o  para confirmar e voltar às opções.



d) Utilize ↶ para voltar às opções de configurações de usuário.

SISTEMA: INFORMAÇÕES DO FABRICANTE

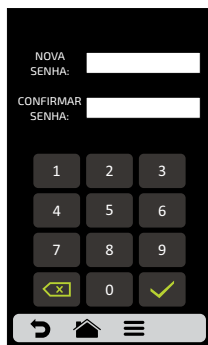
a) Consta informações ⓘ sobre **versão do firmware**, série e data de fabricação do **Fit ST**.



b) Utilize ↶ para voltar às opções de configurações de usuário.

SISTEMA: ALTERAR SENHA



a) Para alterar a senha do usuário  , basta digitar a nova senha e depois confirmá-la clicando em  .

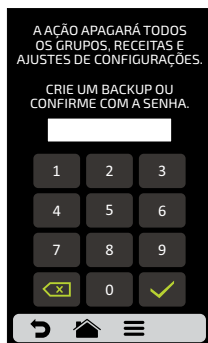


b) Caso esqueça a senha, entre em contato com o suporte técnico (ver página 81).

c) Utilize  para voltar às opções de configurações de usuário.


SISTEMA: RESTAURAR CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA

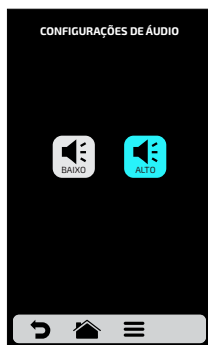
a) **ATENÇÃO:** a opção **restaurar configurações de fábrica**  irá apagar todos os grupos, receitas e seus passos, além das configurações definidas pelo usuário. Certifique-se de criar um backup via USB antes de prosseguir. **Depois de colocar a senha e acionar o  : NÃO SERÁ POSSÍVEL RECUPERAR AS INFORMAÇÕES.**



68 b) Utilize  para voltar às opções de configurações de usuário.

SISTEMA: VOLUME

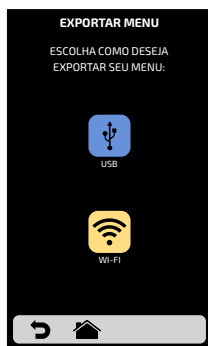
a) Na tela de volume  é possível alterar a altura do volume entre 2 tipos de som.



b) Utilize  para voltar às opções de configurações de usuário.

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: EXPORTAR MENU



a) A função **Exportar Menu** é um atalho de exportação direta para o pen drive ou plataforma virtual (IOK).

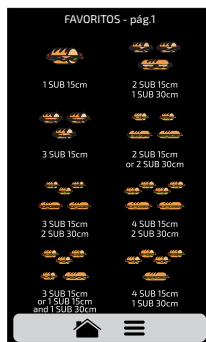


- **USB**: exporta o menu direto para o pen drive.
- **WI-FI**: exporta o menu direto para a plataforma virtual (IOK). **Observação: para essa opção o equipamento precisa estar conectado a uma rede wi-fi e registrado na plataforma virtual (ver mais na página 58).**

b) Utilize  para voltar às opções de configurações de usuário.

FAVORITOS

a) A funcionalidade **favoritos** funciona como um atalho. Nela é possível alocar as principais e mais utilizadas receitas para facilitar o acesso a elas. Para acessá-la basta acionar o botão de **opções**  na barra de menu fixa e em seguida acionar o botão .



b) Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todas as receitas disponíveis.

c) Veja como adicionar ou remover uma receita da lista de favoritos na **página 50**.

ALARMES SONOROS



- Ao final de uma receita, o alarme irá soar, indicando o término da operação.





- Se a porta do forno ficar aberta por mais de 30 segundos, o alarme irá soar para alertar o usuário.



- **Cuidado:** se o alarme sonoro tocar continuamente, significa que o equipamento não está funcionando corretamente. Desligue-o ou desconecte o cabo de alimentação e leia o manual de instruções antes de operar.


MODO MANUAL

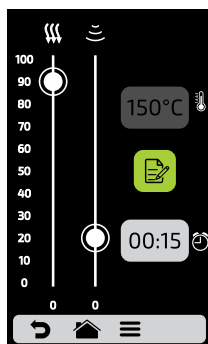
a) O **modo manual** pode ser utilizado para testar novas receitas ou executar receitas de forma rápida. É possível definir os parâmetros do passo, executá-lo, e se o resultado do seu teste for aprovado, ao final da operação é possível transformá-lo em receita.

b) Para acessar o modo manual, clique sobre o botão de opções . Na tela de opções, acione o ícone .

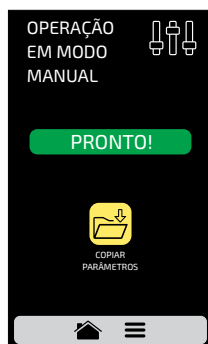



c) Defina os parâmetros de tempo, temperatura, velocidade de ar quente e micro-ondas.

d) Acione o botão  para iniciar a operação do **modo manual**.



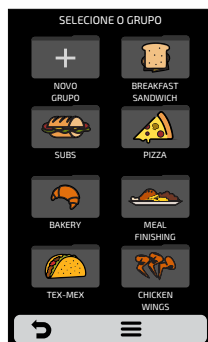
e) Ao concluir a operação, o ícone **copiar parâmetros** será habilitado: .



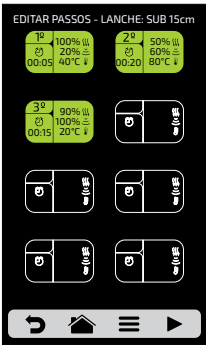
f) **Copiar parâmetros** permite ao usuário transportar os parâmetros definidos no **modo manual** para a **edição de grupos e receitas**, ou seja, ao clicar no ícone , será necessário informar a senha de usuário de acesso às configurações.



g) Após informar a senha de usuário, escolha entre criar um novo grupo ou alocar os parâmetros transportados em uma nova receita em um grupo já existente.





h) Defina o nome da nova receita, a imagem e escolha em qual posição (passo) deseja alocar as informações transportadas.




i) Para finalizar, se desejar, defina os demais passos da receita.

GUIA DE LIMPEZA DIÁRIA

a) Para auxiliar a higienização do **Fit ST**, utilize o **guia de limpeza diária**. Acesse-o pela tela de **opções**  , em seguida, clique sobre o botão  . Siga atentamente os passos informados na tela.

b) Para a limpeza do seu forno **Fit ST**, recomendamos o uso do **Oven Cleaner** (desengordurante) e **Oven Protector** (protetor antigordura) da **Prática**.



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

1

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO


IMÃOS A OBRAR VAMOS INICIAR A LIMPEZA DE SEU EQUIPAMENTO.

1 ABRA A PORTA E AGUARDE A TEMPERATURA BAIKAR PARA 50°;
TEMPERATURA ATUAL: 100°C

Abra a porta do forno e espere esfriar até a temperatura indicada no painel. Prossiga clicando na seta: ➡

2

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

2 REMOVA A SPEED GRILL E O CONVERSOR CATALÍTICO E COLOQUE-OS SOBRE A PIA;

REMOVA O CONVERSOR CATALÍTICO SEMPRE QUE REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DA CÂMERA.

Remova a speed grill e o conversor catalítico e coloque-os sobre a pia. Prossiga clicando na seta: ➡

***2**

GUIA DE LIMPEZA





DEVE SER REALIZADO A LIMPEZA DO CONVERSOR CATALÍTICO. DESEJA EXECUTAR AGORA?

✓ ✗

REMOVA O CONVERSOR CATALÍTICO SEMPRE QUE REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DA CÂMERA.

Deve ser realizado a limpeza do conversor catalítico. Deseja executar agora?


***Observação:** Essa tela irá aparecer logo após finalizar o passo 2. Caso clique em  o passo 3 terá uma tela adicionada para a higienização do conversor catalítico, caso clique em  a higienização continuará sem a adição do passo.

Atenção: após o resfriamento do forno e antes de aplicar o desincrustante, passe um pano úmido nas superfícies da câmara para diminuir a temperatura.

3.1

GUIA DE LIMPEZA

1/2



APlique o desincrustante na speed grill e deixe agir enquanto realiza os próximos passos.

EPH NECESSÁRIOS

1/2 - Aplique o desincrustante na speed grill e deixe agir enquanto realiza os próximos passos. Prossiga clicando na seta: ➡

3.2

GUIA DE LIMPEZA

2/2



✓ LIMPEZA DO CONVERSOR CATALÍTICO


DEIXE O CONVERSOR CATALÍTICO DE MOLHO EM UM RECIPIENTE APENAS COM ÁGUA E SABÃO QUANDO REALIZAR SUA HIGIENIZAÇÃO PERIÓDICA.

EPH NECESSÁRIOS

2/2 - Deixe o conversor catalítico de molho em um recipiente apenas com água e sabão quando realizar sua higienização periódica. Prossiga clicando na seta: ➡

4

GUIA DE LIMPEZA



APlique o desincrustante nas paredes da câmara e na parte interna da porta. Deixe agir por 5 minutos.


▶ INICIAR TEMPORIZADOR

EPH NECESSÁRIOS

Aplique o desincrustante nas paredes da câmara, na parte interna da porta. Deixe agir por 5 minutos. Ao término dos 5 minutos, o forno seguirá para o próximo passo.

5

GUIA DE LIMPEZA




UTILIZE UMA ESPONJA NÃO ABRASIVA PARA LIMPAR TODA A CÂMARA E TETO.

EPH NECESSÁRIOS

Utilize uma esponja não abrasiva para limpar toda a câmara e teto. Prossiga clicando na seta: ➡

6

GUIA DE LIMPEZA



LIMPE/ENXÁGUE A CAVIDADE COM UM PANO ÚMIDO PARA REMOVER O EXCESSO E ENXUGUE-A COM UMA TOALHA SECA.

EPH NECESSÁRIOS

Limpe/enxágue a cavidade com um pano úmido para remover o excesso e enxugue-a com uma toalha seca. Prossiga clicando na seta: ➡

7.1

GUIA DE LIMPEZA

1/2



APlique o VINAGRE POR TODA A CAVIDADE DO FORNO E NA PORTA E ESPALHE-O.

EPH NECESSÁRIOS

1/2 - Aplique o vinagre por toda a cavidade do forno e na porta e espalhe-o. Prossiga clicando na seta: ➡

7.2

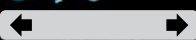
GUIA DE LIMPEZA

2/2



VIDEO

- 7 LIMPE/ENXÁGUE A CAVIDADE COM UM PANO ÚMIDO PARA REMOVER O EXCESSO E ENXUGUE-A COM UMA TOALHA SECA



2/2 - Limpe/enxágue a cavidade com um pano úmido para remover o excesso e enxugue-a com uma toalha seca. Prossiga clicando na seta:



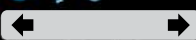
8

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

- 8 APLIQUE O OVEN PROTECTOR POR TODA A CAVIDADE DO FORNO E NA PORTA E ESPALHE COM UMA TOALHA DE PAPEL. NÃO É NECESSÁRIO ENXAGUAR.



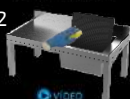
Aplique o Oven Protector por toda a cavidade do forno e na porta e o espalhe com uma toalha de papel. Não é necessário enxaguar. Prossiga clicando na seta:



9.1

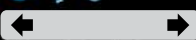
GUIA DE LIMPEZA

1/2



VIDEO

- 9 UTILIZE UMA ESPONIA NÃO ABRASIVA PARA REMOVER AS MANCHAS MAIS ADERENTES DA SPEED GRILL.



1/2 - Utilize uma esponja não abrasiva para remover as manchas mais aderentes da speed grill. Prossiga clicando na seta:



9.2

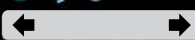
GUIA DE LIMPEZA

2/2



VIDEO

- 9 ENXÁGUE A SPEED GRILL E O CONVERSOR CATALÍTICO CASO TENHA SIDO NECESSÁRIO SUA HIGIENIZAÇÃO.



2/2 - Enxágue a speed grill e o conversor catalítico caso tenha sido necessário sua higienização. Prossiga clicando na seta:



10

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

- 10 ENCAIXE DEVIDAMENTE O CONVERSOR CATALÍTICO E A SPEED GRILL.



Encaixe devidamente o conversor catalítico e a speed grill. Prossiga clicando na seta:



11.1

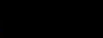
GUIA DE LIMPEZA

1/3



VIDEO

- 11 REMOVA O FILTRO DE AR, QUE ESTÁ NA PARTE LATERAL DO FORNO, E DEIXE-O DE MOLHO EM UM RECIPIENTE APENAS COM ÁGUA E DETERGENTE.



Remova o filtro de ar, que está na parte lateral do forno, e deixe-o de molho em um recipiente apenas com água e detergente. Prossiga clicando na seta:



11.2

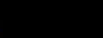
GUIA DE LIMPEZA

2/3



VIDEO

- 11 REMOVA AS SUJIDADES MAIS ADERIDAS EM ÁGUA CORRENTE E UTILIZE UMA ESPONIA NÃO ABRASIVA COM DETERGENTE PARA LIMPAR.



Remova as sujidades mais aderidas em água corrente e utilize uma esponja não abrasiva com detergente para limpar. Prossiga clicando na seta:



11.3

GUIA DE LIMPEZA

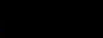
3/3



VIDEO

- 11 ENXÁGUE O FILTRO EM ÁGUA CORRENTE, SEQUE-O E INSTALE-O NO FORNO.

LIMPEZA CONCLUÍDA!

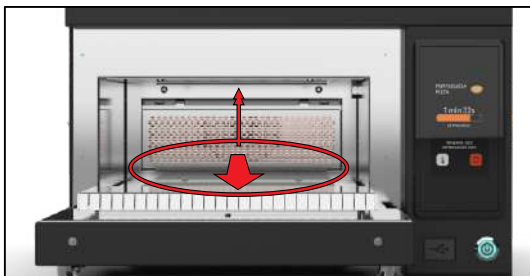


Enxágue o filtro em água corrente, seque-o e instale-o no forno. Finalize clicando na seta:



GUIA DE LIMPEZA DO CONVERSOR CATALÍTICO

a) Remova o conversor catalítico fazendo movimento vertical para cima e, em seguida, puxe-o para trás, conforme imagem:



b) Para higienizar de forma correta, coloque o conversor catalítico de molho em água morna com detergente neutro.

c) Após 15 minutos na solução, enxágue bem e instale novamente.

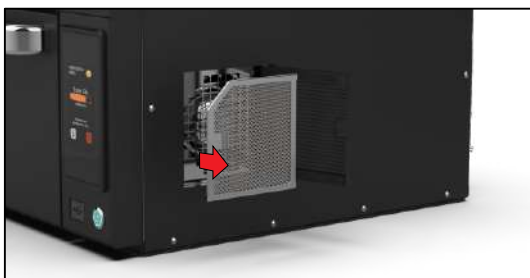
d) Se necessário, repita o processo até que o conversor fique limpo.

Observação: o conversor catalítico não precisa ser limpo em todo processo de higienização. Recomendamos uma verificação semanal e a execução da higienização conforme a necessidade de cada aplicação.

GUIA DE LIMPEZA DO FILTRO DE AR

a) Para acesso ao filtro de ar, puxe-o do lado do forno

b) Em seguida, remova o filtro utilizando as abas conforme imagem abaixo:



c) Para higienizar de forma correta, limpe o filtro em água corrente com detergente neutro.

Observação: o filtro de ar não precisa ser limpo em todo processo de higienização. Recomendamos uma verificação semanal e a execução da higienização conforme necessidade.

BARRA DE LUZ (LED)




a) O *Fit ST* tem uma barra de luz que indica o processo que está em andamento com diferentes cores, conforme a tabela abaixo:



Função	Cor	Estado
Ligando/stand-by	<div></div>	Pisca
Preaquecimento	<div></div>	Ligada
Controle de temperatura	<div></div>	Ligada
Higienização	<div></div>	Ligada
Execução de receita	<div></div>	Ligada
Receita finalizada	<div></div>	Pisca
Falha	<div></div>	Ligada
Erro	<div></div>	Ligada

ALERTAS E ERROS: POSSÍVEIS SOLUÇÕES

a) O **Fit ST** foi programado para sinalizar qualquer possível erro e alerta que possam ocorrer durante a operação.

b) Sobre o ícone de opções  , surgirá uma sinalização amarela para alertas () e vermelha para erros ().

c) Veja abaixo como proceder em cada caso:



ALERTAS

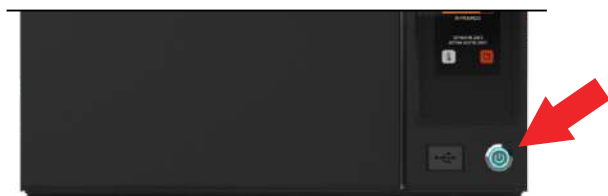
a) Clique no ícone de **opções**  .



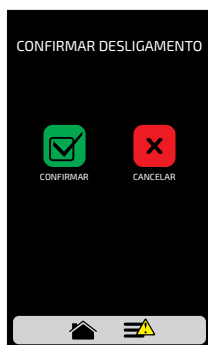
b) A tela de **opções** trará no lugar das temperaturas de câmara, uma descrição do alerta:

ALERTA - FALHA SENSOR DE CÂMARA

c) Siga a orientação conforme descrito na tela. Nesse caso, desligue e ligue novamente o forno utilizando o botão do painel:



Nota: Se você pressionar o botão **liga/desliga** a seguinte mensagem será mostrada na tela:



Nota: também é possível pressionar o botão **liga/desliga** por 3 segundos para desligar o equipamento diretamente.

d) Após ligar o equipamento, se o erro persistir, chame a Assistência Técnica da Prática (**ver página 81**).



ERROS

a) Em caso de várias tentativas de rearme sem sucesso, o alerta se tornará erro e será necessário contatar a Assistência Técnica (**ver página 81**).



b) Consulte tabela a seguir para verificar os possíveis erros e alertas.

TABELA DE ALERTAS E ERROS

Componente	Se torna alerta quando	Se torna erro quando	Erro Alarme Sonoro
Inversor	Sem comunicação	-	Desligado
Inversor	-	Mais de 10 tentativas de reinicialização	Ligado
Falha magnetron	Quinze segundos sem alcançar a corrente	-	Ligado
Comunicação de rede can	-	Cabos desconectados ou com defeito	Ligado
Sensor de câmara	-	Sensor inativo	Ligado
Temperatura de painel	De 65°C a 80°C	Superior a 80°C por 10 minutos	Ligado

Você pode ligar para nossa assistência técnica para fornecer seu feedback, oferecer sugestões ou obter a solução de problemas de assistência durante o horário comercial normal: (35) 3449 1200 – Opção 3.

FIT ST PORTUGUÊS NACIONAL
CÓDIGO: 000000
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
ABRIL 2024 - REVISÃO 00



PRÁTICA PRODUCTS, INC.

USA

424 East Church Street
Lewisville, TX 75057
Phone: +1 214 584-6269
www.praticausa.com
info@praticausa.com

PRÁTICA PRODUTOS S.A

BRAZIL

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