



SPEED OVEN

Prática

SPEED OVEN

FORZA STi



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

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 ultra-congelamento 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.....	10
Risco de segurança: aquecimento.....	11
Risco de segurança: energia elétrica.....	11
Utensílios adequados.....	12
Recomendações de utilização.....	13

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL.....14

TERMO DE GARANTIA

Prazo e detalhamento.....	15
Razões de exclusão de garantia.....	16
Observações e recomendações.....	18

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação elétrica.....	19
Instruções gerais.....	20
Dimensões.....	21
Recomendações gerais.....	22

TECNOLOGIA DO FORZA Sti.....23

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Pré-aquecimento.....	24
Executando uma receita.....	25
Acessando as opções.....	28
Configurações de usuário.....	29
• <i>Editar grupos</i>	30
• <i>Editar nome do grupo</i>	31
• <i>Editar imagem do grupo</i>	32
• <i>Apagar receitas do grupo</i>	32
• <i>Apagar grupo</i>	34
• <i>Ordenar grupo</i>	35
• <i>Alterar a temperatura do grupo</i>	36
• <i>Editar receitas</i>	36
• <i>Editar nome da receita</i>	38
• <i>Editar imagem da receita</i>	39
• <i>Editar passos</i>	40
• <i>Apagar receita</i>	42

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

• Ordenar receitas.....	42
• Editar Dourar Mais.....	43
• Adicionar/Remover dos favoritos.....	44
• Pré-aquecimento.....	46
• USB.....	47
• Temperatura Atual.....	48
• Celsius/Fahrenheit.....	48
• Wi-Fi.....	49
• IOK - Plataforma virtual.....	50
• Atualização de sistema.....	52
• SAC.....	55

Sistema

• Idiomas.....	56
• Data/Hora.....	56
• Volume.....	57
• Alterar senha.....	58
• Restaurar configurações de fábrica.....	58
• Editar acessos.....	59
• Informações do fabricante.....	59

Favoritos.....	60
----------------	----

Alarmes sonoros.....	60
----------------------	----

Modo manual.....	61
------------------	----

HIGIENIZAÇÃO

Guia de limpeza.....	63
----------------------	----

Guia de limpeza do conversor catalítico.....	66
--	----

Guia de limpeza do filtro de ar.....	66
--------------------------------------	----

Guia de limpeza dos vidros da porta.....	67
--	----

ALERTAS E ERROS: POSSÍVEIS SOLUÇÕES

Alertas.....	69
--------------	----

Erros.....	71
------------	----

Tabela de alertas e erros.....	71
--------------------------------	----

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.

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:** A falta de limpeza do forno pode ocasionar uma deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho 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 aparelho.
- 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.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Não utilizar utensílios de plástico.
- Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça para não prejudicar a vedação do forno.
- O forno deve ser limpo regularmente e qualquer depósito de comida deve ser retirado.
- Não utilize jato de água para a limpeza (**ver o capítulo de instruções de limpeza na página 63**).
- 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.
- Em caso de quebra de vidros dentro do forno descarte os alimentos que estavam no forno no momento da quebra.

RESTRIÇÕES DE USO

- **ATENÇÃO:** Não use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno é especificamente projetado para aquecer, assar ou gratinar alimentos que já passaram por algum processo de cocção. Não sendo indicado para a cocção de alimentos ou produtos em geral. Não é projetado para uso industrial ou de laboratório.
- Nunca use o aparelho para aquecer álcool, conhaque, rum, etc.
- O álcool pode pegar fogo mais facilmente se superaquecido. Tenha cuidado e não deixe o aparelho sem vigilância.
- Se for observada fumaça: desligue o aparelho. 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 aparelho deve ser limpa diariamente. A falha em manter o aparelho em condições de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.
- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica durante a manutenção e substituição de peças. Não é necessário desligar o aparelho 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.	• Não deixe que produtos químicos de limpeza entrem em contato com sua pele ou olhos. • Não aqueça o aparelho se houver produtos químicos de limpeza dentro. • Não respire o spray de produtos químicos. • Use equipamento de proteção individual (EPI's).
	Quando produtos químicos de limpeza corrosivos são usados.	• Siga rigorosamente os passos para higienização da página 63.

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: • Racks; • Recipientes; • Assadeiras.	• Antes de iniciar as tarefas de limpeza, espere até que a cavidade tenha esfriado abaixo de 65°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.	• Sob as tampas; • No painel de operação; • Ao longo do cabo de alimentação.	• O trabalho no sistema elétrico deve ser realizado apenas por eletricitas 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 aparelho em uso.
	No aparelho e nas peças de metal adjacentes.	• Antes de preparar o aparelho para uso, certifique-se de que o aparelho está conectado a um sistema de compensação equipotencial (UE).
	Se os aparelhos em suportes com rodas começarem a se mover acidentalmente e a fonte de alimentação for desligada.	• Ao operar os aparelhos, 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 aparelho entrar em contato com água.	• 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 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		

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

- Este aparelho 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 aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua 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 mal funcionamento do equipamento.



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

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



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



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



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 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 sujidade 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 anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticabr.com), em caso de dúvidas entrar 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.

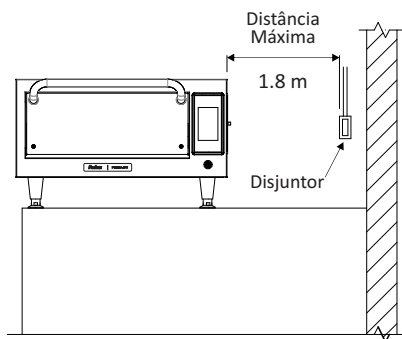
Força STi	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo	Tomada	
Brasil	220	Mono	60	6.2	32	3x4mm ²	32A (2P+T)	
América Latina	220	Mono	50	6.2	32	3x4mm ²	32A (2P+T)	

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Obs: 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 é identificado com o símbolo ao lado:



- Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação.
- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível 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.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,8 m do equipamento.

INSTRUÇÕES GERAIS

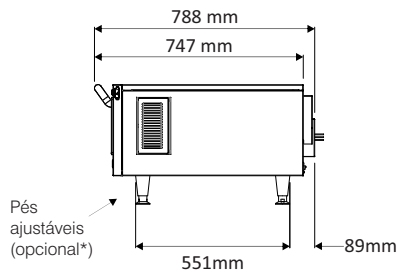
- O forno deve ser instalado sobre uma base ou um balcão que suporte seu peso, aproximadamente 67 Kg.
- Não obstrua a entrada de ar lateral e saída de ar traseira.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras, chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor. É necessário que saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados destas 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.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

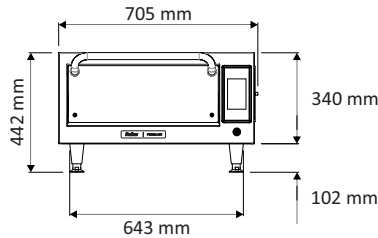
DIMENSÕES

FORZA STi

VISTA LATERAL

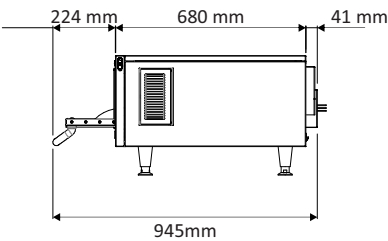


VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
COM A PORTA ABERTA

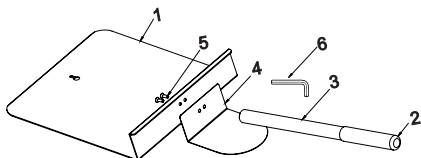
Dimensões da Câmara	
Capacidade	18,6 Litros
Altura	93 mm
Largura	460 mm
Profundidade	435 mm



MONTAGEM PÁ DE UTILIZAÇÃO

Utilize a chave Allen que acompanha a pá para realizar a montagem.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE.
1	BASE PÁ	1
2	MANOPLA	1
3	CABO DE 400 MM	1
4	PROTETOR DE MÃO	1
5	PARAFUSO CAB. CHATA M5 X 15 MM	2
6	CHAVE ALLEN	1



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.



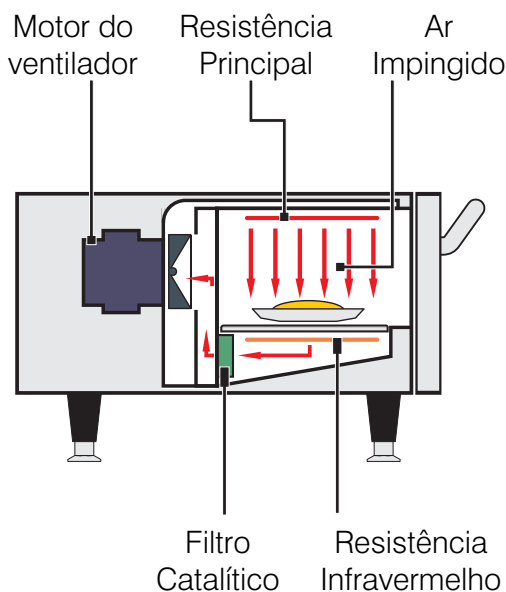
- Se a porta do forno estiver danificada, o mesmo não deve ser operado até que seja reparado por uma pessoa qualificada
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.
- Ao acionar o disjuntor do forno, aguarde dez segundos para ligar o equipamento.

TECNOLOGIA FORZA STi

O forno **Forza STi** usa uma combinação de aquecimento por convecção de ar forçado em alta velocidade para aquecer alimentos mais rapidamente do que os métodos convencionais.

A figura abaixo ilustra as etapas que envolvem a tecnologia:

- *Resistências aquecedoras internas transferem energia térmica ao ar circulante;*
- *O fluxo de ar circulante, em alta velocidade, desce e envolve o alimento;*
- *O ar circulante passa por um filtro, no qual a gordura e os odores são retidos;*
- *As resistências inferiores auxiliam na transferência de calor dentro câmara.*



OPERAÇÃO

PRÉ-AQUECIMENTO

Após a inicialização, escolha o idioma de sua preferência. Veja mais sobre idiomas na página 56.

a) Para iniciar o processo de pré-aquecimento do forno, ligue o equipamento e escolha entre o grupo de Pré-Aquecimento 1 e Pré-Aquecimento 2.



b) A tela seguinte apresentará a temperatura REAL, temperatura PROGRAMADA e a barra indicando o tempo restante para utilizar o equipamento.

Observação: O temporizador só é iniciado, quando a temperatura REAL atinge a PROGRAMADA, isso ocorre para que a temperatura do forno entre em uniformidade em toda a câmara.

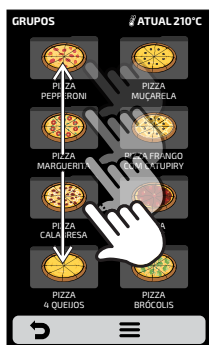


EXECUTANDO UMA RECEITA



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

- a) Após o pré-aquecimento 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 que deseja.



- Para voltar à tela de GRUPOS, acione o botão: .
 - Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todas as receitas.
 - **Certifique-se que sempre haja alimento dentro do forno, ao executar uma receita, o contrário causará danos ao equipamento.**
- c) Imediatamente a receita entrará em execução.

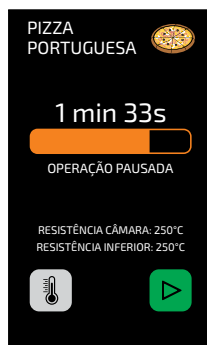
A tela apresentará o nome do grupo, nome da receita, situação da operação (Em andamento ou pausado), e o tempo restante para conclusão da receita.



d) É possível verificar a temperatura da **RESISTÊNCIA DA CÂMARA** e da **RESISTÊNCIA INFERIOR** 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 imagem ao abaixo:

- Acionar o botão  para retomar a execução.



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

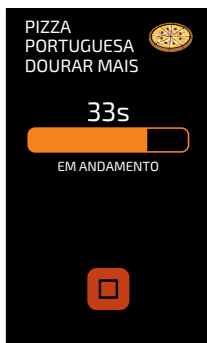


Dourar Mais: Aciona apenas o ar quente durante tempo pré-determinado.



Repetir Receita: Repete a mesma receita escolhida pelo usuário.

i) Em “Dourar Mais” o tempo será definido no momento de criar a receita.



Exemplo de “Dourar Mais” em execução:

PT

j) As duas opções citadas acima podem ser desabilitadas para que não apareçam em nenhuma receita. Saiba mais no bloco de **Configurações de Usuário: Editar Acessos** (ver pág. 59).

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, Temperatura atual da Resistência, Modo Manual (**ver pág. 61**), Favoritos (**ver pág. 60**), Guia de Limpeza Diária (**ver pág. 63**) e Configurações (**abaixo**):

Observação: o Modo Manual e Favoritos só serão mostrados se forem habilitados pela administrador (**ver pág. 59**).

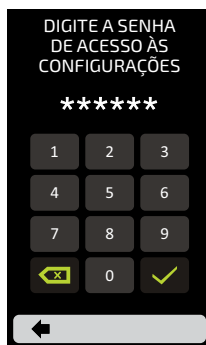


- c) Acionando novamente o ícone  retornará à tela de Grupo de Receitas.
- d) Pressionar o ícone  levará à tela de seleção de pré aquecimento novamente.

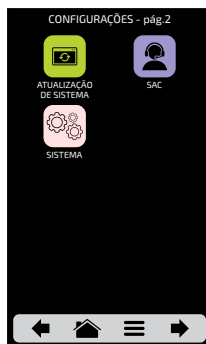
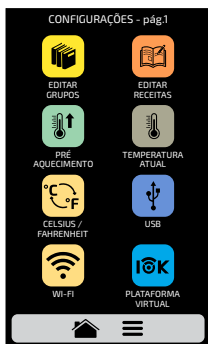
CONFIGURAÇÃO DE USUÁRIO

- 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 pág. 58**).



c) A tela de Configurações de Usuário é composta por onze itens, deslize o dedo  sobre a tela para acessar a próxima tela de opções. Entenda de forma detalhada cada item nas páginas seguintes.

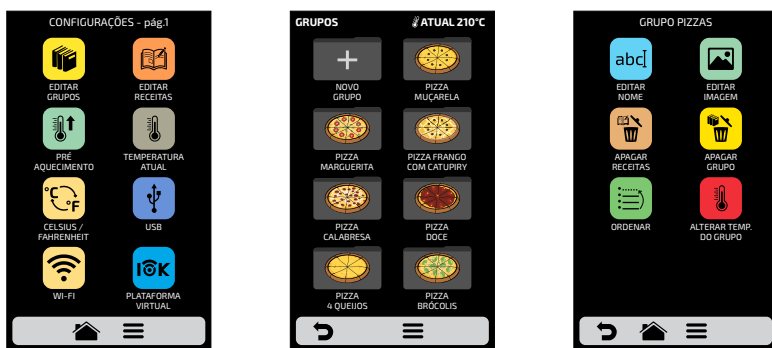


CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: EDITAR GRUPO

Observação: o forno possui duas temperaturas de pré-aquecimento conforme mostrado na **página 24**. Após a realização do pré-aquecimento o forno mostrará as receitas referentes ao grupo de pré-aquecimento selecionado. Receitas configuradas no grupo 1, só estarão disponíveis quando executado o Pré-Aquecimento 1 e o mesmo se aplica ao ao grupo 2.

a) Para editar os grupos, acione o ícone  , a tela de grupos será apresentada, porém, na primeira posição estará o ícone onde é possível Criar Novo Grupo.

b) Escolha entre criar um novo grupo, ou selecione o grupo 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, pode-se usar letras, números ou caracteres especiais.



Editar Imagem: troca a imagem que leva o ícone do grupo.



Editar Receitas: acessa as opções de edição às receitas do grupo selecionado.



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



Apagar Receitas: apaga as receitas previamente selecionadas.



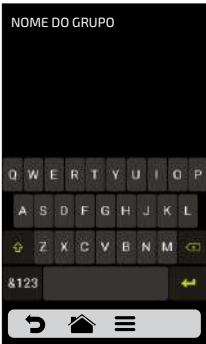
Ordenar: ordena o local em que o grupo aparece dentre os grupos existentes.



Alterar Temperatura do Grupo: altera a temperatura de Pré Aquecimento do grupo.

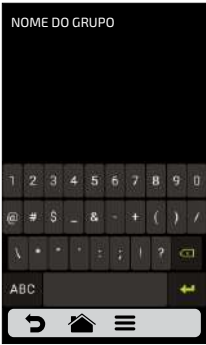
EDITAR NOME

a) Ao seleccionar a opção Editar Nome, a seguinte tela será apresentada:



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

	
Apaga um caractere	Salva o nome e retorna para Opções.



EDITAR A IMAGEM

a) O **Forza STi** possui uma galeria de imagens que possibilita o usuário trocar as imagens de seus grupos. Pressione o ícone  .

b) Uma tela com a biblioteca de imagens será apresentada, navegue pelos grupos e selecione a imagem desejada. Ainda é possível, ao invés de adicionar um ícone, manter a primeira letra do nome do grupo como ícone do grupo, basta clicar no ícone ABC. Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todas as imagens.

Por exemplo: se seu grupo se chama PIZZAS, na tela de grupo, Pizzas terá como ícone a letra 'P'.



APAGAR RECEITAS

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 as receitas:



b) Selecionar Receitas:

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



c) A mensagem ao lado aparecerá - Para confirmar a exclusão das receitas, clique sobre o ícone 'APAGAR SELEÇÃO'.

Para continuar selecionando clique sobre 'CONTINUAR SELEÇÃO':



d) Apagar todas:

Ao clicar sobre o ícone de Apagar Todas a seguinte mensagem será apresentada:

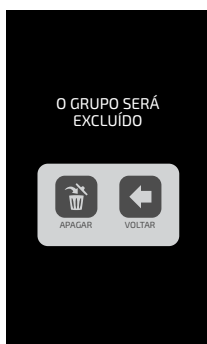


Para confirmar clique sobre  ou, para cancelar e voltar, clique em .

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 **pág. 47**), não será possível recuperar essas informações.

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



ORDENAR

a) A função Ordenar permite alterar a sequência em que os grupos aparecerão na tela de grupos.



Essa tela é composta por três botões:



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



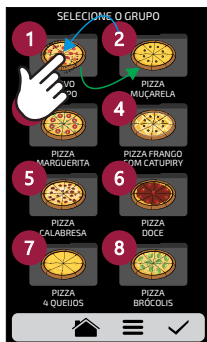
Posicionar no fim da lista: O grupo é movido para o final da lista de grupos.



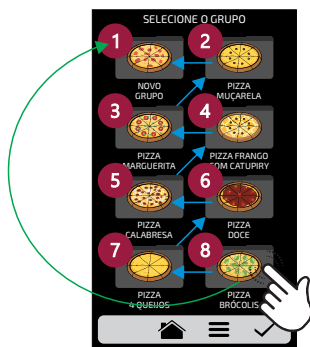
Escolher local na lista: O operador será direcionado à tela de grupos para escolher o local que deseja.

b) Para alterar a posição de um grupo, basta pressionar sobre o grupo para 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) 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 pré-aquecimento desejada para o grupo selecionado . **Observação:** Receitas configuradas no grupo 1, só estarão disponíveis quando executado o Pré-Aquecimento 1 e o mesmo se aplica ao grupo 2.



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.

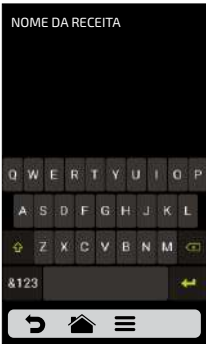


c) As opções disponíveis após escolher entre editar ou criar uma receita, serão:

-  **Editar Nome:** altera o nome da receita, pode-se usar letras, números ou caracteres especiais.
-  **Editar Imagem:** troca a imagem que leva o ícone da 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:** ordena o local em que a receita aparece dentre as demais receitas do grupos.
-  **Dourar mais:** Altera o tempo da função Dourar mais.
-  **Adicionar/Remover dos Favoritos:** Adiciona ou remove a receita na lista de Favoritos.

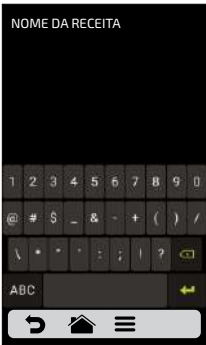
EDITAR NOME

a) Ao seleccionar a opção Editar Nome, a seguinte tela será apresentada:



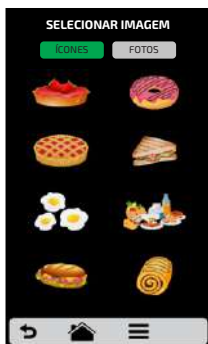
b) Clicando sobre **&123** e **ABC** a tela alternará entre letras e números/caracteres especiais.

Apaga um caractere	Salva o nome e retorna para Opções.



EDITAR IMAGEM

a) O **Forza STi** 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 **FOTOS** para as receitas exibidas.



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:



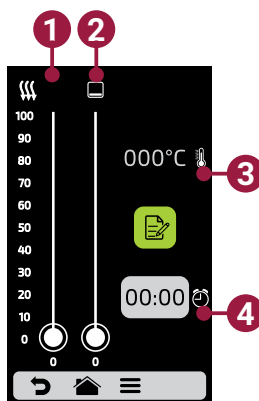
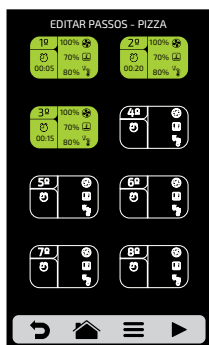
d) Utilize  para voltar às opções de edição de receita.

EDITAR PASSOS

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

b) Para cada passo é necessário informar:

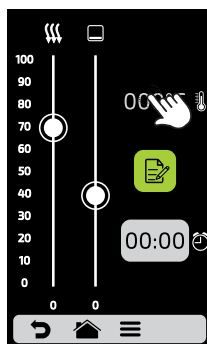
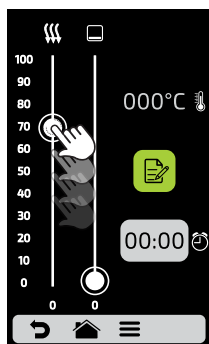
- 1 - Velocidade de ar quente;
- 2 - % da resistência inferior (infravermelho);
- 3 - Temperatura;
- 4 - Tempo.



c) Para alterar a Velocidade de Ar Quente e Resistência Inferior (Infravermelho), basta arrastar o dedo sobre a barra de cada parâmetro ou clicar sobre o local desejado.

d) Para definir a temperatura, clicar sobre o ícone 000°C. Um teclado irá aparecer do lado oposto, defina o valor desejado e clique em ✓.

e) Para definir a temperatura clique no ícone 00:00. Um teclado aparecerá do lado oposto, defina o valor desejado e clique em ✓.

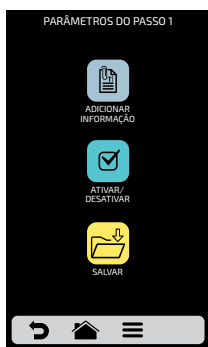


d) Clique sobre o botão  para acessar as opções de edição dos parâmetros do passo, que são:

e) **Adicionar Informação ao passo**, que será exibido ao final do passo durante a execução da receita. Clique sobre o ícone  .

f) **Ativar e Inativar o passo**: A receita só executa passos ativos. Quando 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.**

g) 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.



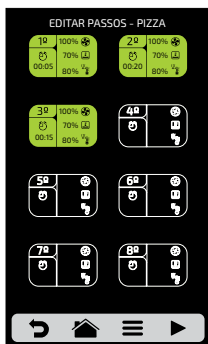
ATIVO



INATIVO

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

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



APAGAR RECEITA

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

ORDENAR

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.



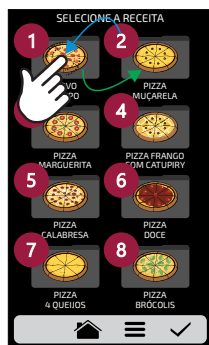
Posicionar no fim da lista: A receita é movida para o final da lista de grupos.



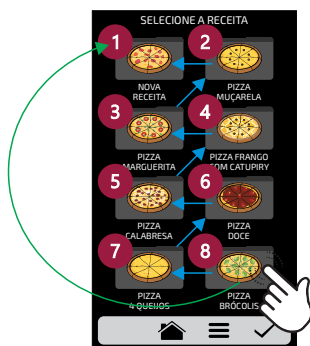
Escolher local na lista: O operador será direcionado à tela de grupos para escolher o local que deseje.

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 verticalmente (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:



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



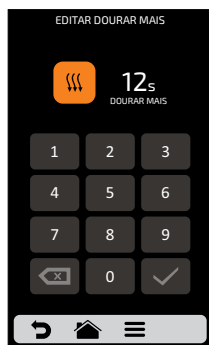
b) Utilize ↶ para voltar às opções de edição de receita.

EDITAR DOURAR MAIS

a) A função de 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.

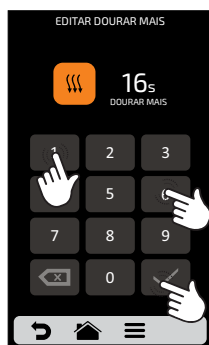
Lembrando que:

Dourar Mais - Aciona apenas AR QUENTE.



b) Para definir o tempo, basta clicar sobre o ícone  ou sobre o local do valor, conforme mostram as indicações na tela.

c) Utilizar o teclado numérico para informar o tempo e clicar em .



d) A função Dourar Mais pode ser desabilitada nas Configurações de Editar Acessos (**ver pág. 59**).

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

ADICIONAR / REMOVER DOS FAVORITOS

a) A função Favoritos pode ser acessada através da tecla de opções na barra fixa, porém será explicada detalhadamente na **pág. 60**.

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: PRÉ-AQUECIMENTO

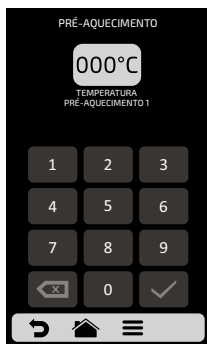
a) Os parâmetros editáveis em Pré-aquecimento são:

- **Temperatura Pré-Aquecimento 1.**
- **Temperatura Pré-Aquecimento 2.**
- **Tempo de Pré-aquecimento:** Define o tempo do cronômetro da tela de Pré-aquecimento.

b) O botão  /  habilita/desabilita o **Pré-Aquecimento 2**. Quando desabilitado, todas as configurações relacionadas ao Pré-Aquecimento 2 são ocultadas.



c) Para editar os valores, clique sobre os ícones de  e  alterar o valor utilizando o teclado numérico na tela.



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

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: USB



Acesso para a entrada USB.

- a) Acione o botão  . As funções disponíveis em USB são: Importar e Exportar.
- b) Ao seleccionar 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:** Tudo, Grupo ou Configurações.
 - **Exportar:** Tudo, Grupo ou Configurações.

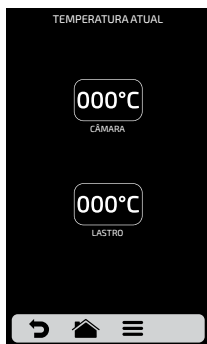


- d) Em caso de erro a mensagem exibida será: *"Houve um erro durante a Importação/Exportação, por favor, retire o pen-drive e reinicie o processo"*.

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

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: TEMPERATURA ATUAL

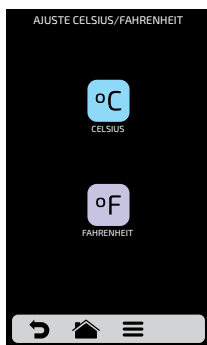
a) A tela Temperatura Atual  : é apenas informativa, nela é possível verificar qual a temperatura das duas resistências: a de câmara e inferior.



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

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: CELSIUS/FAHRENHEIT

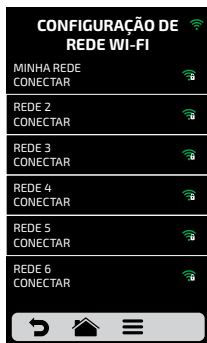
a) Altere o formato de temperatura exibida no forno entre Celsius e Fahrenheit, clique sobre o ícone  dentre as configurações de Usuário, e defina o formato da temperatura que desejar.



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

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: WI-FI

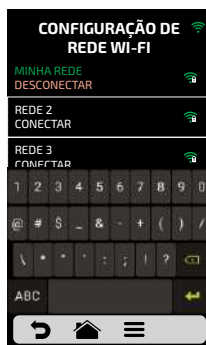
a) Para se conectar a uma rede wi-fi, pressione a tecla  para acessar a tela de configuração. Deslize o dedo  sobre a tela para visualizar todas as redes disponíveis.



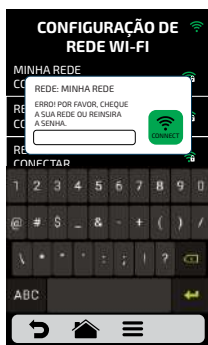
b) Clique na rede Wi-Fi que deseja se conectar e depois em "Insira a senha":

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

A tela abaixo mostra o forno conectado à rede desejada:



d) Em caso de senha incorreta a seguinte mensagem aparecerá na tela, faça uma nova tentativa:



Observação: Depois de selecionar a rede Wi-Fi pela primeira vez, o menu de pré-aquecimento é exibido automaticamente. No futuro, se o usuário quiser alterar a rede, ele deve fazê-lo através do ícone WI-FI 📶 no menu de configurações.

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.praticaiook.com).

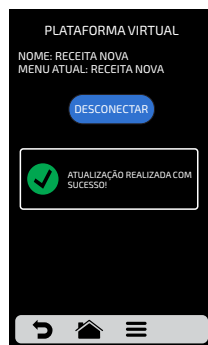
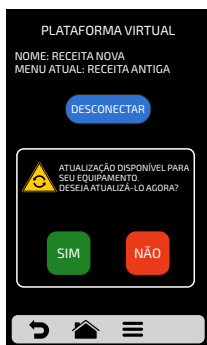
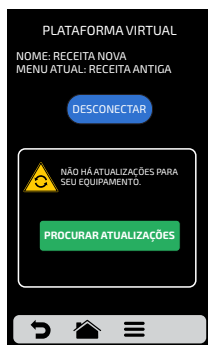
b) Pressione a tecla  para usar nossa plataforma virtual e acesse o site new.praticaiook.com para usar o seu código PIN.



- Para atualizar o seu código PIN clique no ícone **ATUALIZAR PIN** :



- Todas receitas criadas através da Plataforma virtual (new.praticaiok.com) podem ser enviadas diretamente para o forno. Assim que enviadas, pressione o ícone **PROCURAR ATUALIZAÇÕES** para atualizar as receitas do forno, conforme a imagem abaixo:



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

SIM

O download é feito realizado.

NÃO

Retorna ao menu de configurações.

PT

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

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: ATUALIZAÇÃO DE SISTEMA

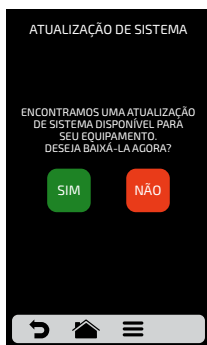
a) Pressione a tecla  e escolha a opção: .

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

b) Selecione a opção Wi-Fi.



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



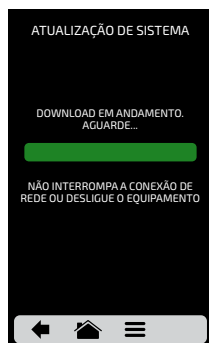
SIM

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

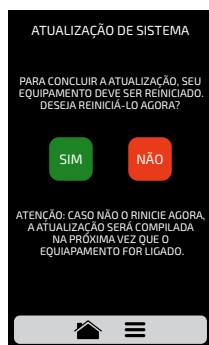
NÃO

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 dispositivo.



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



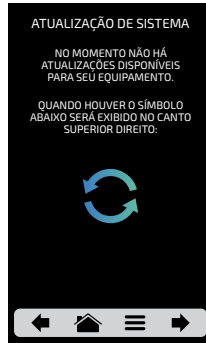
Reinicia o equipamento.



Retorna ao menu de configurações.

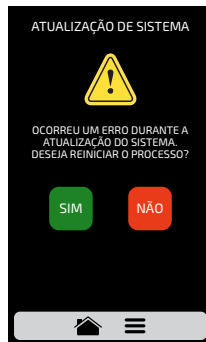
f) Se nenhuma atualização estiver disponível, a seguinte mensagem será exibida na tela:

"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 equipamento.

NÃO

Retorna ao menu de configurações.

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: SAC

a) Nas informações de SAC  , você encontrará todos os dados necessários para entrar em contato com a **Prática** para tirar dúvidas, solicitar reparos ou visitas técnicas.



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

CONFIGURAÇÕES DE USUÁRIO: SISTEMA

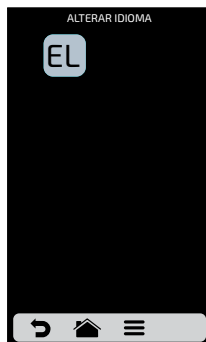
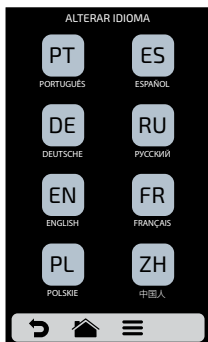
a) A tela Sistema  é composta por sete itens. Entenda cada item em detalhes nas páginas seguintes.



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: DATA/HORA

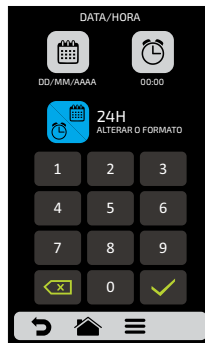
Nota: Se o forno estiver conectado a uma rede, ele adicionará automaticamente todas as informações.

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.

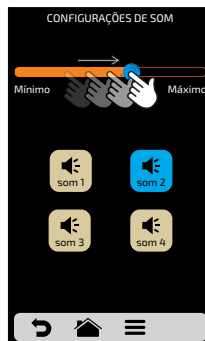
c) Acione  para alterar o formato data/hora, a tela ao lado será exibida, escolha o formato da data, da hora e clique sobre o  para confirmar e voltar às opções.



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

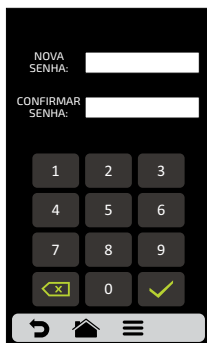
SISTEMA: VOLUME

a) Na tela de volume 🔊 você pode alternar entre 4 tipos de som e também alterar o volume do som deslizando o dedo na tela.



SISTEMA: ALTERAR SENHA

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

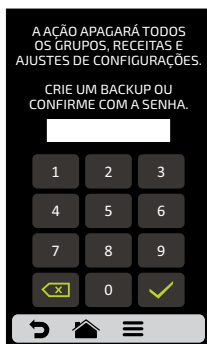


b) Caso se esqueça a senha entre em contato com o suporte técnico.

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 todas 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 É POSSÍVEL RECUPERAR AS INFORMAÇÕES.**



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

SISTEMA: EDITAR ACESSOS

a) Editar Acessos  corresponde à função onde pode-se bloquear 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) 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 **Forza STi**.



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

FAVORITOS

a) A funcionalidade Favoritos funciona como um atalho, onde pode-se alocar as principais e mais utilizadas receitas. Para acessá-la basta acionar o botão de Opções  na barra de menu fixa.

b) Após abrir a tela de Opções, acione o ícone .

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

d) Veja como Adicionar ou Remover uma receita da lista de Favoritos na **página 44**.



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, o equipamento não está funcionando corretamente. Desligue ou desconecte o cabo de alimentação e leia o manual de instruções antes de operar.

MODO MANUAL

a) No Modo Manual é possível definir os parâmetros do passo, executá-lo, e se o resultado do seu teste for aprovado, ao final da operação, transforme-o em Receita.

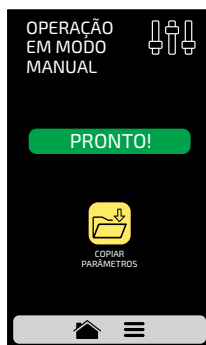
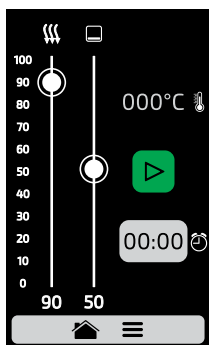
b) Para acessar o Modo Manual, clique sobre o botão de Opções . Na tela de Opções, acione o ícone .



c) Defina os parâmetros de Tempo, Temperatura, Velocidade de Ar Quente e da Resistência Inferior (Infravermelho).

d) Acione o botão  para iniciar a operação do Modo Manual.

e) Ao concluir a operação, o ícone Copiar Parâmetros será habilitado: .



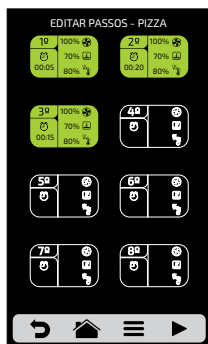
f) Copiar Parâmetros permite ao usuário transportar os parâmetros definidos no Modo Manual para a Edição de Grupos e Receitas, ou seja, ao clicar no ícone , será necessário informar a senha de usuário de acesso às configurações.

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

a) Para auxiliar a higienização do **Forza Sti** utilize o Guia de Limpeza, acesse-o pela tela de Opções, clique sobre o ícone de Opções , em seguida, acione o botão , siga atentamente os passos informados na tela.

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



Abra a porta e aguarde a temperatura cair para 65°C. Prossiga clicando na seta:



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



Aplique o Oven Cleaner na grade e deixe agir enquanto realiza os próximos passos. Prossiga clicando na seta:



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



Aplique o Oven Cleaner nas paredes da câmara, na parte interna da porta e no teto. Ao término dos 5 minutos, o forno seguirá para o próximo passo.



Use uma esponja não abrasiva devidamente fixada ao acessório de limpeza para remover manchas mais aderidas. Prossiga clicando na seta:



7

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

7 LIMPE OS VIDROS DA PORTA UTILIZANDO UMA ESPONJA NÃO ABRASIVA JUNTO AO ACESSÓRIO DE LIMPEZA:

SE NECESSÁRIO:

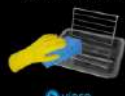


Limpe os vidros da porta utilizando uma esponja não abrasiva junto ao acessório de limpeza. prossiga clicando na seta:

➡

8

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

8 UTILIZE UMA ESPONJA NÃO ABRASIVA PARA REMOVER AS MANCHAS MAIS ADERIDAS DA GRADE. SE NECESSÁRIO, ENXÁGUE E SEQUE.

SE NECESSÁRIO:



Utilize uma esponja não abrasiva para remover as manchas mais aderidas da grade. Se necessário, enxágue e seque. prossiga clicando na seta:

➡

9

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

9 LIMPE/ENXÁGUE A CAVIDADE COM UM PANO ÚMIDO PARA REMOVER O EXCESSO. prossiga clicando na seta:

➡

10

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

10 SEQUE A CAVIDADE DO FORNO COM UMA TOALHA.

SE NECESSÁRIO:



Seque a cavidade do forno com uma toalha. prossiga clicando na seta:

➡

11

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

11 FIXE AO ACESSÓRIO DE LIMPEZA UMA ESPONJA LIMPA E ENVOLVA COM UM PANO SECO E MACIO, PASSE ENTRE OS VIDROS PARA REMOVER POSSÍVEIS MARCAS.

SE NECESSÁRIO:



Fixe ao acessório de limpeza uma esponja limpa e envolva com um pano seco e macio, passe entre os vidros para remover possíveis marcas. prossiga clicando na seta:

➡

12.1

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

1/2

12 APLIQUE O VINAGRE POR TODA A CAVIDADE DO FORNO E NA PORTA E ESPALHE-O. prossiga clicando na seta:

➡

12.2



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



13



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



14



Coloque o conversor catalítico de volta no equipamento e certifique-se de que está bem encaixado. Prossiga clicando na seta:



15

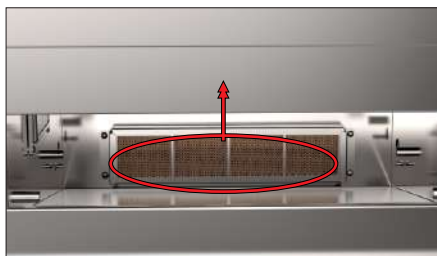


Reinstale a grade inferior na câmara certificando-se que está em sua devida posição. Finalize a higienização clicando na seta:



GUIA DE LIMPEZA DO CONVERSOR CATALÍTICO

- a) Para acesso ao conversor catalítico, retire a grelha e a bandeja inferior removível do forno.
- b) Em seguida, remova o conversor catalítico fazendo movimento vertical para cima, conforme imagem:



- c) Para higienizar de forma correta, coloque o conversor catalítico de molho em água morna com detergente neutro.
- d) Após 15 minutos na solução, enxágue bem e instale novamente.

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 fazendo movimento para trás, conforme imagem:



- c) O filtro deve ser substituído no máximo a cada 3 meses, sendo este prazo reduzido de acordo a utilização e condições do ambiente em que o forno está instalado. Recomendamos uma verificação semanal.

GUIA DE LIMPEZA DOS VIDROS DA PORTA



4. COM OS POLEGARES PRESSIONE CUIDADOSAMENTE MOVIMENTANDO A ESPONJA NO SENTIDOS DAS SETAS ATÉ QUE ELA ESTEJA COM AS DUAS FACES FIXADAS NA ESPÁTULA

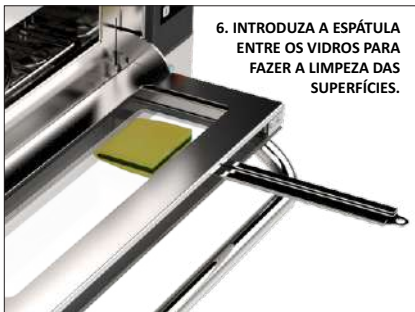


⚠ CUIDADO COM AS PONTAS DE FIXAÇÃO DA ESPÁTULA

5. COM A ESPONJA FIXADA NA ESPÁTULA UMEDEÇA COM DETERGENTE NEUTRO E ÁGUA PARA A LIMPEZA DA FACE INTERNA DOS VIDROS.



6. INTRODUZA A ESPÁTULA ENTRE OS VIDROS PARA FAZER A LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES.



ATENÇÃO: Utilize sempre a superfície macia da esponja. A superfície mais grossa causará riscos nos vidros.

ALERTAR E ERROS: POSSÍVEIS SOLUÇÕES

a) O **Forza STi** 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 ()



Veja abaixo como proceder em cada caso:



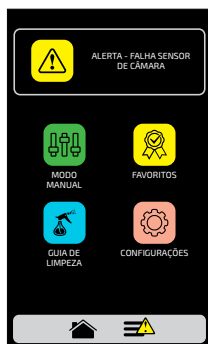
ALERTAS

a) Clique no ícone de Opções  .

b) A tela de Opções trará, no lugar das temperaturas de Câmara e Resistência Inferior, uma descrição do alerta.

No exemplo abaixo:

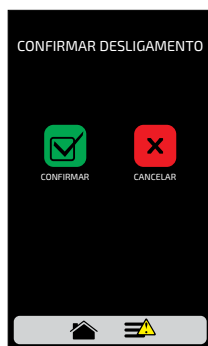
ALERTA - FALHA SENSOR DE CÂMARA



c) Siga a orientação conforme descrito na tela, neste 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: Ou pressione 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.



ERROS

a) Em caso de várias tentativas de rearme não bem sucedidas o alerta se tornará erro, e será necessário contato com a Assistência Técnica.



b) Consulte tabela abaixo 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	-	mais de 10 tentativas de reinicialização	ligado
Comunicação de Rede Can	-	cabos desconectados ou com defeito	ligado
Sensor de Câmara e IR	somente inativo	ambos inativos	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.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 opção 3 - at@praticabr.com



CARTA AL CLIENTE

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

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

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

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

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

Muchas gracias.

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

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



ÍNDICE

INSTRCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	
Recomendaciones de utilización.....	78
Restricciones de uso.....	80
Recomendaciones generales de limpieza.....	80
Riesgos de seguridad: productos químicos de limpieza.....	80
Riesgos de seguridad: calefacción.....	81
Riesgos de seguridad: energía eléctrica.....	81
Utensilios adecuados.....	82
Recomendaciones de utilización.....	83
IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL.....84	
TÉRMINO DE GARANTÍA	
Plazo y detalle.....	85
Razones de exclusión de la garantía.....	86
Notas y recomendaciones.....	88
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	
Instalación eléctrica.....	89
Instrucciones generales.....	90
Dimensiones.....	91
Recomendaciones generales.....	92
TECNOLOGÍA DEL FORZA STI.....93	
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	
Precalentamiento.....	94
Ejecutando una receta.....	95
Accediendo a las opciones.....	98
Configuraciones de usuario.....	99
• Editar grupos.....	100
• Editar nombre del grupo.....	101
• Editar imagen del grupo.....	102
• Borrar recetas del grupo.....	102
• Borrar grupo.....	104
• Ordenar grupo.....	105
• Cambiar la temperatura del grupo.....	106
• Editar recetas.....	106
• Editar nombre de la receta.....	108
• Editar imagen de la receta.....	109
• Editar pasos.....	110
• Borrar receta.....	112

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

• Ordenar recetas.....	112
• Editar dorar más.....	113
• Adicionar/Retirar de los favoritos.....	114
• Precalentamiento.....	116
• USB.....	117
• Temperatura Actual.....	118
• Celsius/Fahrenheit.....	118
• Wi-Fi.....	119
• IOK - Plataforma virtual.....	120
• Atualización de sistema.....	122
• SAC.....	125

Ajustes.....126

• Idiomas.....	126
• Fecha/Hora.....	126
• Volumen.....	127
• Modificar Contraseña.....	128
• Restaurar configuraciones de fábrica.....	128
• Editar accesos.....	129
• Informaciones del fabricante.....	129

Favoritos.....	130
----------------	-----

Alarmas sonoras.....	130
----------------------	-----

Modo manual.....	131
------------------	-----

LIMPIEZA

Guía de limpieza diaria.....	133
------------------------------	-----

Guía de limpieza del convertor catalítico.....	136
--	-----

Guía de limpieza del filtro de aire.....	136
--	-----

Guía de limpieza de los vidrios de la puerta.....	137
---	-----

ALERTAS Y ERRORES: POSIBLES SOLUCIONES

Alertas.....	139
--------------	-----

Errores.....	141
--------------	-----

Tabla de alertas y errores.....	141
---------------------------------	-----

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN

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

CUIDADO!

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



- **ATENCIÓN:** *La falta de limpieza del horno puede ocasionar un deterioro de la superficie y esto puede afectar adversamente la vida útil del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa.*
- Retire alambres usados para sellar sacos de papel o de plástico que serán introducidos en el horno.
- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el horno.
- No opere el horno si el mismo está dañado o si la puerta del horno no se cierra adecuadamente.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parada del horno.
- La conexión a la tierra del horno es obligatorio.
- No utilice chorro de agua para la limpieza.
- El equipo no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
- El horno debe tener un disyuntor exclusivo.

- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Utilice este horno sólo para las funciones descritas en este manual.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, agente autorizado o persona cualificada para evitar riesgos.
- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- No utilizar utensilios de plástico.
- No permita que los residuos de alimentos u otros desechos se acumulen en la superficie de la puerta y la bisagra para no dañar el sellado del horno.
- El horno debe limpiarse regularmente y se debe retirar cualquier depósito de comida.
- No utilice chorro de agua para la limpieza (ver el capítulo de instrucciones de limpieza na **página 133**).
- El exceso de grasa debe eliminarse durante la cocción/ cocción/ procesamiento y antes de levantar recipientes pesados del horno.
- Al calentar alimentos en recipientes de papel, preste atención al horno debido a la posibilidad de combustión/ignición.
- En caso de rotura o rotura de cristales dentro del horno deseché los alimentos que estaban en el horno en el momento de la rotura.

• RESTRICCIONES DE USO

- **ATENCIÓN:** *No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, regenerar, gratinar o finalizar alimentos que ya han pasado por algún proceso de cocción. No está indicado para la cocción de alimentos o productos en general. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.*
- Nunca uses el aparato para calentar alcohol, coñac, ron, etc.
- El alcohol puede quemarse más fácilmente si se sobrecalienta. Tenga cuidado y no deje el aparato sin vigilancia.
- Si se observa humo: apague el equipo. Desconéctelo o aíslalo de la alimentación eléctrica y mantenga la puerta cerrada para amortiguar las llamas.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

- La cámara de cocción del aparato debe limpiarse diariamente. El hecho de no mantener el equipo en condiciones de limpieza puede conducir al deterioro de la superficie, lo que puede afectar negativamente a la vida útil del equipo y posiblemente dar lugar a una situación peligrosa.
- El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica durante el mantenimiento y la sustitución de piezas. No es necesario desconectar el aparato de la fuente de alimentación durante la higienización diaria del equipo.

RIESGO DE SEGURIDAD: PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA

PELIGRO	¿DÓNDE O EN QUÉ SITUACIONES SURGE EL PELIGRO?	ACCIÓN PREVENTIVA
Riesgo de quemaduras químicas o irritación de la piel, ojos y sistema respiratorio debido al contacto con productos químicos de limpieza y sus humos.	Para todas las acciones de limpieza.	• No dejes que los productos químicos de limpieza entren en contacto con tu piel u ojos. • No caliente el aparato si hay productos químicos de limpieza dentro. • No respires el spray de químicos. • Utilice equipo de protección individual (EPI).
	Cuando se utilizan productos químicos de limpieza corrosivos.	• Sigue estrictamente los pasos para limpiar la página 133.

RIESGO DE SEGURIDAD: CALEFACCIÓN

PELIGRO	¿DÓNDE O EN QUÉ SITUACIONES SURGE EL PELIGRO?	ACCIÓN PREVENTIVA
Riesgo de quemaduras por superficies calientes.	Dentro de toda la cavidad, incluyendo todas las partes que están o estuvieron dentro durante la cocción, tales como: • Rejillas; • Contenedores; • Bandejas.	• Antes de iniciar las tareas de limpieza, espere até que a cavidade tenha esfriado abaixo de 65°C.
	En el interior de la puerta del equipo.	Use ropa y equipos de protección individual (EPI's) según la página 78 .

RIESGO DE SEGURIDAD: ENERGÍA ELÉCTRICA

PELIGRO	¿DÓNDE O EN QUÉ SITUACIONES SURGE EL PELIGRO?	ACCIÓN PREVENTIVA
Riesgo de descarga eléctrica por partes activas.	• Debajo de las tapas; • En el panel de operaciones; • A lo largo del cable de alimentación.	• Los trabajos en el sistema eléctrico solo deben ser realizados por electricistas calificados de una empresa de servicio autorizada. • Trabajo profesional. • Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén en perfectas condiciones y bien sujetas antes de poner en uso el dispositivo.
	En el aparato y en las piezas de metal adyacentes.	• Antes de preparar el dispositivo para su uso, asegúrese de que esté conectado a un sistema de compensación equipotencial (UE).
	Si los aparatos en soportes con ruedas comienzan a moverse accidentalmente y la fuente de alimentación se apaga.	• Cuando utilice los aparatos, active siempre el bloqueo de seguridad de las ruedas. • Verifique diariamente que los bloqueos de las ruedas estén activados antes de iniciar la operación.
Riesgo de choque eléctrico causado por un cortocircuito.	Si el dispositivo entra en contacto con el agua.	• No lave la carcasa exterior con agua. • Mantenga siempre el grifo USB cerrado durante la limpieza.

UTENSILIOS ADECUADOS

Compruebe las instrucciones del fabricante y la clasificación de temperatura para determinar la idoneidad de los recipientes individuales y accesorios para ser utilizados con el horno. La siguiente tabla proporciona las directrices generales:

UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS	PERMITIDO	ACCIÓN PREVENTIVA
RECIPIENTES DE PLÁSTICO		
Recipientes de plástico	NO	
DESECHABLES		
Combustibles (papel, cartón, etc.)	SÍ	Use solo desechables compatibles con las temperaturas alcanzadas por el horno(280°C).
OTROS UTENSILIOS		
Ataduras y etiquetas	NO	Durante el proceso de cocción ningún utensilio como sondas, cubiertos, ataduras y etiquetas debe estar dentro del horno.
Cuchillería		
Sondas de temperatura		

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN (continuación)

CUIDADO!

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



- No utilice el tirador del horno para realizar el movimiento del equipo. El movimiento del horno deberá efectuarse exclusivamente por sus laterales.



- No utilice la puerta del equipo como soporte. Esto causará el desnivel de la puerta y el mal funcionamiento del equipo.



- El uso de la puerta para cualquier otro propósito no descrito en este manual puede ocasionar la pérdida de la garantía.

IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



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



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



RIESGO DE QUEMADURA POR DERRAMES DE CARGA CALIENTE



SIGNO DE CONEXIÓN A TIERRA



SIGNO DE EQUIPOTENCIAL



PISTAS DE USO E INFORMACIÓN

TÉRMINO DE GARANTÍA

PLAZO Y DETALLE

a) Los equipos Práctica tienen garantía legal de 3 (tres) meses y garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando 1 (un) año, a partir de la fecha de emisión de la nota fiscal de venta, exclusivamente para el primer comprador. Si, por cualquier motivo, la factura no se encuentra, prevalecerá como fecha de inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo, que figura en la etiqueta indicativa.

b) Independientemente de la instalación real o del período de utilización del equipo, el período de garantía se iniciará con arreglo a la fecha de emisión de la factura de venta.

c) Para la instalación y entrega técnica de los equipos, la Práctica Productos pondrá a disposición, sin costos al cliente, una visita única de un técnico autorizado y/o propio, siendo excepciones los equipos listados en el párrafo "i". En caso de que sea(n) necesaria(s) nueva(s) visita(s) para la finalización de la instalación/entrega técnica, en función de la no disposición de los puntos prediales, ya sean eléctricos, de gas, hidráulicos o de extracción, los respectivos costos de visita e instalación serán de responsabilidad del cliente.

d) Para los equipos que requieren instalación técnica, la ejecución debe ser hecha por la Práctica, por medio de un representante Práctica o por un asistente técnico autorizado. Para la ejecución de la instalación el (los) equipo (s) deberá (n) estar en su lugar de utilización, con los puntos predios preparados. La Práctica no realiza movimientos de los equipos hasta el lugar de instalación. En lugares donde la práctica no tiene asistencia técnica, el cliente será responsable de los gastos de transporte, estancia y alimentación del personal técnico.

e) La logística de descarga es responsabilidad del cliente. No realizamos movimientos internos o verticales de los equipos. Las entregas se realizan de lunes a viernes, en horario comercial. No entregamos ni llevamos a cabo instalaciones los fines de semana y días festivos. Para instalaciones fuera del horario comercial, el valor debe ser negociado con la Práctica o técnico autorizado.

f) Los equipos de gas no se pueden instalar en lugares que no tengan equipos o sistemas de extracción de gases fuera del medio ambiente. La quema de gas GLP o NATURAL en lugares confinados sin esa condición de extracción reduce el oxígeno del ambiente y genera gases nocivos, que pueden ocasionar intoxicación, desmayo o hasta riesgo de muerte.

g) La Práctica Productos cuenta con una extensa y calificada red de Servicio Técnico Autorizado. Sin embargo, si en la ciudad de instalación del equipo aún no hay un técnico autorizado, se activará el servicio técnico autorizado más cercano y el desplazamiento y otros gastos serán de responsabilidad del cliente.

h) Para la instalación de los equipos, el cliente deberá proveer todos los puntos prediales (agua, energía eléctrica, gas, puesta a tierra y extracción) descritos en la ficha técnica de instalación. La programación para la instalación del (de los) equipo (s) solo debe ser activada después de la confirmación de que todos los puntos de propiedad están de acuerdo con la ficha técnica proporcionada por la práctica.

i) Los siguientes equipos no tienen instalación ni visita técnica gratuita. Si así lo solicita, los costos serán por cuenta del cliente: Toda la línea de hornos MINICONV VP y SV, MOLINO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, rebanada de pan FR12, FMF 12, toda la línea de hornos microondas FINISHER, ultracongeladores UK Y BCF (05, 07 y 14), hielera UCK 170, fermentadoras (10, 16 y 20), invernadero GOURMET ES9 y todos los modelos de loncheras frías.

En el caso de los hornos de pequeñas dimensiones, como los modelos: línea MINICONV VP, MINICONV SV y MICROONDAS FINISHER, la atención de la garantía deberá realizarse en el servicio técnico más cercano o, en caso de que el cliente prefiera hacerlos en su establecimiento, el desplazamiento será cobrado.

j) La garantía solo cubrirá fallas originadas por materia prima, componentes o fabricación.

k) La aplicación de la garantía se dará por medio de mantenimientos, regulaciones o cambio de piezas defectuosas. Las piezas sustituidas serán propiedad de la Práctica, como objeto de análisis.

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

RAZONES DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

a) Daños oriundos de transporte. El cliente deberá inspeccionar la entrega del equipo y accionar a la transportadora en caso de irregularidades. En la instalación, el técnico autorizado deberá encontrar el equipo en su embalaje original, totalmente preservado.

b) Irregularidades en el edificio.

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

d) La no observación a detalles de instalación, en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación, como: piso desnivelado, instalación del horno al lado de equipos que exhalan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, entre otros.

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

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

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

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

i) Descargas eléctricas resultantes de la acción de la naturaleza o de picos de suministro originados por generadores o empresas de suministro.

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

k) Intentos de reparación por parte de terceros no autorizados o el uso de piezas y componentes no originales, independientemente de si los daños o defectos fueron causados por este hecho.

l) Quedan excluidos de la garantía los componentes de consumo y desgaste, como: lámparas, sellos, correas, rodamientos, cadenas, conjunto de lonas, perfiles de sellado de la puerta, piedras refractarias, vidrios y plásticos.

m) Fallos resultantes de redes hidráulicas o de gas presurizados, o con dimensionamiento inadecuado, provocando la oscilación de presión inadecuada para el buen funcionamiento del equipo.

NOTAS Y RECOMENDACIONES

a) Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el Manual de Instalación y Operación del equipo.

b) Asegúrese de que las instalaciones hidráulicas, eléctricas, de gas y de escape en el lugar donde se instalará el equipo sean realizadas por una empresa o técnico especializado.

c) Antes de accionar el servicio técnico autorizado, en el Manual de Instalación y Operación constan algunas incidencias que pueden ser sanadas sin la interferencia de un técnico.

d) El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y prolongar la vida útil de su equipo, es fundamental higienizarlo adecuadamente. La práctica ofrece y recomienda adicionalmente un contrato de mantenimiento preventivo.

e) Para activar el servicio técnico autorizado de la Práctica o incluso para cualquier queja, sugerencia o comentario sobre los servicios prestados por técnicos autorizados, llame a nuestro servicio de atención al cliente al teléfono: (35) 3449-1235.

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO (complete para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAJE: _____

Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____

Nº FACTURA DE VENTA: _____ FECHA DE COMPRA: _____

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

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



- La conexión a la tierra del horno es obligatorio.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.

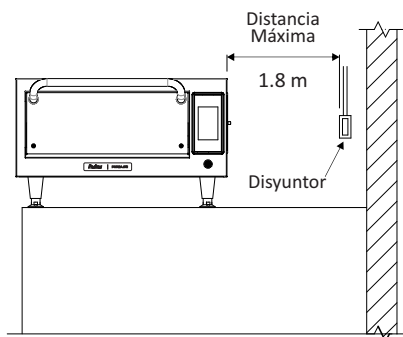


- Si el cable de alimentación se daña, este deberá ser cambiado solamente por técnicos autorizados.
- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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



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

INSTRUCCIONES GENERALES

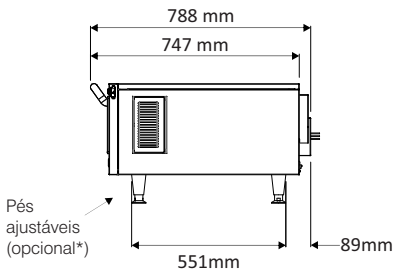
- El horno debe ser instalado sobre una base o un mostrador que soporte su peso, aproximadamente de 67 Kg.
- No obstruya las entradas y salidas de aire en la parte lateral y trasera del horno.
- El horno no debe ser posicionado junto a fogones, freidoras y chapas calientes u otros equipos que exhale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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

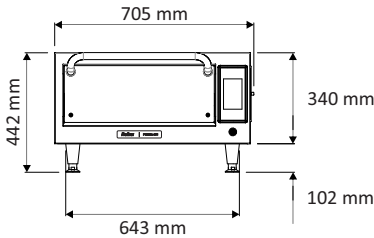
DIMENSIONES

FORZA STi

VISTA LATERAL

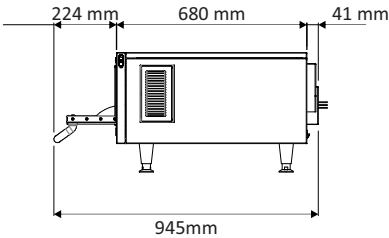


VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL CON LA PUERTA ABIERTA

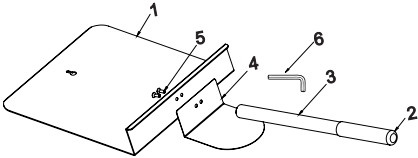
Dimensión de la Cámara	
Capacidad	18,6 Litros
Altura	93 mm
Ancho	460 mm
Profundidad	435 mm



MONTAJE DE PALA PARA EL USO

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

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE.
1	BASE PÁ	1
2	MANOPLA	1
3	CABO DE 400 MM	1
4	PROTETOR DE MÃO	1
5	PARAFUSO CAB. CHATA M5 X 15 MM	2
6	CHAVE ALLEN	1



RECOMENDACIONES GENERALES



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



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



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



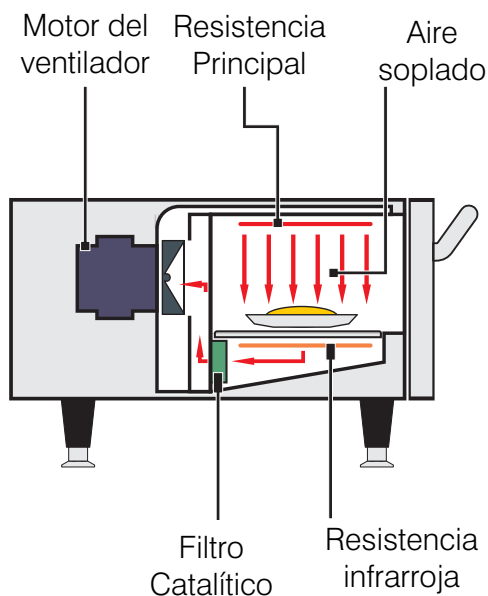
- Si la puerta o el empaque de la puerta están dañados, el horno no debe operarse hasta que se reparen por una persona cualificada.
- En caso de caída de energía durante algún proceso ativo del horno, esta operación se perderá (las recetas guardadas no se perderán).
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del horno.
- No utilice el horno en ambientes externos.
- No guardar alimentos dentro del horno cuando el mismo no esté en operación.
- Al accionar el disyuntor del horno, espere diez segundos para conectarlo.

TECNOLOGÍA FORZA STi

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

La figura siguiente ilustra las etapas que implica la tecnología:

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



OPERACIÓN

Después de la inicialización, elija el idioma de su preferencia. Vea más sobre idiomas en la página 126.

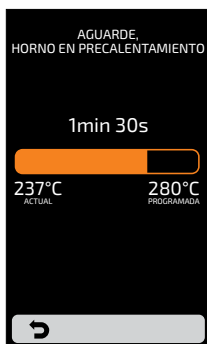
PRECALENTAMIENTO

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



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

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

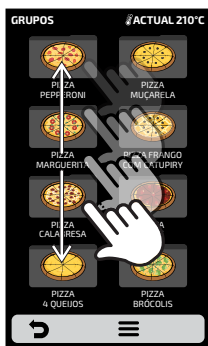


EJECUTANDO UNA RECETA



ATENCIÓN: PARA QUE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES SEAN VÁLIDAS ES NECESARIO PROGRAMAR RECETAS O CARGAR UN RECETARIO ANTES.

- a) Después del precalentamiento. Accione el GRUPO deseado. Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todos los grupos.
- b) Las RECETAS del grupo seleccionado serán exhibidas, presione sobre la receta que desea.



- Para volver la pantalla de Grupos, accione el botón: .
- Deslice su dedo  sobre la pantalla para ver todas las recetas.
- **Certifíquese de que hay alimento dentro del horno, de lo contrario causará daños al equipo.**

- c) Inmediatamente la receta entrará en ejecución.

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



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

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

f) Si se abre la Puerta del equipo, la operación se detendrá; después de cerrar la Puerta, la operación se reanuda presionando el botón  .



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

- Accionar el botón  para retomar la ejecución.



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

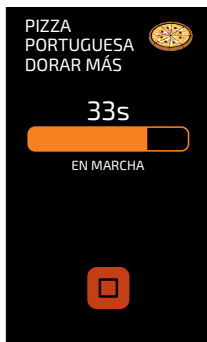


Dorar Más: Acciona microondas y aire caliente durante tiempo predeterminado.



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

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



Ejemplo de Dorar Más en ejecución:

ESP

j) Las cuatro opciones citadas anteriormente pueden ser deshabilitadas para que no aparezcan en ninguna receta. ***Sepa más en el bloque de Configuraciones de Usuario: Editar Accesos (ver pág. 129).***

ACCEDIENDO A LAS OPCIONES

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



b) En la Pantalla de Opciones contendrá informaciones como: Temperatura actual en la Cámara, Temperatura actual de la Resistencia, Modo Manual (**ver pág. 131**), Favoritos (**ver pág. 130**), Guía de Limpieza Diaria (**ver pág. 133**) y Configuraciones (a continuación).

Nota: El modo Manual y Favoritos solo se muestran si están habilitados por el administrador (**ver página. 129**).



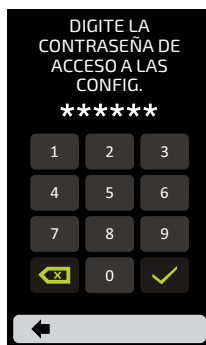
c) Accionando de nuevo el icono  volver a la pantalla de grupo de recetas.

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

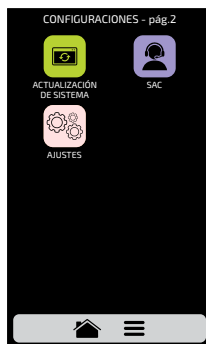
CONFIGURACIONES DE USUARIO

a) Dentro de la Pantalla de Opciones, haga clic sobre el icono  la pantalla para informar la Contraseña de Usuario será presentada.

b) La contraseña estándar para acceso a las configuraciones es 456789. La contraseña puede ser modificada (**ver pág. 128**).



c) La pantalla de Configuraciones de Usuario está compuesta por once artículos, deslice el dedo  sobre la pantalla para acceder a la siguiente pantalla de opciones. Entienda de forma detallada cada artículo en las páginas siguientes.

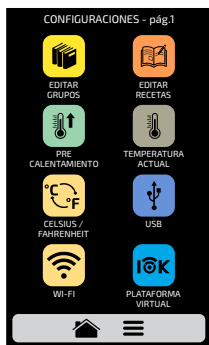


CONFIGURACIONES DE USUARIO: EDITAR GRUPOS

Nota: El horno tiene dos temperaturas de precalentamiento como se muestra en la **página 94**. Después de realizar el precalentamiento el horno mostrará las recetas referentes al grupo de precalentamiento seleccionado. Recetas configuradas en el grupo 1, solo estarán disponibles cuando se ejecute el precalentamiento 1 y lo mismo se aplica al grupo 2.

a) Para editar los grupos, accione el icono  la pantalla de grupos será presentada, sin embargo, en la primera posición estará el icono donde es posible Crear Nuevo Grupo.

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



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



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



Editar Imagem: cambia la imagen que lleva el icono del grupo.



Borrar Grupo: borra todas las informaciones del grupo seleccionado, incluso las recetas.



Borrar Recetas: borra las recetas previamente seleccionadas.



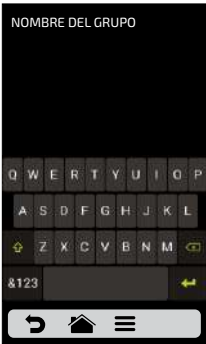
Ordenar: ordena el local en que el grupo aparece entre los grupos existentes.



Cambiar Temperatura del Grupo: cambia la temperatura de precalentamiento del grupo. **Nota:** Las recetas configuradas en el grupo 1, solo estarán disponibles cuando se ejecute el precalentamiento 1 y lo mismo se aplica al grupo 2.

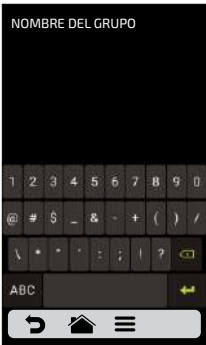
EDITAR NOMBRE

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



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

	
Apaga um caractere	Salva o nome e retorna para Opções.



EDITAR IMAGEN

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

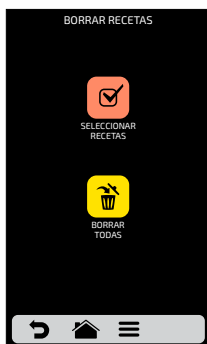
b) Una pantalla con la biblioteca de imágenes será presentada, navegue por los grupos y seleccione la imagen deseada. También es posible, en lugar de adicionar una imagen, mantener la primera letra del nombre del grupo como icono del grupo, basta hacer clic en el icono ABC. Deslice el dedo  sobre la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

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



BORRAR RECETAS

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



b) Seleccione las recetas  que desea eliminar, el  indicará las seleccionadas, a continuación, haga clic en la papelera de reciclaje de la barra fija .



c) Aparecerá el mensaje siguiente - Para confirmar la exclusión de las recetas, haga clic sobre el icono "Borrar Selección" para continuar seleccionando haga clic sobre "Continuar Selección".



d) Al hacer clic en el icono  de Borrar Se mostrará el siguiente mensaje:



Para confirmar haga clic en  o, para cancelar y volver, haga clic en .

BORRAR GRUPO

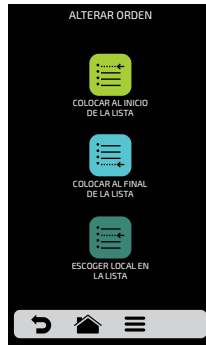
a) **ATENCIÓN:** Al escoger la opción de borrar el grupo todas las informaciones referentes al grupo serán perdidas: recetas, pasos y otras informaciones. Y en el caso que el usuario no haga un Backup (**ver pág. 117**), no será posible recuperar estas informaciones.

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



ORDENAR

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



Esta pantalla está compuesta por tres botones:



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



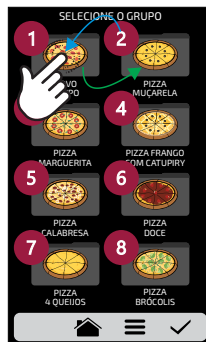
Posicionar al final de la lista: El grupo es movido para el final de la lista de grupos.



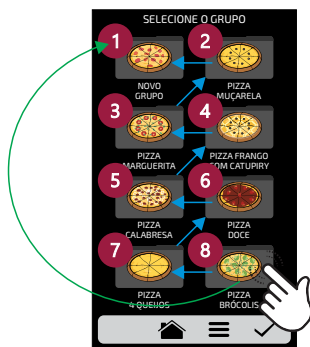
Escoger lugar en la lista: El operador será dirigido a la pantalla de grupos para escoger el lugar que desea.

b) Para cambiar la posición de un grupo, simplemente presione sobre el grupo para seleccionar y deslizar  a la posición deseada. Pulse  para guardar el cambio.

c) Si el reemplazo se realiza verticalmente (1-2, 3-4, 5-6 y 7-8) los dos grupos en cuestión cambiarán de posición sin cambiar el orden de los otros grupos, como se muestra en la imagen de abajo:



d) Si el reemplazo se realiza aleatoriamente, una vez seleccionada la posición, los grupos se ordenarán secuencialmente (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8), como se muestra a continuación:



CAMBIAR LA TEMPERATURA DEL GRUPO

a) Elija la temperatura de precalentamiento deseada para el grupo seleccionado . **Nota:** Las recetas configuradas en el grupo 1, solo estarán disponibles cuando se ejecute el precalentamiento 1 y lo mismo se aplica al grupo 2.



ESP

CONFIGURACIONES DE USUARIO: EDITAR RECETAS

a) Para editar las recetas, accione el icono . La pantalla de grupos será mostrada, escoja cuál grupo desea modificar. Deslice el dedo sobre la pantalla para ver todos los grupos.



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



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



Editar Nombre: cambia el nombre de la receta, se pueden usar letras, números o caracteres especiales.



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



Editar Pasos: accede a las opciones de edición de los pasos de la receta seleccionada.



Borrar Receta: borra todas las informaciones de la receta seleccionada, incluso los pasos.



Ordenar: ordena el lugar en que la receta aparece entre las demás recetas de los grupos.



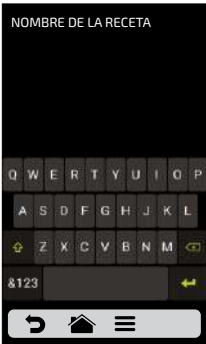
Dorar Más: modificar el tiempo de la función Calentar Dorar más.



Adicionar / Retirar de los Favoritos: Adiciona o elimina la receta en la lista de Favoritos.

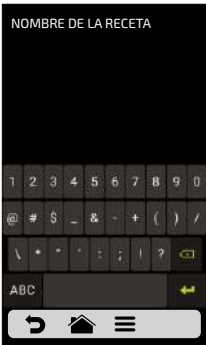
EDITAR NOMBRE

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



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

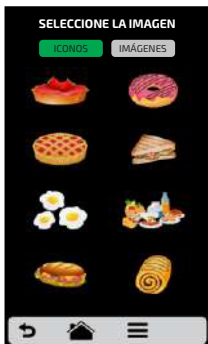
	
Apaga um caractere	Salva o nome e retorna para Opções.



EDITAR IMAGEM

a) El **Forza STi** tiene una galería de imágenes que permite al usuario cambiar los iconos/fotos de las recetas. Presione el icono  para editar y luego elija entre **ICONOS** o **IMÁGENES** para las recetas que se muestran.

Elija "Iconos" para imágenes de alimentos estilizados



Elija "Imágenes" para imágenes de alimentos reales



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

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



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

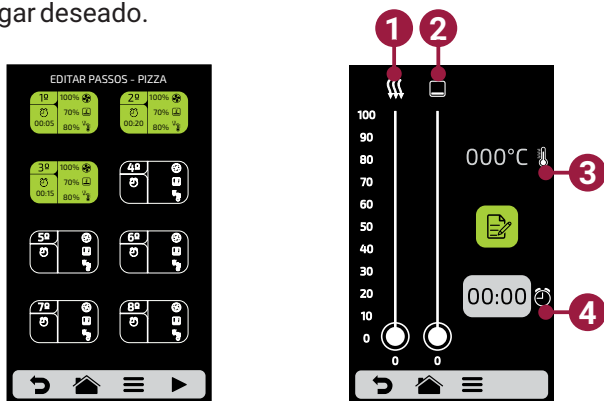
EDITAR PASOS

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

b) Para cada paso es necesario informar:

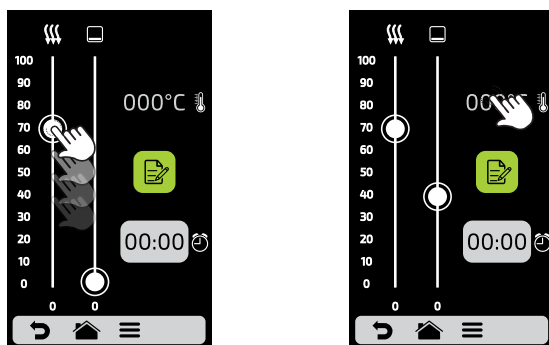
- 1 - Velocidad de aire caliente;
- 2 - % de la resistencia inferior (infrarrojo);
- 3 - Temperatura;
- 4 - Tiempo.

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



d) Para definir el tiempo, hacer clic sobre el icono 000°C . Un teclado aparecerá del lado opuesto, defina el valor deseado y haga clic en ✓.

e) Para definir el tiempo, hacer clic sobre el icono 00:00 . Un teclado aparecerá del lado opuesto, defina el valor deseado y haga clic en ✓.



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

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

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

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



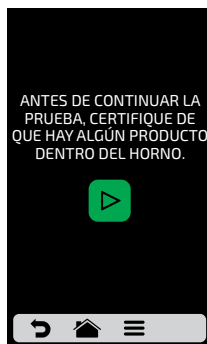
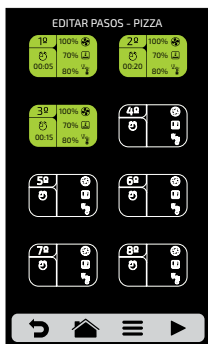
ATIVO



INATIVO

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

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



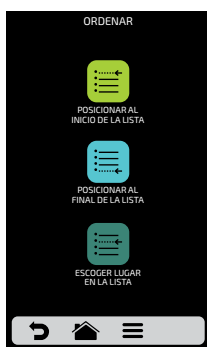
BORRAR RECETA

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

ORDENAR

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

Esta pantalla consta de tres botones:



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



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

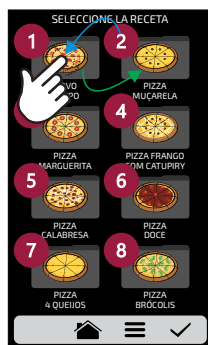


Elegir ubicación en la lista: El operador se dirigirá a la pantalla de recetas para elegir la ubicación que desea.

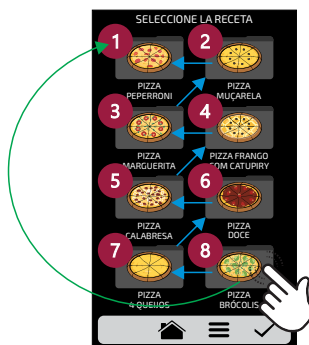
ESP

b) Para cambiar la posición de una receta, simplemente presione sobre la receta para seleccionar y deslizar  a la posición deseada. Pulse  para guardar el cambio.

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



d) Si el reemplazo se realiza aleatoriamente, una vez seleccionada la posición, los ingresos se ordenarán secuencialmente (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8), como se muestra a continuación:



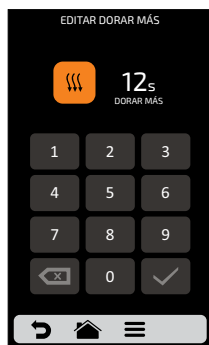
b) Utilice  para volver a las opciones de edición de receta.

EDITAR DORAR MÁS

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

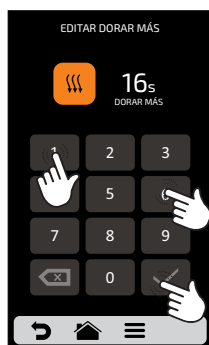
Recordando que:

Dorar Más - Acciona solamente AIRE CALIENTE.



b) Para definir el tiempo, basta hacer clic sobre el ícono  o sobre el lugar del valor, conforme muestran las indicaciones en la pantalla.

c) Utilizar el teclado numérico para informar el tiempo y hacer clic en .



d) La función Dorar Más puede ser deshabilitada en las Configuraciones de Editar Accesos (**ver pág. 129**).

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

ADICIONAR / RETIRAR DE LOS FAVORITOS

a) La función Favoritos puede ser accedida a través de la tecla de opciones en la barra fija, sin embargo será explicada detalladamente en la **pág 130**.

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



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



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: PRECALENTAMIENTO

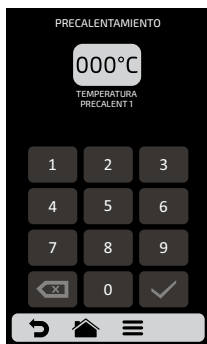
a) Los parámetros editables en Precalentamiento son:

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

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



c) Para editar los valores, haga clic en los iconos de 00:00 y 000°C y cambie el valor utilizando el teclado numérico al lado.



ESP

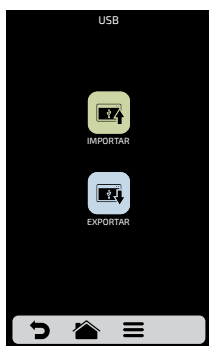
d) Utilize  para voltar às opções de edição de usuário.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: USB



Acceso a la entrada USB.

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



- d) En caso de error el mensaje exhibido será: **"Hubo un erro durante la Importación/Exportación, por favor, retire el pen-drive y reinicie el proceso"**

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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: TEMPERATURA ACTUAL

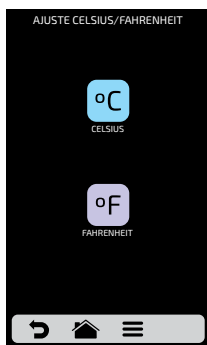
a) La pantalla Temperatura Actual  es solamente informativa, en ella es posible verificar cuál es la temperatura de las dos resistencias: la de cámara y la inferior.



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: CELSIUS/FAHRENHEIT

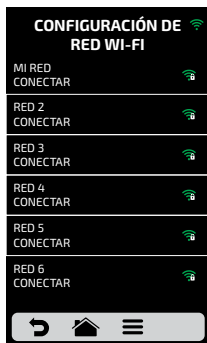
a) Modifique el formato de temperatura exhibida en el horno entre Celsius y Fahrenheit, haga clic sobre el icono  entre las configuraciones de Usuario, y defina el formato de la temperatura que desee.



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: WI-FI

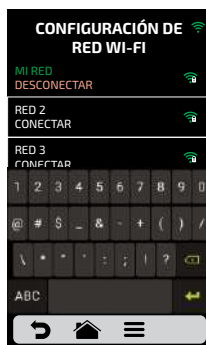
a) Para conectarse a una red wi-fi, pulse la tecla  para acceder a la pantalla de configuración. Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todas las redes disponibles.



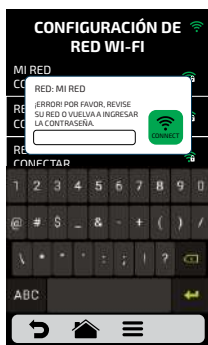
b) Haga clic en la red Wi-Fi a la que desea conectarse y luego haga clic en "Insertar contraseña":

c) Utilice el teclado para introducir la contraseña y confirme haciendo clic en la tecla .

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



d) En caso de contraseña incorrecta el siguiente mensaje aparecerá en la pantalla, haga un nuevo intento:

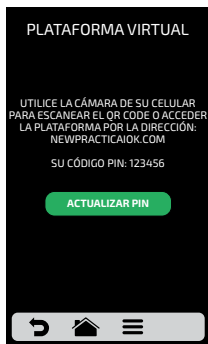


Nota: Después de seleccionar la red Wi-Fi por primera vez, el menú de precalentamiento se muestra automáticamente. En el futuro, si el usuario desea cambiar la red, debe hacerlo a través del icono WI-FI  en el menú de configuración.

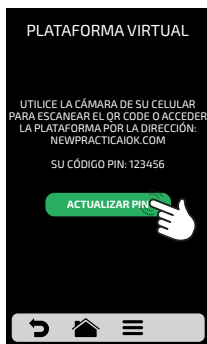
CONFIGURACIONES DE USUARIO: PLATAFORMA VIRTUAL (IOK - INTERNET OF KITCHEN)

a) Nuestra Plataforma Virtual le permite crear, editar y cargar/descargar recetas.

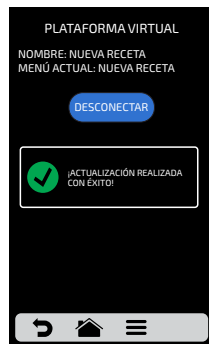
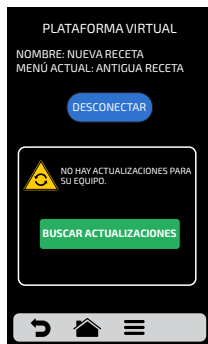
b) Pulsa la tecla  para usar nuestra plataforma virtual y ve a new.practicaiook.com para usar tu código PIN.



- Para actualizar su código PIN haga clic en el icono **ACTUALIZAR PIN** :



- Todas las recetas creadas a través de la Plataforma virtual (new.practicaiook.com) se pueden enviar directamente al horno. Una vez enviados, presione el icono **BUSCAR ACTUALIZACIONES** para actualizar las recetas del horno como se muestra a continuación:



- Pulse el icono "Sí" para continuar con la actualización o "No" para volver al menú de configuración.



La descarga se realiza.



Vuelve al menú de configuración.

Nota: Tan pronto como la actualización termine, todos los ingresos creados a través del sitio (new.practicaiook.com) estarán disponibles en su equipo.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: ACTUALIZACIÓN DE SISTEMA

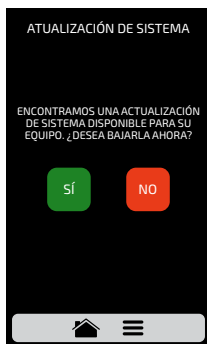
a) Pressione a tecla  e escolha a opção:  .

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

b) Seleccione la opción Wi-Fi.



c) Cuando una nueva actualización esté disponible, aparecerá la siguiente pantalla. Pulse el botón "Sí" para continuar con la actualización o "No" para volver al menú de configuración.



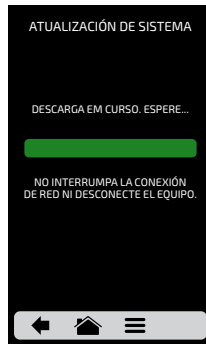
SÍ

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

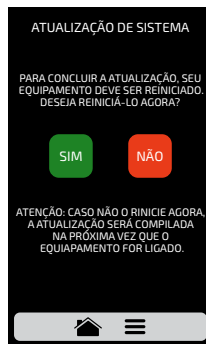
NO

Vuelve al menú de configuración.

d) Mientras se realiza la descarga, la barra verde parpadeará, si presiona el botón  , se mostrará la pantalla de estado de la descarga. Si pulsa el botón  , aparecerá la pantalla anterior y la descarga continuará en segundo plano.



e) Una vez finalizada la descarga, es necesario reiniciar el dispositivo.



Nota: Si no se reinicia ahora, la actualización se compilará la próxima vez que el equipo esté encendido.



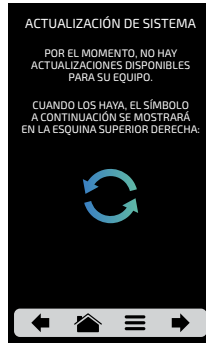
Reinicia el equipo.



Vuelve al menú de configuración.

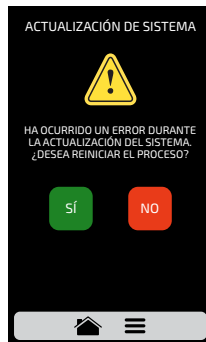
f) Si no hay actualizaciones disponibles, aparecerá el siguiente mensaje en la pantalla:

"Por el momento no hay actualizaciones disponibles para su equipo. Cuando las haya, el símbolo a continuación se mostrará en la esquina superior derecha."



g) Si se produce un error durante la actualización, se mostrará el siguiente mensaje en la pantalla:

"Se produjo un error durante la actualización del sistema. ¿Desea reiniciar el proceso?"



SÍ Reinicia el equipo.

NO Vuelve al menú de configuración.

CONFIGURACIONES DE USUARIO: SAC

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



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: AJUSTES

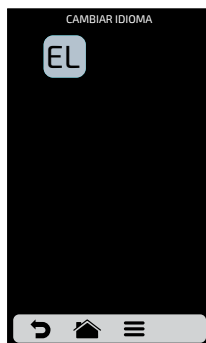
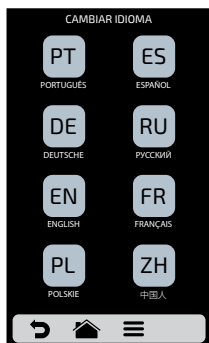
a) La pantalla Ajustes  consta de siete elementos. Comprenda cada elemento en detalle en las páginas siguientes.



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

AJUSTES: IDIOMAS

a) Para modificar el idioma, basta hacer clic sobre el icono  y escoger el idioma deseado. Deslice el dedo  sobre la pantalla para ver todos los idiomas disponibles.



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

AJUSTES: FECHA/HORA

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

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

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

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

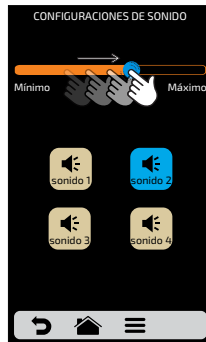
c) Accione  para modificar el formato fecha / hora, la pantalla al lado será exhibida, escoja el formato de la fecha, de la hora y haga clic sobre el  para confirmar y volver a las opciones.



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

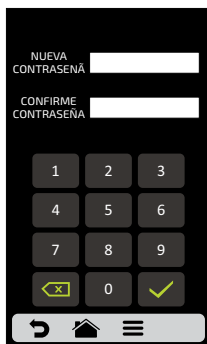
AJUSTES: VOLUMEN

a) En la pantalla de volumen  puede cambiar entre 4 tipos de sonido y también cambiar el volumen del sonido deslizando el dedo en la pantalla.



AJUSTES: MODIFICAR CONTRASEÑA

a) Para cambiar la contraseña del usuario  , solo tiene que introducir la nueva contraseña y luego confirmarla haciendo clic en  .

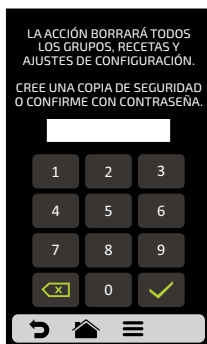


b) En el caso de que se le olvide la contraseña, entre en contacto con la Asistencia Técnica.

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

AJUSTES: RESTAURAR CONFIGURACIONES DE FÁBRICA

a) **ATENCIÓN:** La opción Restaurar Configuraciones de Fábrica  borrará todos los Grupos, Recetas y sus Pasos, además de las Configuraciones definidas por el usuario. Certifíquese de crear un Backup vía USB antes de proseguir. Después de colocar la contraseña y accionar el  : **NO ES POSIBLE RECUPERAR LA INFORMACIONES.**



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

AJUSTES: EDITAR ACCESOS

a) Editar Accesos  corresponde a la función donde se puede bloquear funciones que los operadores tienen acceso.

Por ejemplo: Si desea que las funciones Favoritos y Modo Manual nunca sean accedidas por los operadores, basta hacer clic sobre ambas, que se pondrán gris oscuro, indicando que están bloqueadas hasta el momento que desee desbloquearlas.



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

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

AJUSTES: INFORMACIONES DEL FABRICANTE

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



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

FAVORITOS

a) La opción Favoritos funciona como un acceso directo, donde se pueden asignar las principales y más utilizadas recetas. Para accederla basta accionar el botón de Opciones  en la barra de menú fija.

b) Después de abrir la pantalla de Opciones, accione el icono .

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

d) Vea cómo Adicionar o Retirar una receta de la lista de Favoritos en la **pág. 114**.



ALARMAS SONORAS



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



- Si la puerta del horno se deja abierta durante más de 30 segundos, sonará la alarma para alertar al usuario.



- **Precaución:** Si la alarma audible suena continuamente, el equipo no está funcionando correctamente. Desenchufe o desconecte el cable de alimentación y lea el manual de instrucciones antes de operar.

MODO MANUAL

a) En el Modo Manual es posible definir los parámetros del paso, ejecutarlo, y si el resultado de su prueba es aprobado, al final de la operación, transfórmelo en Receta.

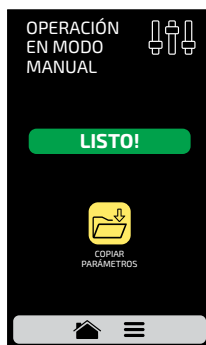
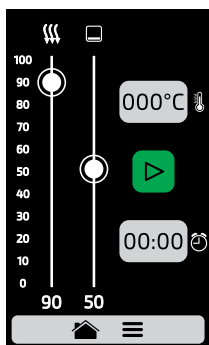
b) Para acceder el Modo Manual, haga clic sobre el botón de Opciones  . En la pantalla de Opciones, accione el icono  .



c) Defina los parámetros de Tiempo, Temperatura, Velocidad de Aire Caliente y de la Resistencia Inferior (Infrarrojo).

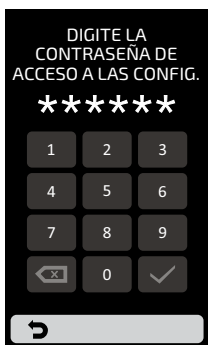
d) Accione el botón  para iniciar la operación del Modo Manual.

e) Al concluir la operación, el icono Copiar Parámetros será habilitado:  .



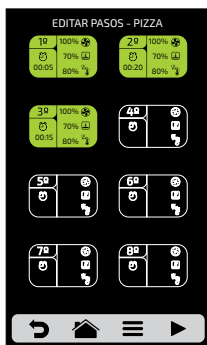
f) Copiar Parámetros permite al usuario transportar los parámetros definidos en el Modo Manual para la Edición de Grupos y Recetas, o sea, al hacer clic en el icono , será necesario informar la contraseña de usuario de acceso a las configuraciones.

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



h) Defina el nombre de la Nueva Receta, la Imagen y escoja en cuál posición (paso) desea ubicar las informaciones transportadas.

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



GUÍA DE LIMPIEZA

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

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

1

GUÍA DE LIMPIEZA



65°C

VIDEO

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

1 ABRIR LA PUERTA Y ESPERAR A QUE LA TEMPERATURA BAJE A 65°C.

TEMPERATURA ACTUAL: 100°C



Abbrir la puerta y esperar a que la temperatura baje a 65°C. Prosiga haciendo clic en la flecha:



2

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

2 RETIRE LA CUADRÍCULA Y EL CONVERTIDOR CATALÍTICO Y COLÓQUELOS SOBRE EL FREGADERO.

RETIRE EL CONVERTIDOR CATALÍTICO CADA VEZ QUE REALICE LA HIGIENIZACIÓN DE LA CAVIDAD.



Retire la cuadrícula y el convertidor catalítico y colóquelos sobre el fregadero. Prosiga haciendo clic en la flecha:



3

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

3 APLIQUE OVEN CLEANER A LA CUADRÍCULA Y DÉJELO ACTUAR MIENTRAS REALIZA LOS PRÓXIMOS PASOS

EPIS REQUERIDOS



Aplique Oven Cleaner a la cuadrícula y déjelo actuar mientras realiza los próximos pasos. Prosiga haciendo clic en la flecha:



4

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

4 DEJE EL CONVERTIDOR CATALÍTICO EN REMOJO EN UN RECIPIENTE CON AGUA Y JABÓN ÚNICAMENTE CUANDO REALICE SU LIMPIEZA PERIÓDICA.

EPIS REQUERIDOS



Deje el convertidor catalítico en remojo en un recipiente con agua y jabón únicamente cuando realice su limpieza periódica. Prosiga haciendo clic en la flecha:



5

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

5 APLIQUE EL LIMPIADOR DE HORNOS EN LAS PAREDES DE LA CÁMARA, EN EL INTERIOR DE LA PUERTA Y EN EL TECHO.

INICIAR TEMPORIZADOR

5min

EPIS REQUERIDOS



Aplique el limpiador de hornos en las paredes de la cámara, en el interior de la puerta y en el techo. Al final de los 5 minutos, el horno seguirá el siguiente paso.

6

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

6 UTILICE UNA ESPONJA NO ABRASIVA CORRECTAMENTE FIJADA AL ACCESORIO DE LIMPIEZA PARA ELIMINAR LAS MANCHAS MÁS ADHERIDAS.

EPIS REQUERIDOS



Utilice una esponja no abrasiva correctamente fijada al accesorio de limpieza para eliminar las manchas más adheridas. Prosiga haciendo clic en la flecha:



7

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

7 LIMPIE LOS CRISTALES DE LA PUERTA CON UNA ESPONJA NO ABRASIVA JUNTO AL ACCESORIO DE LIMPIEZA;

EPIS REQUERIDOS:

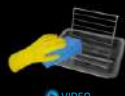


Limpie los cristales de la puerta con una esponja no abrasiva junto al accesorio de limpieza. Prosiga haciendo clic en la flecha:

➡

8

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

8 USE UNA ESPONJA NO ABRASIVA PARA ELIMINAR LAS MANCHAS MÁS ADHERIDAS DE LA CUADRÍCULA. SI NECESARIO, ENJUAGUE Y SÉQUELO;

EPIS REQUERIDOS:



Use una esponja no abrasiva para eliminar las manchas más adheridas de la cuadrícula, si necesario. Enjuague y séquelo. Prosiga haciendo clic en la flecha:

➡

9

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

9 LIMPIE/ENJUAGUE LA CAVIDAD CON UN PAÑO HÚMEDO PARA ELIMINAR EL EXCESO;

EPIS REQUERIDOS:



Limpie/enjuague la cavidad con un paño húmedo para eliminar el exceso. Prosiga haciendo clic en la flecha:

➡

10

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

10 SECA LA CAVIDAD DEL HORNO CON UNA TOALLA;

EPIS REQUERIDOS:



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

➡

11

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

11 COLOQUE UNA ESPONJA A LA HERRAMIENTA DE LIMPIEZA Y ENVUÉLVELA CON UNA TOALLA SECA Y SUAVE. DESLÍZALO ENTRE LAS GAFAS PARA ELIMINAR POSIBLES LUGARES;

EPIS REQUERIDOS:



Coloque una esponja a la herramienta de limpieza y envuélvela con una toalla seca y suave. Deslízalo entre las gafas para eliminar posibles lugares. Prosiga haciendo clic en la flecha:

➡

12.1

GUÍA DE LIMPIEZA



VIDEO

12.1 APLIQUE EL VINAGRE POR TODA LA CAVIDAD DEL HORNO Y EN LA PUERTA Y EXTÍENDALO.

EPIS REQUERIDOS:



Aplique el vinagre por toda la cavidad del horno y en la puerta y extiéndalo. Prosiga haciendo clic en la flecha:

➡

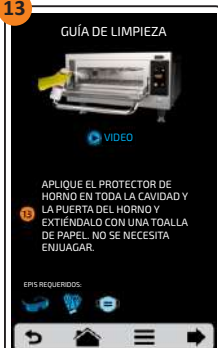
12.2



Limpie/Enjuague la cavidad con un paño húmedo para eliminar el exceso y seque con una toalla seca. Prosiga haciendo clic en la flecha:



13



Aplique el protector de horno en toda la cavidad y la puerta del horno y extiéndalo con una toalla de papel. No se necesita enjuagar. Prosiga haciendo clic en la flecha:



14



Adjunte el convertidor catalítico de nuevo al equipo asegurándose de que esté bien fijado. Prosiga haciendo clic en la flecha:



15

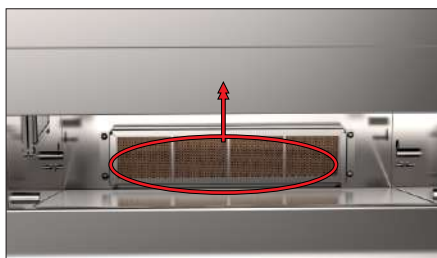


Vuelva a instalar la cuadrícula inferior en la cámara asegurándose de que está en su posición correcta. Finalice la limpieza haciendo clic en la flecha:



GUÍA DE LIMPIEZA DEL CONVERTOR CATALÍTICO

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



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

GUÍA DE LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE

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



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

GUÍA DE LIMPIEZA DE LOS VIDRIOS DE LA PUERTA



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

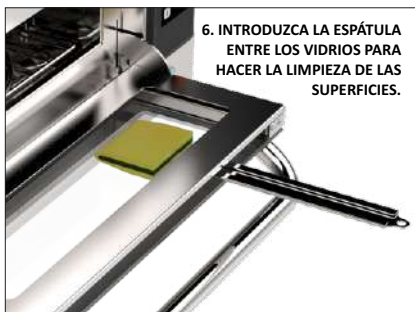


⚠ CUIDADO
CON LAS
PUNTAS DE
FIJACIÓN DE LA
ESPÁTULA

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



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



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

ALERTAS Y ERRORES: POSIBLES SOLUCIONES

a) El **Forza STi** fue programado para señalizar cualquier posible error y alerta que puedan ocurrir durante la operación.

b) Sobre el ícono de Opciones , surgirá una señalización amarilla para alertas () y roja para errores ()



Vea a continuación cómo proceder en cada caso.



ALERTAS

a) Haga clic en el ícono de Opciones .

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

En el siguiente ejemplo:

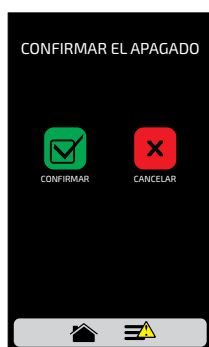
ALERTA - FALLA SENSOR DE CÁMARA



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



Nota: Si pulsa el botón ENCENDER/APAGAR se mostrará el siguiente mensaje en la pantalla:



Nota: O pulse el botón ENCENDER/APAGAR durante 3 segundos para apagar el equipo directamente.

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



ERRORES

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



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

TABLA DE ALERTAS Y ERRORES

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

Puede llamar a nuestra asistencia técnica para proporcionar sus comentarios, sugerencias u obtener la solución de problemas de asistencia durante el horario normal de apertura.

ESP

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 opção 3 - at@praticabr.com

FORZA STI LINUX PORTUGUÊS/ESPAÑOL
CÓDIGO: 760541
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
ABRIL 2022 - REVISÃO 00

PRÁTICA

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com

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