



SPEED OVEN

Prática

SPEED OVEN

ROCKET EXPRESS



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

CARTA AL CLIENTE

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

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

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

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

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

Muchas gracias.

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

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

ÍNDICE

INSTRCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICRO-ONDA EXCESIVA.....

14

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

15

TÉRMINO DE GARANTÍA

Plazo y detalle.....	16
Razones de exclusión de la garantía.....	17
Notas y recomendaciones.....	19

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación eléctrica.....	20
Instrucciones generales.....	21
Dimensiones.....	22
Recomendaciones generales.....	23

TECNOLOGÍA DEL ROCKET EXPRESS.....

24

PRINCIPIOS DE OPERACIÓN.....

25

CREACIÓN DE RECETAS.....

27

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Pre calentamiento.....	28
Ejecutando una receta.....	29
Accediendo a las opciones.....	32
Configuraciones de usuario.....	33
• <i>Editar grupos</i>	34
• <i>Editar nombre del grupo</i>	35
• <i>Editar imagen del grupo</i>	36
• <i>Borrar recetas del grupo</i>	37
• <i>Borrar grupo</i>	38
• <i>Ordenar grupo</i>	39

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

• <i>Cambiar la temperatura del grupo</i>	40
• <i>Editar recetas</i>	40
• <i>Editar nombre de la receta</i>	42
• <i>Editar imagen de la receta</i>	43
• <i>Editar pasos</i>	44
• <i>Borrar receta</i>	47
• <i>Ordenar recetas</i>	48
• <i>Editar Calentar/dorar más</i>	49
• <i>Adicionar/Retirar de los favoritos</i>	50
• <i>Pre calentamiento</i>	52
• <i>USB</i>	53
• <i>Temperatura Actual</i>	54
• <i>Celsius/Fahrenheit</i>	54
• <i>Wi-Fi</i>	55
• <i>Plataforma Virtual - IOK - Internet of kitchen</i>	57
• <i>Atualización de sistema</i>	58
• <i>SAC</i>	60

Ajustes.....61

• <i>Idiomas</i>	61
• <i>Fecha/Hora</i>	62
• <i>Volumen</i>	63
• <i>Modificar Contraseña</i>	63
• <i>Restaurar configuraciones de fábrica</i>	64
• <i>Editar accesos</i>	64
• <i>Informaciones del fabricante</i>	65

Favoritos.....	65
----------------	----

Alarmas sonoras.....	66
----------------------	----

Modo manual.....	67
------------------	----

LIMPIEZA

Guía de limpieza diaria.....	70
------------------------------	----

Guía de limpieza del convertor catalítico.....	74
--	----

Guía de limpieza del filtro de aire.....	74
--	----

ALERTAS Y ERRORES: POSIBLES SOLUCIONES

Alertas.....	75
--------------	----

Errores.....	76
--------------	----

Tabla de alertas y errores.....	77
---------------------------------	----

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.
- El horno debe tener un disyuntor exclusivo.
- No utilice chorro de agua para la limpieza.
- El equipo no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.

- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Utilice este horno sólo para las funciones descritas en este manual.
- 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 utilice la función de microondas sin alimento. Esto puede dañar el equipo.
- No opere el equipo con la puerta abierta, ya que puede resultar en la exposición a la energía de microondas.
- 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.
- Los alimentos con piel, cáscara o membrana, como tomates, patatas, salchichas, pimientos, deben perforarse con un tenedor antes de que se cocinen, ya que pueden explotar.
- Los envases completamente cerrados no deben calentarse en el horno, ya que pueden explotar.
- Los huevos con cáscara o enteros no deberán cocinarse ni calentarse en el horno de microondas por ser susceptibles de explosión, incluso después de que haya cesado el calentamiento por microondas.
- La altura mínima del espacio libre por encima del horno de microondas debe ser de 150 mm.
- 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 70**).

- Al calentar líquidos usando solo microondas o función combinada, el contenido debe ser revuelto antes del calentamiento para ayudar a evitar la ebullición eruptiva. Calentar bebidas por microondas puede provocar una erupción retardada, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- 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.
- Los alimentos en recipientes de plástico o papel combustible deben ser transferidos a un recipiente a prueba de microondas y que soporta la temperatura de precalentamiento para evitar la posibilidad de combustión/ignición.
- En caso de rotura o rotura de cristales dentro del horno deseche 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.***
- Utilice solo utensilios adecuados para su uso en hornos de microondas según la **página 12**.
- 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 respire el spray de químicos. • Utilice equipo de protección individual (EPI).
	Cuando se utilizan productos químicos de limpieza corrosivos.	<ul style="list-style-type: none"> • Sigue estrictamente los pasos para limpiar la página 70.

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: <ul style="list-style-type: none"> • Rejillas; • Contenedores; • Bandejas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de iniciar as tareas de limpieza, espere até que a cavidade tenha esfriado abaixo de 50°C.
	En el interior de la puerta del equipo.	Use ropa y equipos de protección individual (EPI's) según la página 08 .

• RIESGO DE SEGURIDAD: ENERGÍA ELÉCTRICA

PELIGRO	¿DÓNDE O EN QUÉ SITUACIONES SURGE EL PELIGRO?	ACCIÓN PREVENTIVA
Riesgo de descarga eléctrica por partes activas.	<ul style="list-style-type: none"> • Debajo de las tapas; • En el panel de operaciones; • A lo largo del cable de alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 RESISTENTES AL CALOR		
Vidrio templado.	sí	
Cerámicas compatibles.		No use artículos con decoración metálica.

UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS	PERMITIDO	ACCIÓN PREVENTIVA
RECIPIENTES RESISTENTES AL CALOR		
Vajilla de barro (vajilla, porcelana, etc.) observación: el nivel de carga mineral presente en el utensilio puede afectar el rendimiento del equipo.	SÍ	
BANDEJAS METÁLICAS Y DE HOJA		
Cualquier envase de metal o papel de aluminio	NO	
RECIPIENTES DE PLÁSTICO		
Recipientes de plástico	NO	
DESECHABLES		
Combustibles (papel, cartón, etc.)		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		

COMBINACIÓN DE UTENSILIOS ADECUADOS

COMBINACIÓN DE ACCESORIOS	PERMITIDO	OCURRENCIA
Speed Grill	SÍ	
Speed Grill + Canastra	SÍ	
Speed Grill + Bandeja de Aluminio	NO	Afecta el rendimiento del equipo y puede dañar el sistema de microondas.
Bandeja de Aluminio	SÍ	
Bandeja de Aluminio + Canastra	NO	Afecta el rendimiento del equipo, puede dañar el sistema de microondas y puede dañar la cesta de teflón.
Accesorios de Teflón	SÍ	

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.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICRO-ONDA EXCESIVA

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que la operación de la puerta abierta puede resultar en una exposición perjudicial a la energía de las microondas. Es importante no anular o manipular los bloqueos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta o permita que la suciedad o los residuos de limpieza se acumulen en las superficies de sellado.
- (c) No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) Puerta (inclinada); (2) bisagras y cierres (quebrados o aflojados); (3) Sellos de puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie excepto personal de servicio calificado.

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



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



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



SIGNO DE MICROONDAS



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 Práctica: +55 35 3449 1235.
- La instalación de los hornos Práctica debe realizarse con el cuidado necesario para evitar problemas, daños al equipo y garantizar su pleno uso.
- Este equipo debe ser instalado por un técnico autorizado.

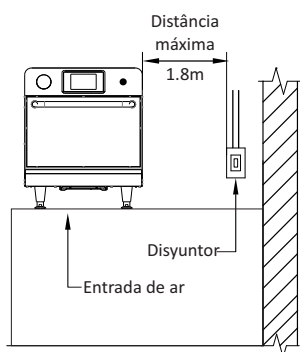


- La conexión a la tierra del horno es obligatorio.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se daña, este deberá ser cambiado solamente por técnicos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

Región	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable	Enchufe	
América Latina	220	Mono	60	6.6	32	3x4 mm ²	32A (2P+T)	
	220	Mono	50		32	3x4 mm ²	32A (2P+T)	
	380	Tri	50		16	5x2,5 mm ²	16A (3P+N+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

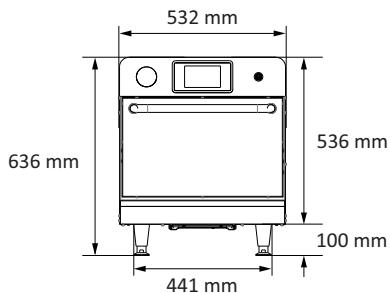
- El horno debe ser instalado sobre una base o un mostrador que soporte su peso, aproximadamente de 88 Kg.
- No obstruya las entradas y salidas de aire en la parte inferior del horno.
- El horno no debe ser posicionado junto a fogones, freidoras y chapas calientes u otros equipos que exhale grasas, vapores 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

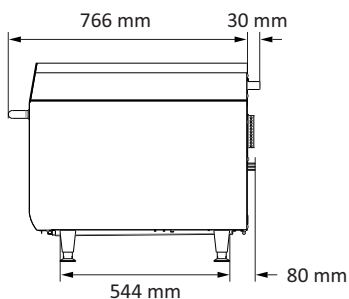
DIMENSIONES

ROCKET EXPRESS

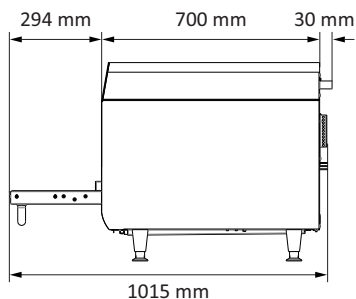
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA LATERAL CON LA PUERTA ABIERTA



Dimensión de la Cámara	
Capacidad	21L
Altura	146 mm
Ancho	394 mm
Profundidad	362 mm

RECOMENDACIONES GENERALES



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



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



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



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

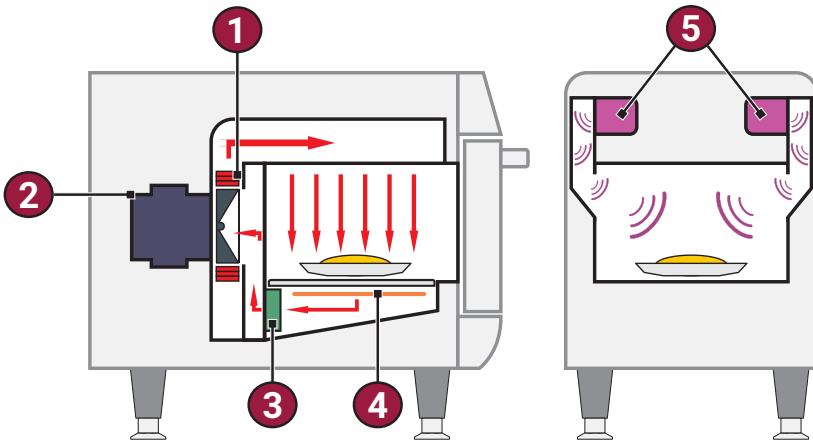
- En caso de caída de energía durante algún proceso activo del horno, esta operación se perderá (las recetas guardadas no se perderán).
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del horno.
- No utilice el horno en ambientes externos.
- No guardar alimentos dentro del horno cuando el mismo no esté en operación.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

ROCKET EXPRESS TECHNOLOGY

The **Rocket Express** oven uses a combination of heating for high-speed forced air convection and microwave energy to heat forced food more quickly than the conventional methods.

The figure below illustrates the steps involving the technology:

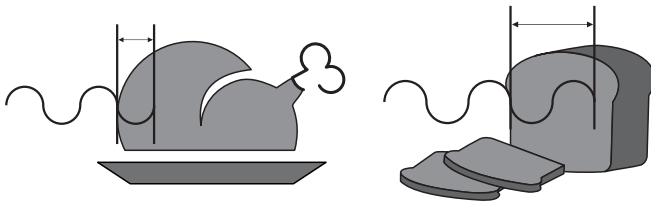
- 1 - Internal heating elements transfer thermal energy to the circulating air.
- 2 - The blower motor circulates air at high speed and envelops the food.
- 3 - The circulating air goes through the catalyst where the grease laden vapors are broken down.
- 4 - The bottom heater helps the heat transfer within the chamber.
- 5 - At the same time, Magnetrons generate energy via microwave that evenly heats the food water molecules.



PRINCIPIOS DE OPERACIÓN

Las microondas son un tipo de energía radiante. Así como las ondas de radio, la luz visible y el infrarrojo, las microondas forman parte del espectro electromagnético, o sea, es una forma de radiación electromagnética. Son clasificadas como radiación no - ionizante, pues diferentemente de los rayos X y de los rayos Alfa, Beta y Gama, sus efectos son estrictamente térmicos y, por tanto, no modifican la estructura molecular del cuerpo que está siendo irradiado.

El principio básico de las microondas es el cocido por vibración molecular. Ellas penetran superficialmente en los alimentos, en una profundidad que varía de dos a siete centímetros, haciendo vibrar las moléculas de agua, grasa y azúcar, calentándolas. El calor es transmitido para el interior del alimento por conducción térmica, desmitificando la idea creada de que las microondas cocinaban los alimentos de adentro para afuera.



El equipo **Rocket Express** funciona con asociación de las microondas al aire caliente dirigido sobre el alimento. Las variables en la operación consisten en:

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

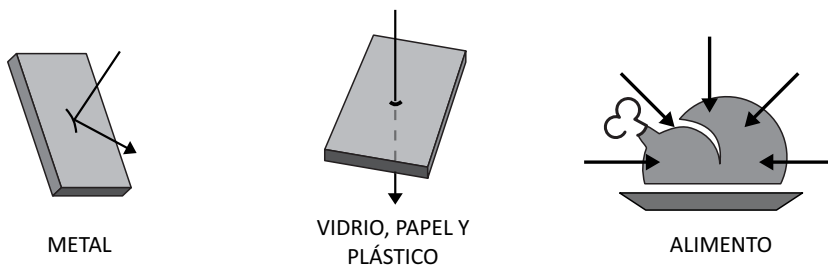
Cada operación (receta) programada podrá estar compuesta de seis etapas y en cada etapa constando las variables citadas anteriormente.

Temperaturas: esté atento a que los tiempos de preparación son cortos y las etapas también, entonces el efecto de la variación de la temperatura de la cámara de una etapa para otra no será observado. Entre una receta y otra la variación de la temperatura no podrá ser nítidamente observada. La temperatura normalmente trabajada será aquella para la cual el precalentamiento fue programado, incluso porque, entre una función y otra, el equipo es activado para mantener la temperatura del precalentamiento.

Microondas: ajustable entre 0% y 100% para cada fracción de 30 segundos. Ej.: Para una receta de 1 minuto, y las microondas programadas en 50% tendrán efecto sobre el alimento por 15 segundos, después paran otros 15 segundos. Actúan otros 15 segundos y paran el resto del tiempo, los otros 15 segundos. En 1 minuto actúan 30 segundos. Las microondas tienen la función de calentar internamente el alimento y no necesitan de un medio específico para propagarse.

Estas son reflejadas por metales, atraviesan con facilidad vidrios, plásticos, cerámicas, y penetran en los alimentos, actuando sobre moléculas de agua azúcares y grasas.

CARACTERÍSTICAS



En el horno **Rocket Express** está prohibida la utilización de vasijas plásticas o de papel, pues se incinerarán dentro del horno en función del calentamiento de la cámara.

Tiempo de operación: el calentamiento del alimento por microondas ocurre de afuera para adentro y tendrá alcance de penetración variable de acuerdo con la composición, como vimos. Por tanto, debemos relacionar el tiempo de una preparación a la composición del alimento, a la cantidad procesada, a su densidad y espesura. Cuanto más grande sea la cantidad, densidad y espesura, más grande será el tiempo para la acción de las microondas en el interior del alimento.

Velocidad del aire caliente: el aire caliente dirigido sobre el alimento tendrá ajuste entre 0% y 100% de la velocidad total. Este también es responsable de la transmisión de calor al alimento, no obstante, su función principal está relacionada:

a) *Al aspecto externo del alimento, o sea, su coloración. Cuanto más grande sea la velocidad del aire, más oscuro (quemado) quedará el alimento;*

b) *La textura o condición crujiente. Cuanto más grande sea la velocidad del aire, más grande será la remoción de agua de la superficie del alimento y más crujiente estará.*

CREACIÓN DE RECETAS

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

Para obtenerse resultados más rápidos en el desarrollo de las recetas sugerimos iniciar con programación del tiempo en 1/10 del tiempo total de la preparación en un proceso convencional.

En el primer momento trabajar solamente las microondas para alcanzar la temperatura interna de la comida. El efecto de las microondas es más eficiente al inicio de los procesos. Para productos congelados, hacer operaciones con dos o tres pasos, para que, a su inicio, se dé el deshielo del producto con niveles más bajo de microondas y al final del proceso se obtenga el color y la crocancia.

En el segundo momento combinar las variaciones de la velocidad de aire caliente para llegar al acabado en el color y lo crujiente que se desee. Recuerde que el aire caliente también transmite calor al alimento.

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

Después de definido el modo de preparación de un alimento es de fundamental importancia saber que:

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

OPERACIÓN

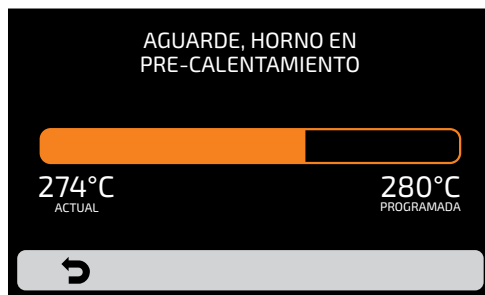
Después de la inicialización, elija el idioma de su preferencia. Vea más sobre idiomas en la página 61.

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.

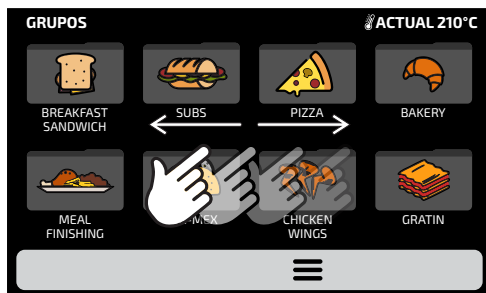


EJECUTANDO UNA RECETA

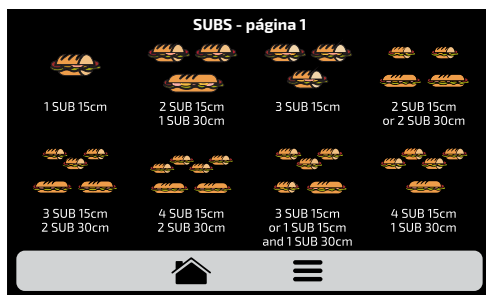




ATENCIÓN: PARA QUE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES SEAN VÁLIDAS ES NECESARIO PROGRAMAR RECETAS O CARGAR UN RECETARIO ANTES.

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

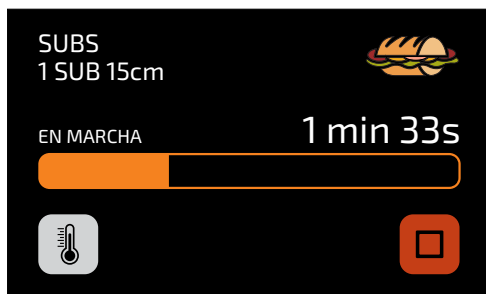


b) Las RECETAS del grupo seleccionado serán exhibidas, presione sobre la receta que desea.





- 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.




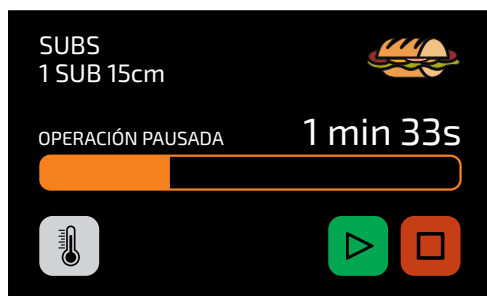
- La pantalla presentará el nombre del grupo, nombre de la receta, situación de la operación (En marcha o pausado), y el tiempo restante para la conclusión de la receta.

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  .



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



f) 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:



g) Accionar el botón  para retomar la ejecución.

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



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



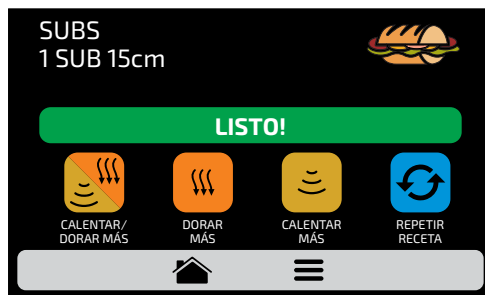
Dorar Más: Acciona solamente aire caliente durante tiempo predeterminado.



Calentar Más: Acciona solamente microondas durante tiempo predeterminado.



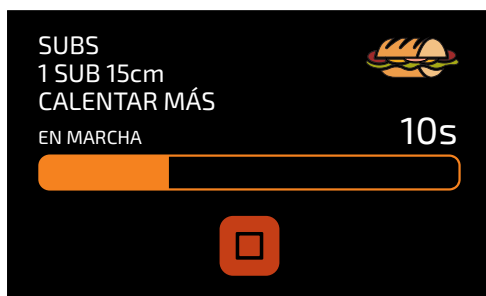
Repetir Receta: Repite la misma receta escogida por el usuario.




i) En Calentar / Dorar Más, Dorar Más y Aquecer Más, el tiempo se definirá en el momento de crear las recetas

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. 64**).

Ejemplo de Calentar Más en ejecución:



ACEDIENDO 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. 67**), Favoritos (**ver pág. 65**), Guía de Limpieza Diaria (**ver pág. 70**) y Configuraciones (**a continuación**).


Nota: El modo Manual y Favoritos solo se muestran si están habilitados por el administrador (**ver página. 64**).



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. 63**).




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.






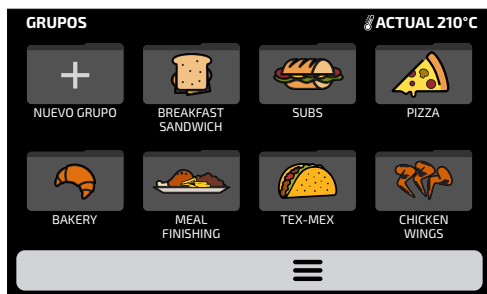
CONFIGURACIONES DE USUARIO: EDITAR GRUPOS

Nota: El horno tiene dos temperaturas de precalentamiento como se muestra en la **página 28**. 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 Imagen:** 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 siguiente pantalla será presentada:





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



Borrar un carácter.	Salva el nombre y vuelve para las opciones.

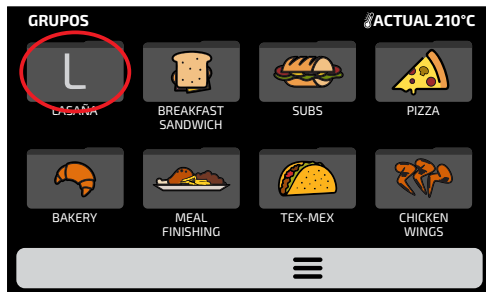
EDITAR IMAGEN

a) El **Rocket Express** 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 LASAÑA, en la pantalla de grupo, Lasaña tendrá como icono la letra 'L'.



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 .



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".

c) 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. 53**), 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.



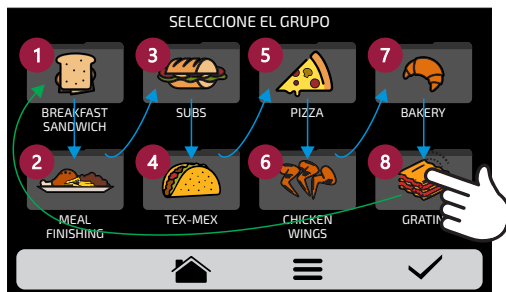
Escoger lugar en la lista: El operador será dirigido a la pantalla de grupos para escoger el lugar que desea.

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.

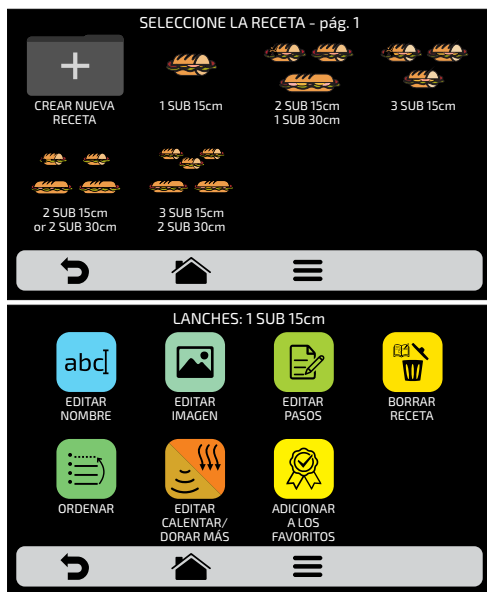


CONFIGURACIONES DE USUARIO: EDITAR RECETAS

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.



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

- Editar Nombre:** modifica 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.
- Editar Calentar/Dorar Más:** modificar el tiempo de la función Calentar Dorar más.
- Adicionar / Retirar de los Favoritos:** Adiciona o elimina la receta en la lista de Favoritos.

EDITAR NOMBRE

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




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



Borrar un carácter.	Salva el nombre y vuelve para las opciones.

EDITAR IMAGEM


a) El **Rocket Express** 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 "Imágenes" para imágenes de alimentos reales

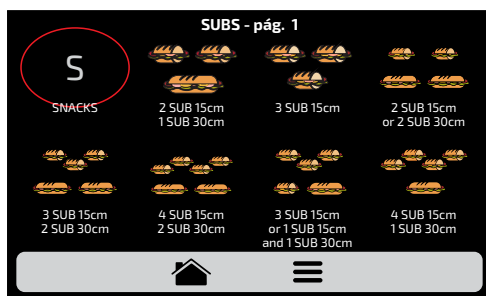



Elija "Iconos" para imágenes de alimentos estilizados



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

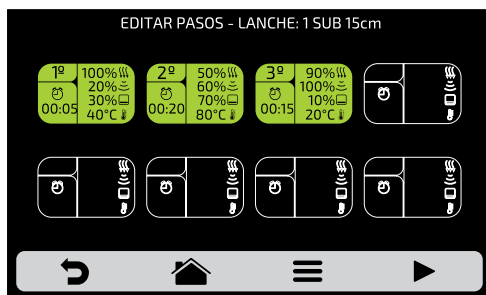
c) Navegue por los grupos de la biblioteca de imágenes para seleccionar el icono deseado o accione el botón **ABC** para transformar la primera letra del nombre de la receta en icono. Como mostrado en el ejemplo siguiente:



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

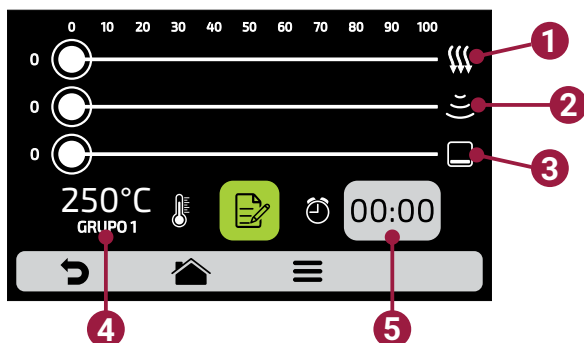
EDITAR PASOS

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

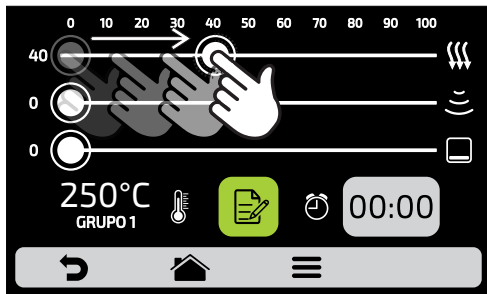
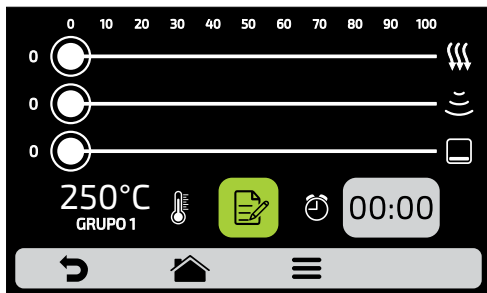


b) Para cada paso es necesario informar:

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

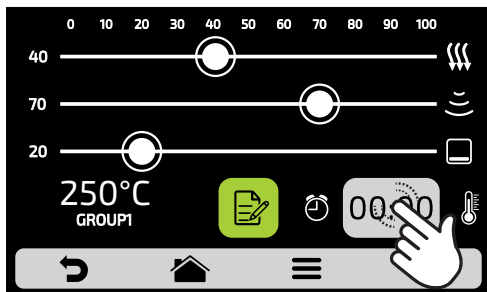



c) Para modificar el Velocidad de Aire Caliente, Microondas y Resistencia Inferior (Infrarrojo), basta arrastar el dedo sobre la barra de cada parámetro o hacer clic sobre el lugar deseado.




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

e) Para definir el tiempo, hacer clic sobre el icono 250°C. Un teclado aparecerá del lado opuesto, defina el valor deseado y haga clic en ✓ .



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



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

h) **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.**

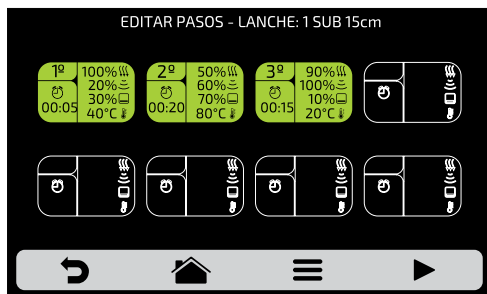


ACTIVO

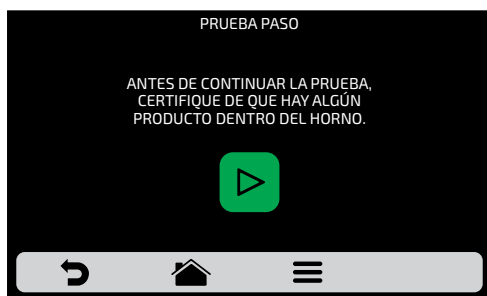


INACTIVO

i) 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.



j) 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, certifiqúese que hay alimento en el interior de la cámara.




k) 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.



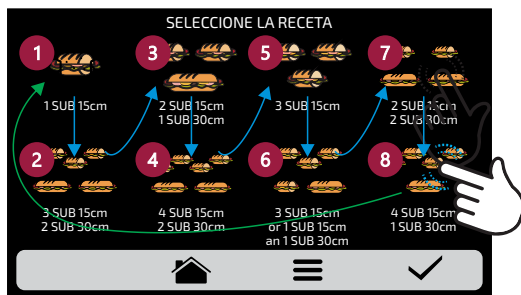
Elegir ubicación en la lista: El operador se dirigirá a la pantalla de recetas para elegir la ubicación que desea.

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 verticalmente (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 de abajo:



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 CALENTAR/DORAR MÁS

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



Recordando que:

- **Dorar Más** - Acciona solamente AIRE CALIENTE.
- **Calentar Más** - Acciona solamente el MICROONDAS.
- **Calentar / Dorar Más** - Intercala ambos elementos.

b) Para establecer la hora, simplemente haga clic en la ubicación del valor como se muestra en la pantalla.



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





d) La función Calentar/Dorar Más puede ser deshabilitada en las Configuraciones de Editar Accesos (**ver pág. 64**).



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 65**.

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



CONFIGURACIONES DE USUARIO: PRECALENTAMIENTO

a) Los parámetros editables en Precaentamiento son:

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

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




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



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

CONFIGURACIONES DE USUARIO: USB

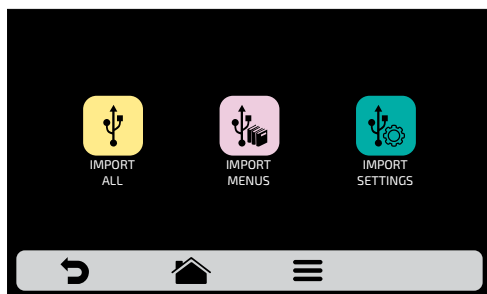
a) Accione el botón . Las funciones disponibles en USB son: Importar y Exportar.



b) Al seleccionar una de las funciones aparecerá el mensaje: '**Inserte el pen drive y aguarde reconocimiento**'.

Después del reconocimiento, el usuario será llevado a las opciones de la función que escogió anteriormente.

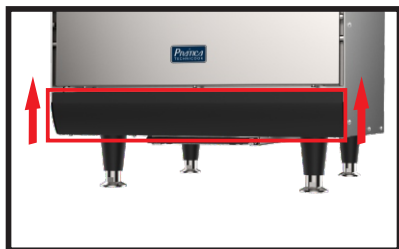
- **Importar:** *Todo, Grupo o Configuraciones.*
- **Exportar:** *Todo, Grupo o Configuraciones.*




c) 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**".

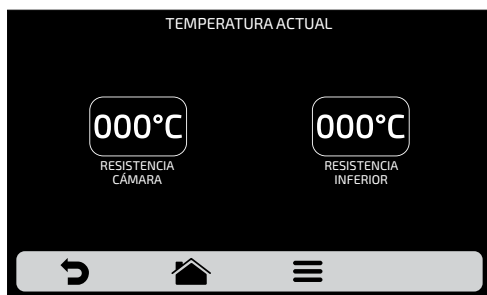
d) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.

ACCESO A LA ENTRADA USB




CONFIGURACIONES DE USUARIO: TEMPERATURA ACTUAL

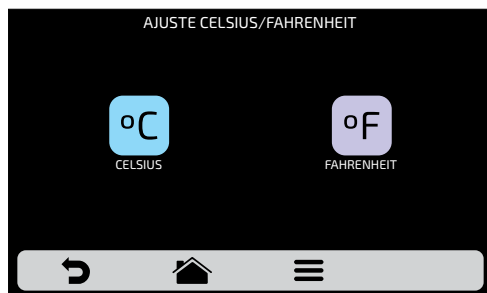
a) La pantalla Temperatura Actual  es solamente informativa, en ella es posible verificar cuál es la temperatura de las dos resistencias: la de cámara y la inferior.




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.

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.



- Todas las recetas creadas a través de la aplicación Web se pueden enviar directamente al horno. Tan pronto como se envíe, presione el icono  para actualizar las recetas del horno como se muestra a continuación:



- **Espera a que la barra de actualización esté completa.**

c) Ao se conectar a Plataforma Virtual, a seguinte tela será exibida:



- **Para desligar o IOK pressione à tecla  .**

CONFIGURACIONES DE USUARIO: ACTUALIZACIÓN DE SISTEMA

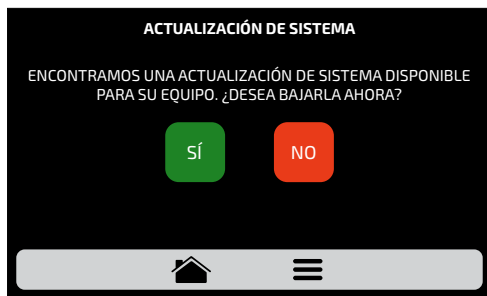
a) Presione a tecla  e escolha a opção:  .


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


b) Seleccione la opción Wi-Fi.





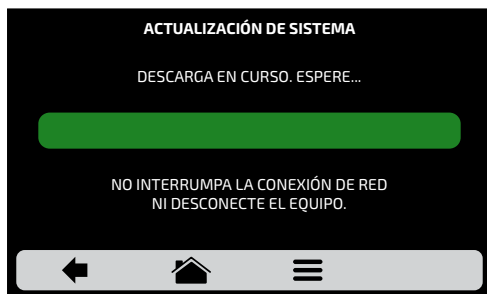
c) Cuando una nueva actualización esté disponible, aparecerá la siguiente pantalla. Pulse el botón "Sí" para continuar con la actualización o "No" para volver al menú de configuración.



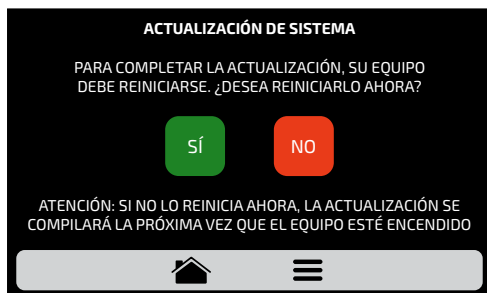
 La descarga se realiza en segundo plano y el usuario vuelve a la pantalla anterior.

 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.



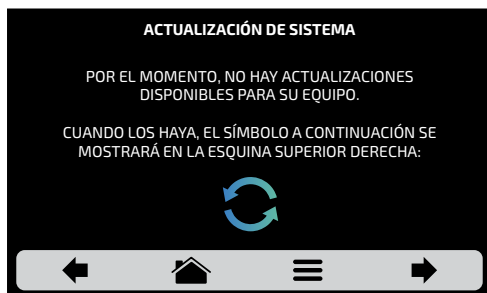
Nota: Si no se reinicia ahora, la actualización se compilará la próxima vez que el equipo esté encendido.

SÍ Reinicia el equipo.

NO Vuelve al menú de configuración.

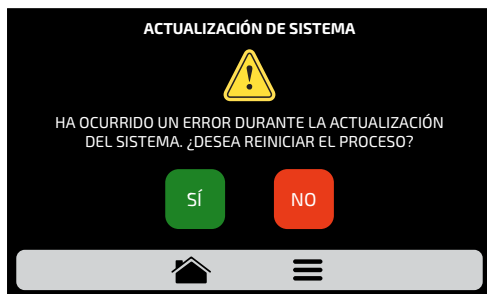
f) Si no hay actualizaciones disponibles, aparecerá el siguiente mensaje en la pantalla:

"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 **Práctica** 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: DATA/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.

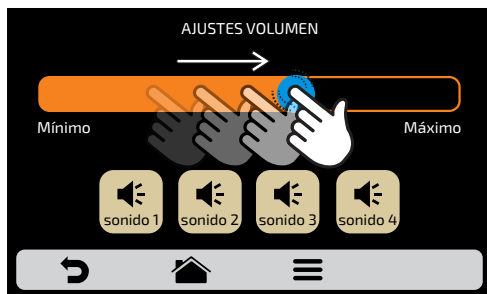
c) Accione  para modificar el formato fecha / hora, la pantalla al lado será exhibida, escoja el formato de la fecha, de la hora y haga clic sobre el  para confirmar y volver a las opciones.




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.




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

AJUSTES: MODIFICAR CONTRASEÑA



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

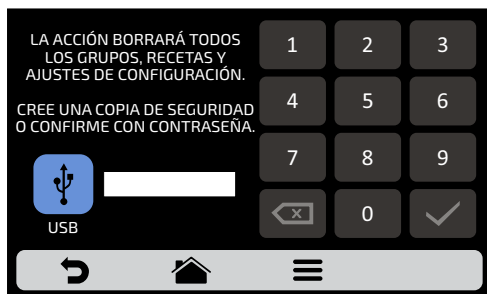



b) En el caso de que se le olvide la contraseña, entre en contacto con la Asistencia Técnica.

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.

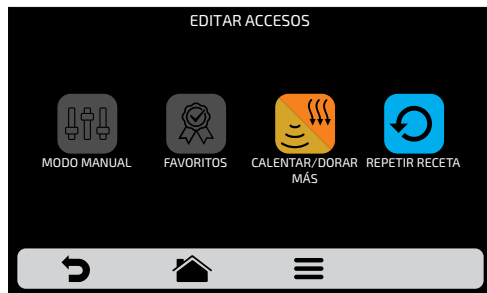
AJUSTES: EDITAR ACCESOS

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 **Rocket Express**.



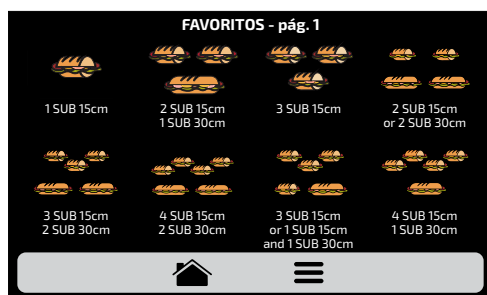
c) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.


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. 50**.

ALARMAS SONOROS



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





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



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

MODO MANUAL

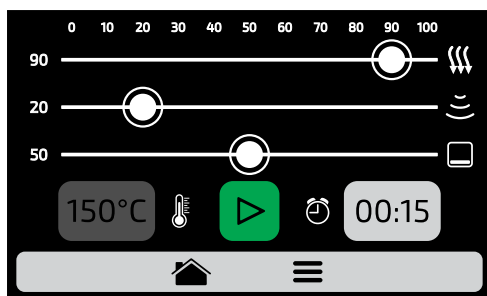
a) En el Modo Manual es posible definir los parámetros del paso, ejecutarlo, y si el resultado de su prueba es aprobado, al final de la operación, transfórmelo en Receta.

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




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

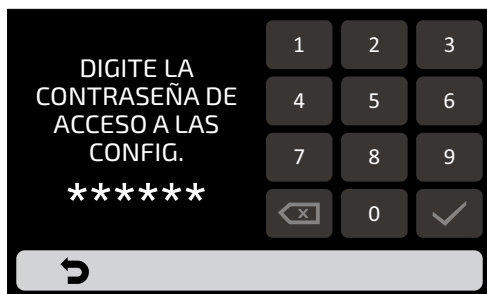
d) Accione el botón  para iniciar la operación del Modo Manual.



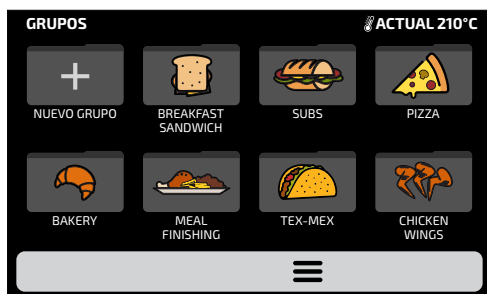
e) Al concluir la operación, el icono Copiar Parámetros será habilitado: .



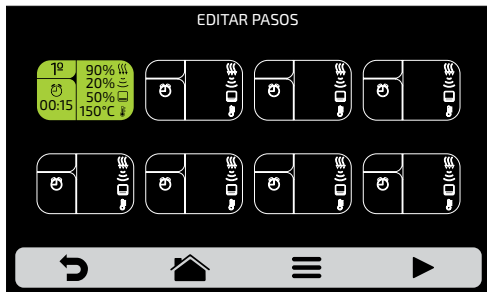
f) Copiar Parámetros permite al usuario transportar los parámetros definidos en el Modo Manual para la Edición de Grupos y Recetas, o sea, al hacer clic en el icono , será necesario informar la contraseña de usuario de acceso a las configuraciones.



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.



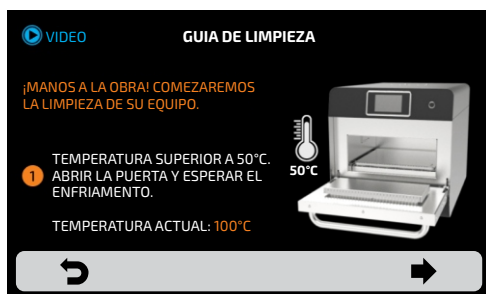
i) Para finalizar, si lo desea, defina los demás pasos de la receta.


GUÍA DE LIMPIEZA DIARIA

a) Para ayudar en la higienización del **Rocket Express** utilice la Guía de Limpieza Diaria, 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.

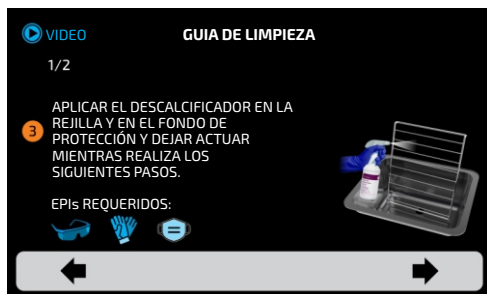
1st: Abra la puerta y espere que la temperatura llegue hasta 50°C. Pro siga haciendo clic en la flecha: 



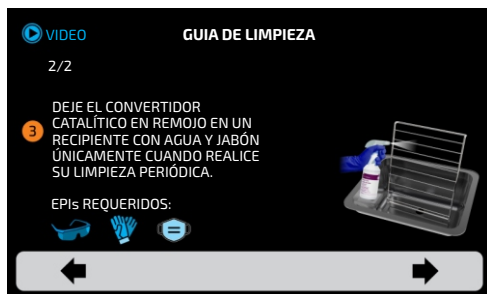
2nd: Quitar la rejilla, fondo de protección y convertidor catalítico y colocarlo sobre el fregadero. Pro siga haciendo clic en la flecha: 



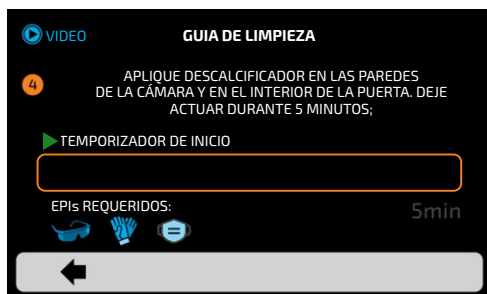
3rd: 1/2 - Aplicar el descalcificador en la rejilla y en el fondo de protección y dejar actuar mientras realiza los siguientes pasos. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



3rd: 2/2 - 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: ➡



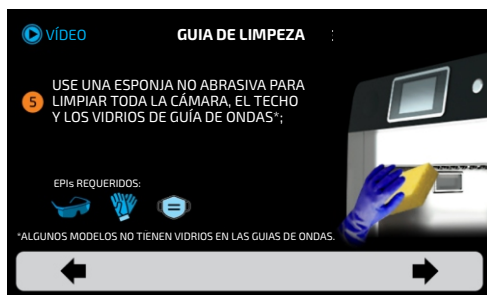
4th: Aplique descalcificador en las paredes de la cámara y en el interior de la puerta. Deje actuar durante 5 minutos.





Al final de los 5 minutos la alarma sonará y la siguiente pantalla será liberada.

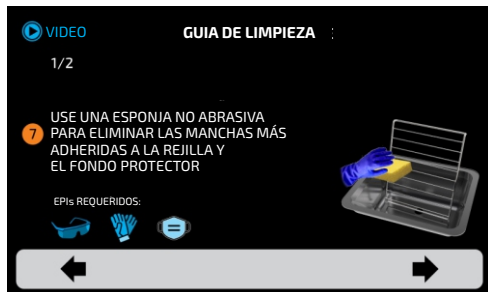
5th: Use una esponja no abrasiva para limpiar toda la cámara, el techo y los vidrios de guía de ondas. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



6th: Limpie/enjuague la cavidad con un paño húmedo para eliminar el exceso y seque con una toalla seca. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



7th-1/2: Use una esponja no abrasiva para eliminar las manchas más adheridas a la rejilla y el fondo protector. Prosiga haciendo clic en la flecha:



7th-2/2: Enjuagar la rejilla, el fondo y el convertidor catalítico si fue necesario desinfectarlo. Prosiga haciendo clic en la flecha:

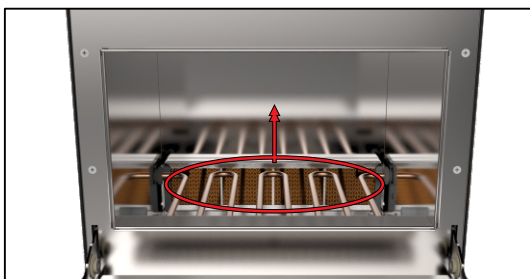


8th: Ajuste adecuadamente el convertidor catalítico, el fondo protector y la rejilla. Finalizar haciendo clic en la flecha:



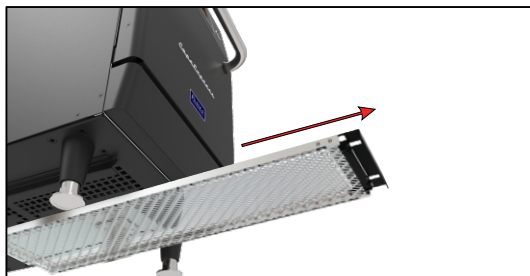
GUÍA DE LIMPIEZA DEL CONVERTOR CATALÍTICO

- a) Para acceso al convertor catalítico, retire la piedra, 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 de él por debajo del horno.
- b) A continuación, retire el filtro haciendo movimiento hacia atrás, según la imagen:
- c) Para higienizar de forma correcta, coloque el filtro de salsa en agua tibia con detergente neutro.
- d) Después de 15 minutos en la solución, enjuáguese bien e instale de nuevo.



ALERTAS Y ERRORES: POSIBLES SOLUCIONES

a) El **Rocket Express** fue programado para señalar 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 ().

c) Vea a continuación cómo proceder en cada caso.



ALERTAS

a) Haga clic en el ícono de Opciones  .



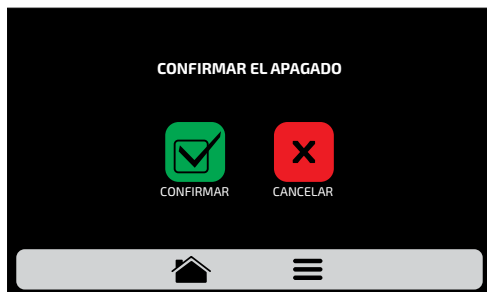
b) La pantalla de Opciones traerá, en el lugar de las temperaturas de Cámara y Resistencia Inferior, una descripción del alerta:

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	Es alerta cuando:	Es error cuando:	Error Alarma de sonido
Inversor	-	-	apagado
Inversor	sin comunicación	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 hasta 80°C	superior a 80°C por 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 oficina.

ROCKET EXPRESS - ESPANHOL
CODE: 760526
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN
ABRIL 2022 - REVISIÓN 01

PRÁTICA

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