



SPEED OVEN

Prática

SPEED OVEN

FORZA STi



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

LETTER TO CUSTOMERS

Pratica Inc. is proud to become part of your day-to-day lives with our products. By purchasing Pratica's equipments, you will have a partner always attentive to your needs and interested in keeping customers satisfied.

We are available to serve you at any time, whether it is to hear your ideas, criticisms, suggestions or to solve an issue.

Count on us!

Our Mission

Bring quality and productivity to the food preparation environment.

Our Commitment

- To know and meet the needs of our customers.
- Offer reliable, high-performance, and energy-efficient products.
- Always looking for improvements of processes, products and cost to offer more value to our customers every single day.
- Treat our customers with complete honesty and respect.
- Prática Inc. donates a portion of its profit to charitable causes.

This manual contains all the information for you to install and use your equipment correctly and get the best performance results, with quality and safety.

We recommend you to read and follow all the guidelines contained therein and the always keep it in a suitable place for future consultations.



SUMMARY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Use Recommendations.....	08
Restrictions of use.....	10
General recommendations for cleaning.....	10
Safety risk: cleaning chemicals.....	10
Safety risk: heating.....	11
Safety risk: electric power.....	11
Suitable utensils.....	12
Use recommendations.....	13

IDENTIFICATION OF SYMBOLS USED IN THIS MANUAL.....14

WARRANTY TERM

Terms and detailing.....	15
Warranty exclusions.....	15
Notes and recommendations.....	16

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Electrical installation.....	18
General instructions.....	19
Dimensions.....	20
Paddle assembly.....	21
General recommendations.....	21

FORZA STI TECHNOLOGY.....22

OPERATING INSTRUCTIONS

Preheating.....	23
Executing a recipe.....	24
Accessing options.....	27
User settings.....	28
• <i>Edit groups</i>	29
• <i>Edit group name</i>	30
• <i>Edit group image</i>	31
• <i>Deleting group recipes</i>	31
• <i>Delete group</i>	33
• <i>Order - group</i>	34
• <i>Change group temperature</i>	35
• <i>Edit recipes</i>	35
• <i>Edit recipe name</i>	37
• <i>Edit recipe image</i>	38
• <i>Edit steps</i>	39
• <i>Deleting recipe</i>	41

OPERATING INSTRUCTIONS

• <i>Order - recipes</i>	41
• <i>Brown more</i>	42
• <i>Add/Remove favorites</i>	43
• <i>Preheat</i>	45
• <i>USB</i>	46
• <i>Current temperature</i>	47
• <i>Celsius/Fahrenheit</i>	47
• <i>Wi-fi</i>	48
• <i>Web app (IOK - Internet of kitchen)</i>	49
• <i>System update</i>	51
• <i>Tech support</i>	54

System..... **54**

• <i>Language</i>	55
• <i>Date/Time adjustment</i>	55
• <i>Volume</i>	56
• <i>Change password</i>	57
• <i>Restore original settings</i>	57
• <i>Edit access</i>	58
• <i>Manufacturer's information</i>	58

Favorites.....	59
----------------	----

Sound alarms.....	59
-------------------	----

Manual mode.....	60
------------------	----

CLEANING

Cleaning procedure guide.....	62
-------------------------------	----

Catalytic converter cleaning guide.....	65
---	----

Air filter cleaning guide.....	65
--------------------------------	----

Door glass cleaning guide.....	66
--------------------------------	----

ALERTS AND ERRORS: POSSIBLE SOLUTIONS

Alerts.....	68
-------------	----

Errors.....	70
-------------	----

Alerts and errors table.....	70
------------------------------	----



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

USE RECOMMENDATIONS

- Oven operation: It is recommended that the oven operator to always wear thermal protection gloves and an apron (PPE's) to prevent burns when in contact with the oven chamber and possible spillage of the contents of the trays.
- Use of the panel: The panel must be operated with fingers only, the use of any instrument may damage the equipment and jeopardize the operator's safety.

CAUTION: To avoid burns, do not use containers with liquids or kitchen products that become liquids by heating up to a boiling point. **The oven must be mounted after the installation at 63in / 5ft / 1.6m above floor level.**



- **WARNING: The lack of kiln cleaning can cause surface deterioration and this can adversely affect the life of the appliance and possibly result in a dangerous situation.**
- Remove metal or plastic sealing wires of bags inserted in the equipment. Do not use plastic utensils.
- Do not allow children to use or operate this equipment.
- Do not use the equipment if it is damaged, specially if its door is not closing properly.
- Do not place any object between the inner cavity and the oven door, obstructing the door from closing.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter.
- Do not use water jet for cleaning.
- Do not use steam cleaner for cleaning.
- The oven must have a exclusive circuit breaker.

- Do not immerse the power cable or connect water to the unit.
- Use this equipment only for the functions described in this manual.
- Keep the power cord away from heated surfaces.
- If the power cable is damaged, it must be immediately replaced by an authorized technician to avoid shock hazards.
- Only qualified personnel should open the equipment panel.
- Do not allow food residue or other debris to accumulate on the surface of the door and hinge to avoid damaging the equipment.
- The oven must be cleaned regularly and any food deposit must be removed.
- Do not use a water jet for cleaning the unit. Please see cleaning instructions for proper cleaning (**page 62**).
- Excess fat should be removed during cooking/baking/processing and before lifting heavy containers from the oven.
- When heating food in paper containers, pay attention to the oven due to the possibility of combustion/ignition.
- In case of breaking or breaking glass inside the oven dispose of the food that was in the oven at the time of breaking.

RESTRICTIONS OF USE

- **WARNING: Do not use corrosive chemicals or vapours in this device. This type of oven is specifically designed to heat, gratin or finish food that has already undergone some cooking process. Not suitable for cooking food or products in general. It is not designed for industrial or laboratory use.**
- Never use the device to heat alcohol, cognac, rum, etc.
- Alcohol can catch fire more easily if overheated. Be careful and do not leave the device unattended.
- If smoke is observed, turn off the device. Disconnect or isolate it from the power supply and keep the door closed to muffle the flames.

GENERAL RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

- The cooking chamber of the equipment must be cleaned daily. Failure to keep the equipment clean can lead to surface deterioration, which can adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The equipment shall be disconnected from the mains during maintenance and replacement of parts. It is not necessary to disconnect the equipment from the power supply during daily cleaning of the equipment.

SAFETY RISK: CLEANING CHEMICALS

DANGER	WHERE OR IN WHAT SITUATIONS DOES DANGER ARISE?	PREVENTIVE ACTION
Risk of chemical burns or irritation of the skin, eyes and respiratory system due to contact with cleaning chemicals and their fumes.	For all cleaning actions.	<ul style="list-style-type: none">• Do not let cleaning chemicals come into contact with your skin or eyes.• Do not heat the appliance if there are cleaning chemicals inside.• Don't breathe in the chemical spray.• Use personal protective equipment (PPE's).
	When corrosive cleaning chemicals are used.	<ul style="list-style-type: none">• Strictly follow the steps to cleaning page 62.

SAFETY RISK: HEATING

DANGER	WHERE OR IN WHAT SITUATIONS DOES DANGER ARISE?	PREVENTIVE ACTION
Risk of burns from hot surfaces.	Inside the entire cavity, including all parts that are or have been inside during cooking, such as: <ul style="list-style-type: none"> • Racks; • Containers; • Baking sheets. 	<ul style="list-style-type: none"> • Before starting cleaning tasks, wait until the cavity has cooled below 65°C (149°F).
	Inside the equipment door.	Wear personal protective clothing and equipment (PPE's) as shown on page 08.

SAFETY RISK: ELECTRIC POWER

DANGER	WHERE OR IN WHAT SITUATIONS DOES DANGER ARISE?	PREVENTIVE ACTION
Risk of electric shock by energized parts.	<ul style="list-style-type: none"> • Under the covers; • on the operating panel; • Along the power cord. 	<ul style="list-style-type: none"> • Work on the electrical system must be performed only by qualified electricians of an authorized service company. • Professional Work. • Make sure that all electrical connections are in perfect condition and securely fixed before putting the equipment into use.
	In the equipment and adjacent metal parts.	<ul style="list-style-type: none"> • Before preparing the equipment for use, make sure that the equipment is connected to a equipotential compensation system (UE).
	If the equipments on wheeled supports start to move accidentally and the power supply is switched off.	<ul style="list-style-type: none"> • When operating the equipments, always engage the safety lock on the wheels. • Check daily that the wheel locks are activated before starting the operation.
Risk of electrical shock caused by a short circuit.	If the equipment comes into contact with water.	<ul style="list-style-type: none"> • Do not wash the outer box with water. • Always keep the USB cover closed while cleaning.

SUITABLE UTENSILS

Check the manufacturer's instructions and temperature rating to determine the suitability of individual containers and accessories to be used with the furnace. The table below provides general guidelines:

SUITABLE KITCHEN UTENSILS	ALLOWED	PREVENTIVE ACTION
PLASTIC CONTAINERS		
Plastic containers	NO	
DISPOSABLE		
Fuels (paper, cardboard, etc.)	YES	Use only disposables compatible with the temperatures reached by the oven (280°C/536°F).
OTHER UTENSILS		
Tethers and labels	NO	During the cooking process no utensil such as probes, cutlery, straps and labels must be inside the oven.
Cutlery		
Temperature probes		

USE RECOMMENDATIONS (continuation)

CAUTION!

- The equipment is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or that have not been properly trained to operate the unit.



- Do not use the oven handle to move the equipment. The oven must be moved exclusively from its sides.



- Do not use the equipment door as support. It will cause unevenness of the door and equipment malfunction.



- The oven door is only intended for sealing microwaves generated during cooking. Using the door for any other purpose not described in this manual may void the warranty.

IDENTIFICATION OF SYMBOLS USED IN THIS MANUAL



DANGER! THREAT OF RISK THAT MAY CAUSE SERIOUS INJURY OR DEATH



ALERT



WARNING - FIRE RISK - TO REDUCE THE FIRE RISK DO NOT REMOVE THIS COVER. NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK - TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK DO NOT REMOVE THIS COVER. NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY



WARNING - BURN RISK - DO NOT TOUCH ANY PART WITH THIS SYMBOL WHILE THE OVEN IS IN OPERATION.



WARNING - RISK OF BURN FROM SPILLING OF HOT LOAD - TO AVOID BURNS, DO NOT USE CONTAINERS WITH LIQUIDS OR KITCHEN PRODUCTS THAT BECOME LIQUIDS BY HEATING UP TO A BOILING POINT.



GROUNDING SYMBOL



EQUIPOTENTIAL SYMBOL



USE TIPS AND INFORMATION

WARRANTY TERM

TERMS AND DETAILING

- a)** Our products are warrantied for twelve 12 months for parts and labor, and twenty-four months for the all heating element parts; from the date the product is installed. If, for any reason, there is no record of the installation date nor the purchase invoice is not found, the date of manufacture of the equipment contained on the indicative label will be considered the date of beginning of the applicability of this guarantee.
- b)** If new visits are needed to complete the delivery/installation of the product due to the lack of adequate, electrical, or exhaust related conditions, the costs of such visits shall be the customer's responsibility.
- c)** For the appliance's installation, the customer must provide all conditions required (208v/240v single phase) in the installation blueprint. The customer will also be responsible for transporting the equipment to the installation site.
- d)** The warranty only covers manufacturing and component failures, damages caused by lack of heeding label warnings on the product will not be covered.
- e)** The warranty will cover adjustments and replacement of defective parts. It is the responsibility of the authorized service technician to return the defective parts to Pratica Inc. for analysis when requested by the Manufacturer.
- f)** Warranty service calls will not justify the extent of the warranty, returns or exchanges of the equipment, or any other type of claim.

WARRANTY EXCLUSIONS

- a)** The customer should thoroughly inspect the equipment upon delivery and contact the carrier in case of shipping damage arising from transport.
- b)** Prática will not respond for any issues arising for electrical building irregularities, or a lack of abiding to the local electrical code.
- c)** Use or installation not in accordance with the Installation and Operation Manual accompanying the product.

- d)** Failure to observe the installation details per the Installation and Operation Manual, such as uneven floors, installing the oven next to equipment that exudes fat, heat or solid particles, lack of air circulation, etc.
- e)** Any damage and defects resulting from inappropriate cleaning products that result in damages to the components will not be covered under warranty. For example, pouring water inside the electric panel, etc.
- f)** Changes performed by unauthorized technicians in the original conditions of installation such as electrical distribution, installation location, etc.
- g)** Use of aggressive or abrasive products that are unsuitable for cleaning which may tarnish, wear, scratch or damage accessories or equipment components.
- h)** Occurrences from electrical discharges arising from acts of nature or voltage peaks caused by generators or power supply companies.
- i)** Damage to the equipment or its accessories caused by accidents, improper operation, improper handling or installation as described by the Operation Manual included with this product.
- j)** Repair attempts by unauthorized third parties or use of non-OEM parts and components, regardless of the damage or defects.

NOTES AND RECOMMENDATIONS

- a)** The operator should use the Installation and Operation Manual as a guide.
- b)** Make sure that the electric systems are made and installed by a qualified company or technician.
- c)** Before contacting technical assistance, check the manual for troubleshooting tips that can be solved without a technician. Always remember that Pratica must be contacted first before getting in contact to with a service agent.

d) You can call our technical assistance to provide feedback, suggestions, or get assistance troubleshooting during normal business hours at +1 214 584-6269 or +1 469-583-4643.

EQUIPMENT IDENTIFICATION

(Fill in to make technical support calls easier)

MODEL			
VOLTAGE		SERIAL NUMBER	
RESELLER			
INVOICE NUMBER		PURCHASE DATE	

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL INSTALLATION

- Always follow the installation instructions in the instruction manual or the product's spec sheet. This form is attached to the manual, in addition to being sent by email upon approval of the order, it is also available on our website (www.praticabr.com), in case of questions, contact Prática Technical Assistance: **+55 35 3449-1235** (*All world*) or **214-584-6269** (*Only for United States and Canada*).
- The installation of the Prática ovens must be done with the necessary care to avoid problems, damage to the equipment, and guarantee its full use.
- This equipment must be installed by an authorized technician.



- The equipment **MUST** be grounded.
- The oven must have a exclusive circuit breaker.
- Do not immerse the power cable or connect water to the unit.
- Keep the power cord away from heated surfaces.



- If the power cable is damaged, it must be immediately replaced by an authorized technician to avoid shock hazards.
- Only qualified personnel should open the equipment panel.
- There is an equipotential point on the rear panel of the oven.

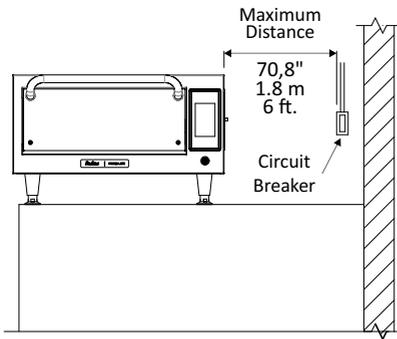
Forza STI	Voltage (V)	Phases	Freq. (Hz)	Power (kW)	Circuit Breaker (A)	Cable	Socket
USA	208	Single	60	5.6	30	3x10 AWG	
	240	Single	60	7.2	30		
Europe	230	Single	50	6.6	32	3x4mm ²	

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Note: The equipment has a connector for interconnect it with other equipment. This connector is intended to keep several devices with the same electrical potential. Not necessarily the grounding of a local connection. This connector on the back of the device is identified by the symbol on the right:



- Use of pressure cables to prevent movement of the power cable.
- In case the oven voltage is 380 volts, a neutral cable (independent of the ground) must be available.



- Ensure that the electrical characteristics of the power grid are in accordance with the technical specifications located on the identification tag label located on front bottom cover of the unit. The power grid is a customer's responsibility.
- This unit must be properly grounded to avoid electrical shock.
- The circuit breaker should be located no more than 70,8in / 6ft / 1.8m away from the unit.

GENERAL INSTRUCTIONS

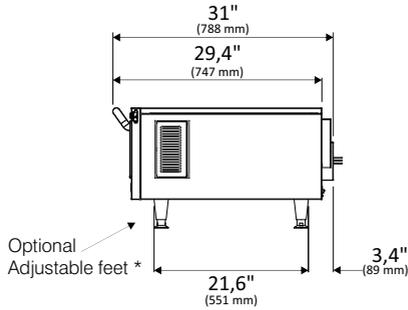
- The oven must be installed on a surface or counter that supports its weight of approximately 148lb (67 Kg).
- Do not obstruct the air inlets and outlets at the bottom of the oven.
- The oven must not be positioned near stoves, deep fryers, hot plates and other equipment that releases fat, fumes and heat. The ventilation, electrical panel and motor vents must be far from these heat sources to prevent damage to the electrical system of the equipment.
- The oven must be installed in a leveled and well-ventilated area.
- The installation of the equipment in a non-suitable place can result in the loss of warranty.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

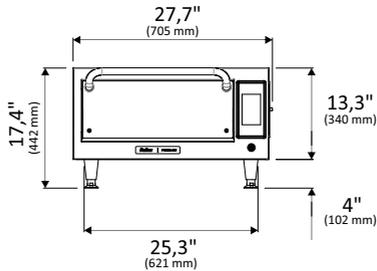
DIMENSIONS

FORZA STi

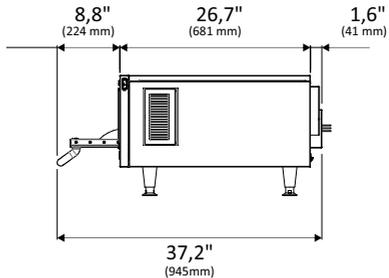
FRONT VIEW



SIDE VIEW



SIDE VIEW WITH DOOR OPEN

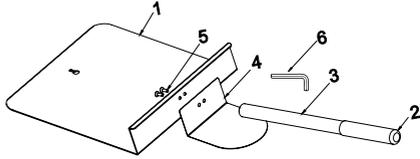


Chamber Dimensions	
Capacity	0.65 cu.ft / 21 l
Height	3,6" / 93 mm
Width	18,1" / 460 mm
Depth	17,1" / 435 mm

PADDLE ASSEMBLY

Use the Allen wrench that comes with the paddle to assist the assembly.

ITEM	DESCRIPTION	QTY.
1	PADDLE BASE	1
2	GAUNTLET	1
3	400 MM CABLE	1
4	HAND PROTECTOR	1
5	FLAT HEAD SCREW M5 X 15 MM	2
6	ALLEN WRENCH	1



GENERAL RECOMMENDATIONS



- Do not use this product near water, kitchen sink, wet places, or near a swimming pool.



- If residues accumulated inside the oven burn, keep the oven door closed, turn off the electrical power at the oven's exclusive circuit breaker and unplug the oven.



- Do not use the inside of the oven to dry clothes or store clothes.



- If the oven door is damaged, it must not be operated until it is repaired by a qualified person.

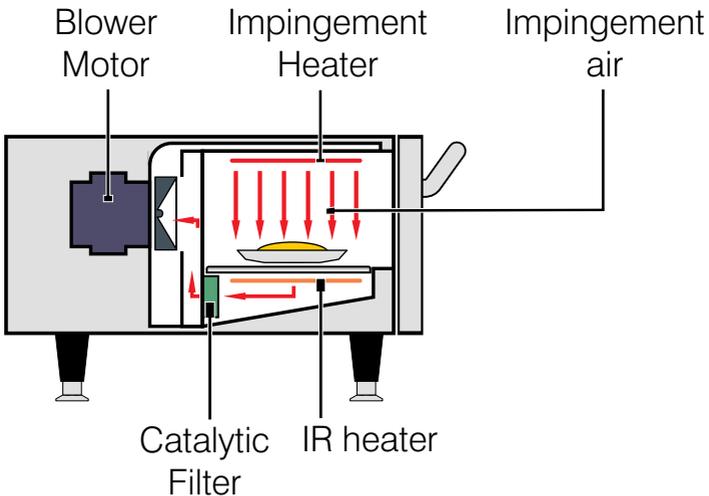
- If there is a power failure during any process in progress in the oven, this operation will be lost (saved recipes will not be lost).
- Do not cover or block any opening on the device.
- Do not use the oven outdoors.
- Do not store food inside the oven when it is not in operation.
- When activating the oven circuit breaker, wait ten seconds to switch on the equipment.

FORZA STi TECHNOLOGY

The **Forza STi** oven uses high-speed forced air convection to heat forced food more quickly than the conventional methods.

The figure below illustrates the steps involving the technology:

- *Internal heating elements transfer thermal energy to the circulating air.*
- *The blower motor circulates air at high speed and envelops the food.*
- *The circulating air goes through the catalyst where the grease-laden vapors are broken down.*
- *The bottom heater helps the heat transfer within the chamber.*



OPERATION

After initialization, choose your preferred language. See more about languages on page 55.

PREHEATING

a) To start the oven preheating process, after turning on the equipment, choose between Preheating Temperature 1 and Preheating Temperature 2.



b) The following screen will present the CURRENT, PROGRAMMED temperature and the bar indicating the remaining time to utilize the equipment.

Note: *The timer is only initiated when the CURRENT temperature reaches to the PROGRAMMED; that occurs so that the oven temperature enters in uniformity throughout the chamber.*



EXECUTING A RECIPE



WARNING: FOR THE FOLLOWING INSTRUCTIONS TO BE VALID IT IS NECESSARY TO PROGRAM RECIPES OR UPLOAD A PRESCRIPTION BEFORE.

a) After the preheating, select the Group icon desired. Slide  the screens to the left and right in order to transit between the group screens.

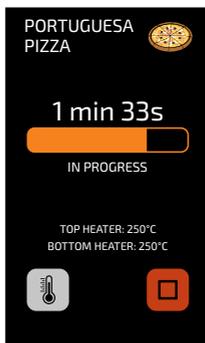
b) The RECIPES of the selected group will be displayed, select the recipe desired.



- To return to the GROUPS screen, push the button: .
- To access the next recipes page, slide  for right the screen and for the left to return.
- **Note:** Before starting a recipe, make sure there is food inside of the cook cavity, otherwise it may cause damages to the unit.

c) The recipe will enter in execution immediately.

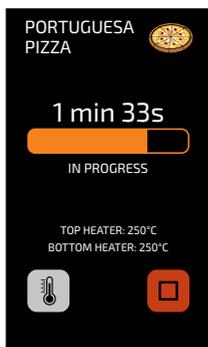
The screen will present the group name, recipe name, operation status (In progress or paused), and the remaining time for conclusion of the recipe.



d) It is possible to verify the temperature of the **TOP HEATER** and of the **BOTTOM HEATER** pressing the  button.

e) In case you wish to cancel the execution of a recipe, push the  button.

f) If the equipment door is opened, the operation will be paused; once the door is closed again, press the  to resume the operation.



g) If the Operator desires to add an information between steps, for example: 'ADD TOMATOES', the recipe will be paused and the description of the information will be presented beside the PLAY button, as in the next image:

- Press the  button to resume the operation.



h) At the recipe's end the following options will be presented:

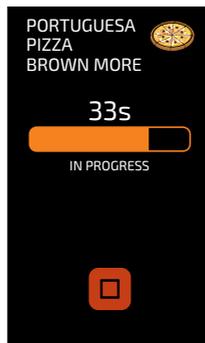


Brown More: Activates only the hot air during a predetermined time.



Repeat Recipe: Repeats the same recipe chosen by the user.

i) In 'Brown More' the time will be defined at the moment of creating the recipe.



Example of Brown More in execution:

j) The four options mentioned above may be disabled so that they do not appear in any recipe. Learn more in the User's Settings: Edit Accesses (**see page 58**).

ACCESSING THE OPTIONS

a) To access the settings, at any time, touch on the icon  found in the fixed menu bar.



b) In the Options Screen, there will be information such as: Current temperature in the Chamber, Favorites (see page 59), Manual Mode (see page 60), Cleaning Guide (see page 62) and Settings (below).

Note: Manual Mode and Favorites will only be shown if enabled by the administrator (see page 58).

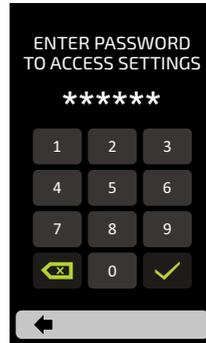
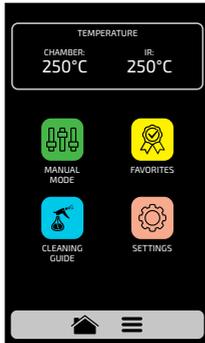


c) Touching on the icon  once more will return to Groups Screen.

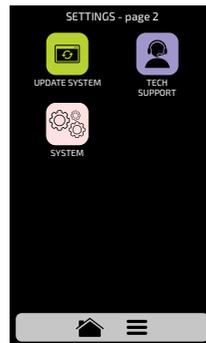
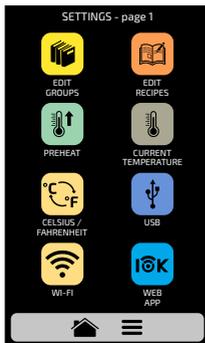
d) Touching on the icon  will return to the Preheating Temperature selection screen.

USER'S SETTINGS

- a) Inside the Options Screen, click on the icon  on the screen to inform the User's Password that will be presented.
- b) The standard password for the user settings is 456789. The password may be changed (**see page 57**).



- c) The User Settings screen is composed by eleven items. Use the gridview, sliding  on the touch screen to access the next options screen. Understand each item in detail in the following pages.

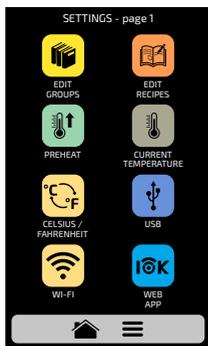


USER'S SETTINGS: EDIT GROUPS

Note: The kiln has two preheating temperatures as shown on **page 23**. After pre-heating, the oven will show the recipes for the selected pre-heating group. Recipes set in Group 1 will only be available when Preheating 1 is executed and the same applies to Group 2.

a) To edit the recipes groups, touch on the  icon, the groups screen will be presented. However, in the first position will be the icon in which it is possible to Create New Group.

b) Choose between creating a new group, or select the group you desire to edit. Slide  the screens to the left and right in order to transit between the group screens.



c) The available options after choosing between editing or creating a group will be:

 **Edit Name:** changes the group's name, you may use letters, numbers or special characters.

 **Edit Image:** changes the image the group icon takes.

 **Delete Group:** deletes all the information of the selected group, including the recipes.

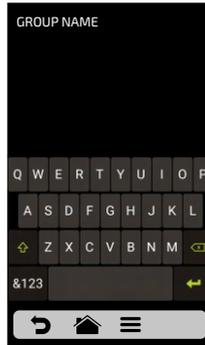
 **Delete Recipes:** deletes the previously selected recipes.

 **Order:** orders the location in which the group appears among the existing groups.

 **Change Group Temperature:** changes the preheating temperature group.

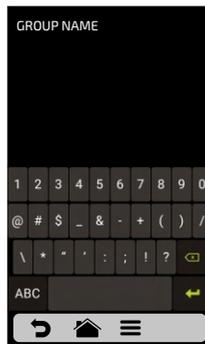
EDIT NAME

a) By selecting the Edit Name option, the following screen will be presented:



b) Clicking on **&123** and **ABC** the screen will swap between letters and numbers/special characters.

	
Deletes a character	Saves the name and returns to the options



EDIT IMAGE

a) The **Forza STi** has an icon gallery that enables the user to change groups icons. Press the  icon.

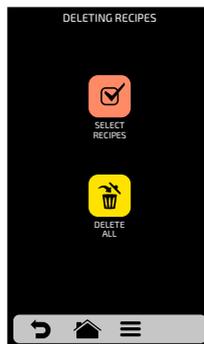
b) A screen with a library of images will be presented, browse through the images and select the image desired. It is also possible, instead of adding an image, to maintain the first letter of the group name as the group icon, just click on the ABC icon. Slide  the screens to the left and right in order to transit between all images.

For example: if your group is called PIZZAS, on the group screen, Pizzas will have letter 'P' as its icon.



DELETING RECIPES

a) The deleting recipes option enables the user to delete only the recipes of the previously selected group. Press the button . On the next screen, it will be possible to delete a selection of recipes, or all the recipes:

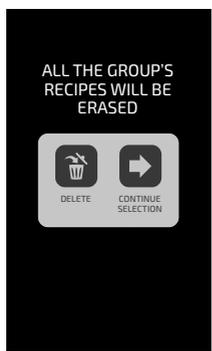


b) Select the recipes desired recipes to be deleted, the **X** will indicate the selected ones, and then click on the trash can of the fixed bar  .

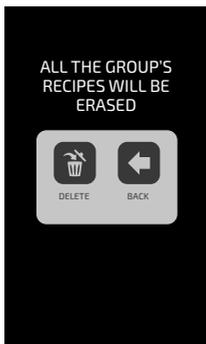


c) The opposite message will appear - To confirm the exclusion of the recipes, click on the icon 'DELETE SELECTION';

To continue selecting, click on 'CONTINUE SELECTION'.



d) When clicking on the Delete All  icon, the following message will be presented:

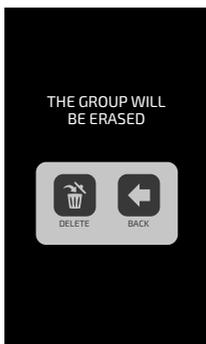


To confirm, click on  or, to cancel, and return click on .

DELETE GROUP

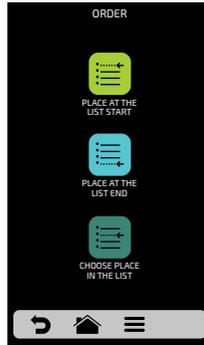
a) **ATTENTION:** When choosing the option of deleting the group, all the information referring to the group will be lost: recipes, steps and other information. And in case the user does not perform a Backup (**see page 46, USB Options**), it will not be possible to recover this information.

b) Press the button  to confirm your choice, or  to return to the options screen.



ORDER

a) The Order function , enables to change the sequence in which the groups will appear on the groups screen.



This screen is composed by three options:



Place at the list start: The group is moved to the beginning of the groups list.



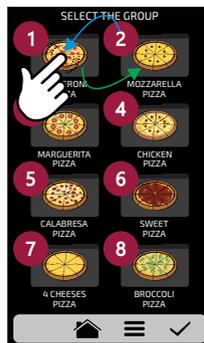
Place at the list end: The group is moved to the end of the groups list.



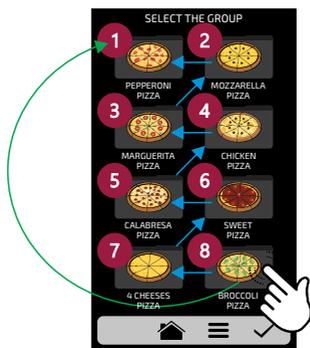
Choose place in the list: The operator will be directed to the groups screen to choose the location desired.

b) To change the position of a group, just click on the group to select and slide  to the desired position. Press  to save the change.

c) If the substitution is done horizontally (1-2, 3-4, 5-6 and 7-8) the two groups in question will change position without changing the order of the other groups, as shown in the image below:



d) If the substitution is done randomly, once the position is selected, the groups will be ordered sequentially (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 and 8), as shown in the image below:



CHANGE GROUP TEMPERATURE

a) Choose the desired preheating temperature to the selected group  .

Note: Recipes set in group 1 will only be available when running Preheating 1 and the same applies to group 2.



USER'S SETTINGS: EDIT RECIPES

a) To edit the recipes, click on the icon  . The groups screen will be displayed. Choose in which group you wish to change the recipes. Use the gridview, sliding  on the touch screen to see all recipes.



b) When accessing the recipes, it will be possible to edit an already existent one or create a new recipe.



c) The available options after choosing between editing or creating a recipe will be:

-  **Edit Name:** changes the name of the recipe, you may use letters, numbers or special characters.
-  **Edit Image:** changes the image the recipe icon takes.
-  **Edit Steps:** accesses the options for edition of the steps of the selected recipe.
-  **Delete Recipe:** deletes all the information of the selected recipe, including the steps.
-  **Order:** orders the location in which the recipe appears among the other recipes of the group.
-  **Brown More:** Changes the time of Brown More function.
-  **Add/Remove from Favorites:** Adds or removes the recipe in the Favorites list.

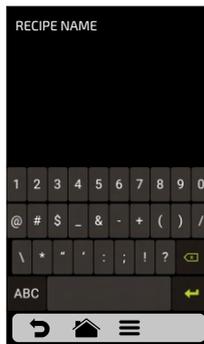
EDIT NAME

a) By selecting the Edit Name option, the following screen will be presented:



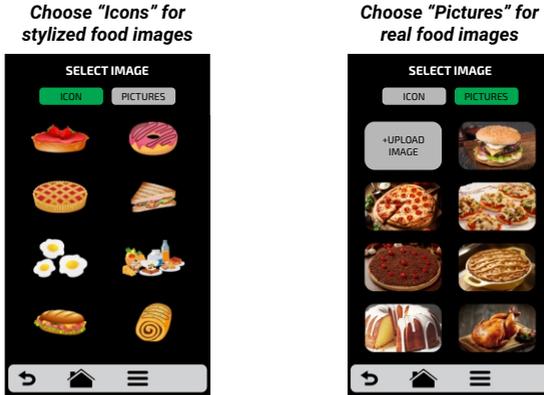
b) Clicking on **&123** and **ABC** the screen will swap between letters and numbers/special characters.

	
Deletes a character	Saves the name and returns to the options



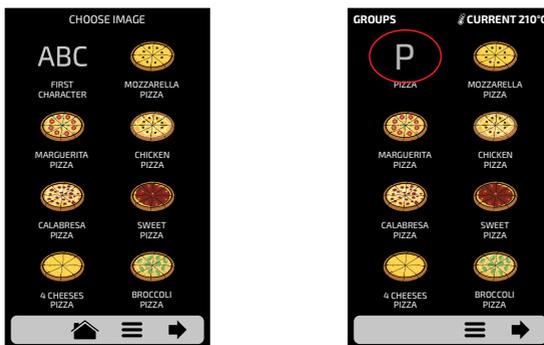
EDIT IMAGE

a) The **Forza STi** has an image gallery that enables the user to change the icons/picture of the recipes. Click on the icon  to edit and then choose between **ICONS** or **PICTURES** for the displayed recipes.



b) To access the next recipes page, use the gridview, sliding  on the touch screen to see all recipes.

c) Browse through the icons of the image library to select the desired icon or press the button **ABC** to transform the first letter of the recipe name into an icon, as shown in the adjacent example.



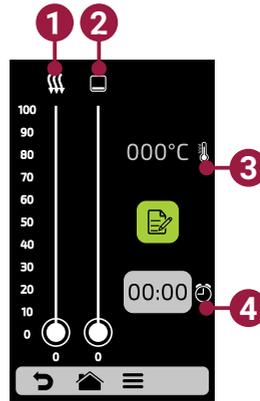
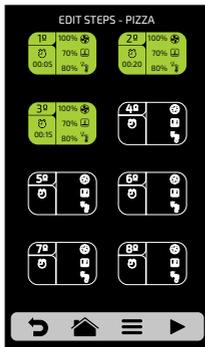
d) Use  to return to the recipe editing options.

EDIT STEPS

A) Every recipe supports up to 8 steps. The active steps will appear in green on the Edition screen, the other ones will be transparent. Click on a step to edit it.

b) For each step, it is necessary to inform:

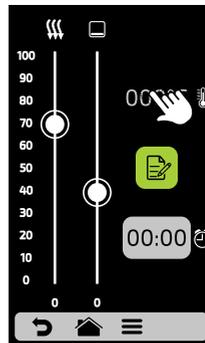
- 1 - Speed of hot air;
- 2 - % of the lower resistance (infra-red);
- 3 - Temperature;
- 4 - Time.



c) To change the Speed of Hot Air and Lower Resistance (Infra-red), just swipe the finger over the bar of each parameter or click on the desired location.

d) To set the time, click on the icon 000°C. A keyboard will appear on the opposite side, at the desired value and click on ✓.

e) To define the temperature click on the icon 00:00. A keyboard will appear on the opposite side, set the desired value and click on ✓.

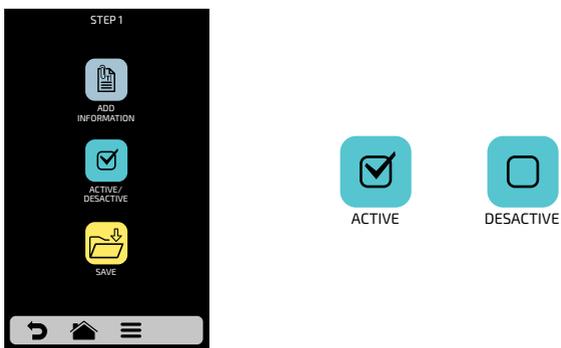


f) Click on the button  to access the options for edition of the step parameters, which are:

g) **Add Information**, which will be displayed at the end of the step during the execution of the recipe. Click on the icon .

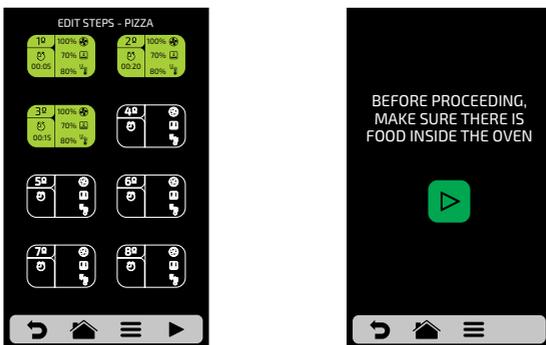
h) **Enable and disable the step:** The recipe only executes active steps. When a step is deactivated, it is not deleted, it only remains hidden. **To delete the step, it is necessary to inform the 00:00 value to the time parameter.**

i) After concluding the edition of a step, use  to save and return to the steps screen to edit, create new step, or test the active steps.



j) To test, click on the icon  that is found in the fixed bar on the steps screen. Before proceeding with the test, make sure that there is food inside the chamber.

k) Use  to return to the recipe editing options.



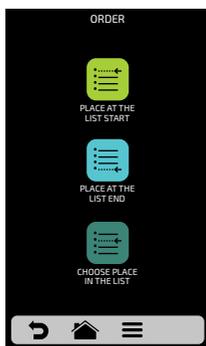
DELETING RECIPE

a) Press  to delete the recipe, press the button  to confirm the exclusion or  to return to the options for recipe edition.

ORDER

a) The Order function  , allow to change the sequence in which the groups will appear on the groups screen.

This screen is composed by three buttons:



Place at the list start: The recipe is moved to the beginning of the groups list.



Place at the list end: The recipe is moved to the end of the groups list.



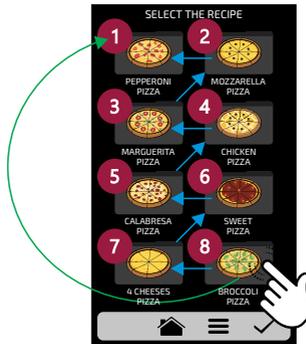
Choose place in the list: The operator will be directed to the groups screen to choose the location desired.

b) To change the position of a recipe, just press on the recipe to select and slide  to the desired position. Press  to save the change.

c) If the substitution is done horizontally (1-2, 3-4, 5-6 and 7-8) the two recipes in question will change position without changing the order of the other recipes, as shown in the image below:



d) If the substitution is done randomly, once the position is selected, the recipes will be ordered sequentially (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 and 8), as shown in the image below:



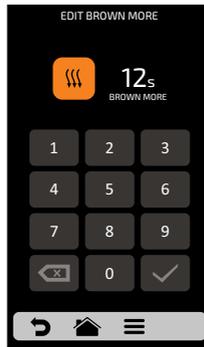
b) Use  to return to the recipe editing options.

EDIT BROWN MORE

a) The Brown More function is defined by recipe, that is, it is not a fixed value for all of them, the user may define the time desired for each one of the options.

Remember that:

Brown More - Only activates HOT AIR.



b) To set the time, just click on the value location, as the indications on the screen show.

c) Use the numeric pad to inform the time and click on ✓ .



d) The Brown More function may be disabled in the Settings of Edit Accesses (see page 58).

e) Use ↶ to return to the recipe editing options.

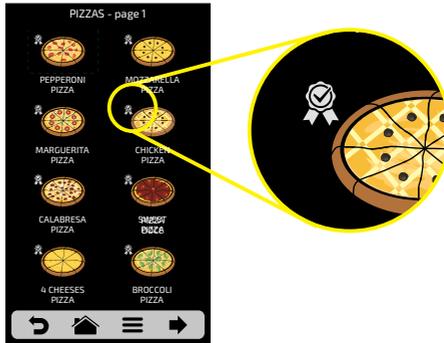
ADD / REMOVE FROM FAVORITES

a) The Favorites function may be accessed through the options screen in the fixed bar. However, it will be explained in detail on **page 59**.

b) To add the recipe to the favorites, click on the icon 🍷 . A small label 🏆 will be added in the upper left corner of the recipe icon.



c) To remove the recipe from the favorites, just do the same process. In the recipe edition options screen, the Remove from Favorites icon will appear: , when clicking on it, the ribbon  will disappear from the icon and the recipe will be removed from the Favorites list.



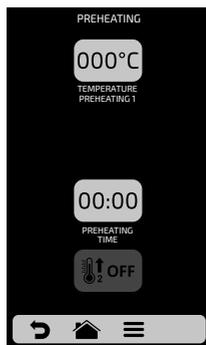
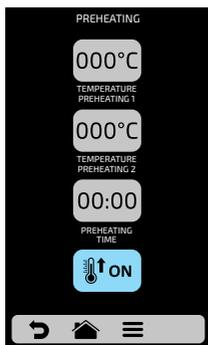
d) Use  to return to the previous screen.

USER'S SETTINGS: PREHEAT

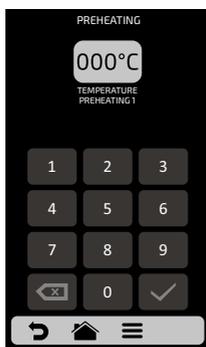
a) The editable parameters in Preheat are:

- **Temperature Preheat 1.**
- **Temperature Preheat 2.**
- **Preheat Time:** Define the time of the stopwatch of the Preheating screen.

b) The  /  button enables/disables **Preheat 2**. When disabled, all settings related to Preheat 2 are hidden.



c) To edit the values, click on the icons  and  to change the value using the number pad beside.



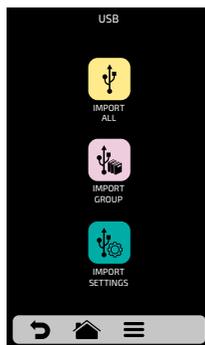
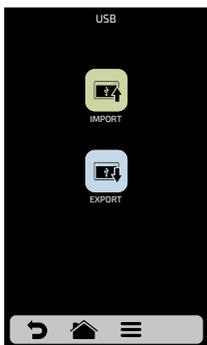
d) Utilize  para voltar às opções de edição de usuário.

USER'S SETTINGS: USB



Access to the USB Port

- a) Press the button . The functions available in USB are: Import and Export.
- b) When selecting one of the functions, the message: ***"Insert the pen drive and wait for recognition"*** will appear.
- c) After the recognition, the user will be taken to the function options previously chosen:
- ***Import: All, Menus or Settings.***
 - ***Export: All, Menus or Settings.***

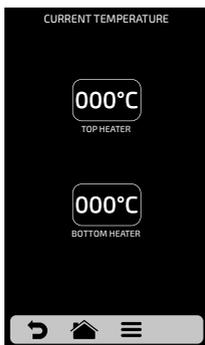


d) In case of error, the displayed message will be: ***"There was an error during the Import/Export. Please remove USB disk and restart process."***

e) Use  to return to the user editing options.

USER'S SETTINGS: CURRENT TEMPERATURE

a) The **Current Temperature screen**  : is only informative. In this screen, it is possible to verify the temperature of top and bottom heating elements.



b) Use  to return to the user editing options.

USER'S SETTINGS: CELSIUS/FAHRENHEIT

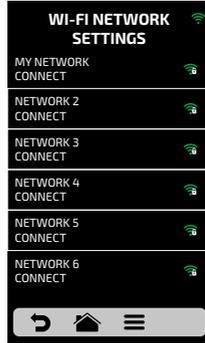
a) Change the temperature format displayed in the oven between Celsius and Fahrenheit. Click on the icon  among the User's Settings, and set the temperature format you wish.



b) Use  to return to the user editing options.

WI-FI

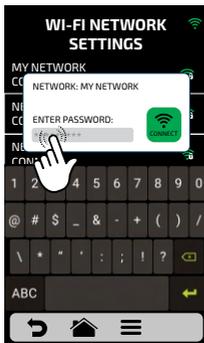
a) If you want to connect to a new wi-fi network, press the button  to view the available networks. Use the gridview, sliding  on the touch screen to see all networks.



b) Click on the network you want to connect and then click on "ENTER PASSWORD".

c) Use the alpha numeric keypad to enter the password and after finished press the button  .

The following screen shows the oven connected to the desired network:



d) In case of incorrect password the following message will appear on the screen, make a new attempt:

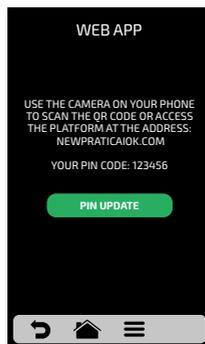


Note: After selecting the Wi-Fi network for the first time, the preheating menu is automatically displayed. In the future, if the user wants to change network, he must do so through the WI-FI icon 📶 in the settings menu.

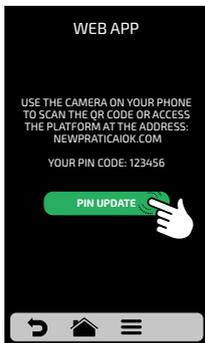
WEB APP (IOK - INTERNET OF KITCHEN)

a) Our Web App allows the user to create, edit and upload/download recipes.

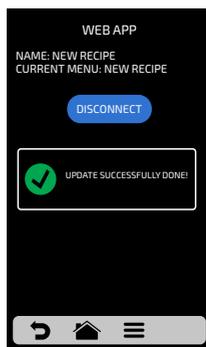
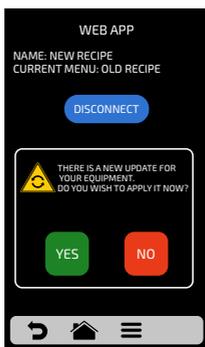
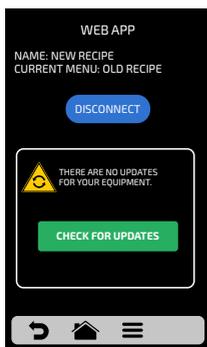
b) Press the  icon to use the virtual platform. Access the platform to use the PIN CODE at: (new.praticaio.com).



- To update your PIN code click on the icon  :



- All recipes created through the Virtual Platform (new.praticaiok.com) can be sent directly to the oven. Once sent, press the  icon to update the oven recipes, as shown below:



- Press the "Yes" button to proceed with the update or "No" to return to the settings menu.

 YES The download is done.

 NO Return to the settings menu.

Note: Once the update is complete, all recipes created through the website (new.praticaiok.com) will be available on your device.

SYSTEM UPDATE

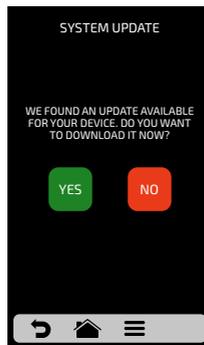
a) Press the  button to choose how to update the system: .

Note: The  option should only be used by an authorized technician.

b) Then choose the Wi-fi option.



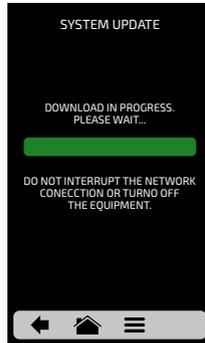
c) When a new update is available, the following screen will appear. Press the "Yes" icon to proceed with the update or "No" to return to the settings menu.



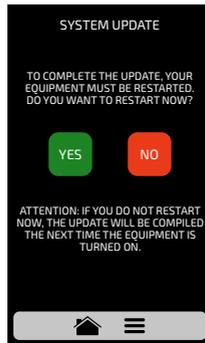
 The download is done in the background and the user returns to the previous screen.

 Returns to the settings menu.

d) While the download is being performed the green bar will blink, if you press the  icon, the download status screen will be displayed. By pressing the  icon, the previous screen will be displayed and the download will continue in the background.



e) After the download is complete, it is necessary to restart your device.



Attention: If you do not restart at the moment, the update will be compiled the next time the equipment is turned on.

YES Restarts the equipment.

NO Returns to the settings menu.

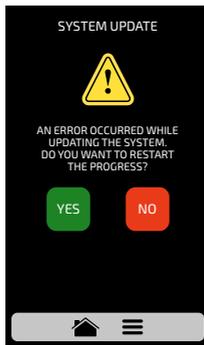
f) If you do not have an update available, the following message will be displayed on the screen:

“There are currently no updates available for your device. When there is, the symbol below will be displayed in the upper right corner.”



g) If an error occurs during the update, the following message will be displayed on the screen:

“An error occurred while updating the system. Do you want to restart the process?”



YES Restarts the equipment.

NO Returns to the settings menu.

USER'S SETTINGS: CUSTOMER SUPPORT

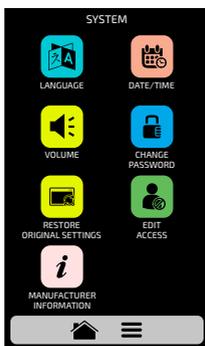
a) In the Customer Support  information, you will find all the necessary data to contact Prática to clear out questions, request repairs or technical visits



b) Use  to return to the user editing options.

USER'S SETTINGS: SYSTEM

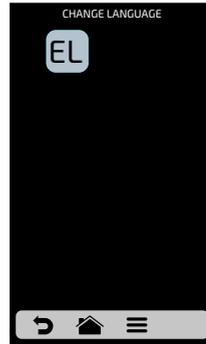
a) The System  screen is composed by seven items. Understand each item in detail in the following pages.



b) b) Use  to return to the user editing options.

SYSTEM: LANGUAGE

a) To change the language , just click on the icon and choose the desired language. We currently have the main languages around the world. Use the gridview, sliding  on the touch screen to see all languages.



b) Use  to return to the user editing options.

SYSTEM: DATE/TIME ADJUSTMENT

Note: If the oven is connected, it will automatically add all the information.

a) It is possible to adjust the Date, Time and format  it must be presented to the user, respecting the following standards:

EUROPEAN: DD/MM/YYYY

AMERICAN: MM/DD/YYYY

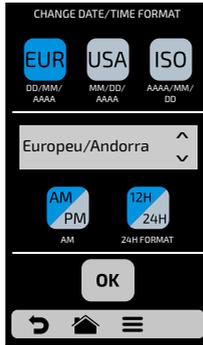
ISO: YYYY/MM/DD

TIME: 24H FORMAT

12H FORMAT

b) Click on  and  to edit, respectively, the date and time.

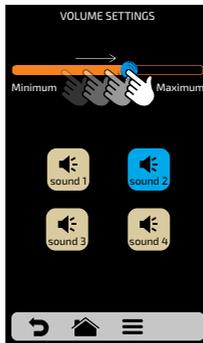
c) Press  to change the date/time format. The following screen will be displayed. Choose the date and time format and click on  to confirm and return to the options.



d) Use ↶ to return to the user editing options.

SYSTEM: VOLUME

a) In the volume screen  you can switch between 4 types of sound and also change the volume of the sound by sliding your finger on the screen.



SYSTEM: CHANGE PASSWORD

a) To change the user's password , just type the new password and then confirm it just clicking on .



b) In case you forget the password, contact Technical Support.

c) Use  to return to the user editing options.

SYSTEM: RESTORE ORIGINAL SETTINGS

a) **ATTENTION:** The Restore Original Settings  option will delete all the Groups, Recipes and their Steps, besides the Settings defined by the user. Make sure to create a Backup through USB before proceeding. After inserting the password and touching : **IT IS NOT POSSIBLE TO RECOVER THE INFORMATION.**



b) Use  to return to the user editing options.

SYSTEM: EDIT ACCESS

a) Edit Access  corresponds to the function in which you may block functions to the operator.

For example: If you desire that the Favorites and Manual Mode functions are never accessed by the operators, just click on both of them, which will turn dark gray, ind



b) To unlock, just click on the desired functions once more.

c) Use  to return to the user editing options.

SYSTEM: MANUFACTURER'S INFORMATION

a) Information on Firmware Version, Serial and Manufacturing Date  of the **Forza STi** are contained.



b) Use  to return to the user editing options.

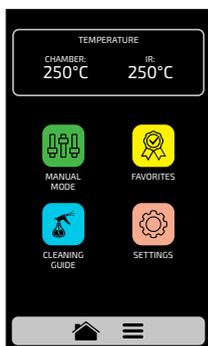
FAVORITES

a) The Favorites functionality works as a shortcut, in which you may allocate the main and most used recipes. To access it, just press the Options button  in the fixed menu bar.

b) After opening the Options screen, touch the icon  .

c) Browse through the recipes use the gridview, sliding  on the touch screen.

d) See how to Add or Remove a recipe from the Favorites list on **page 43**.



SOUND ALARMS



- At the end of a recipe the alarm will sound indicating the end of the operation.



- If the oven door is open for more than 30s the alarm will sound alerting the user

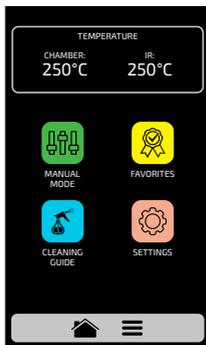


- **Caution:** If the alarm signal sounds continuous, the equipment is malfunctioning. Turn off or disconnect from the power grid and check the instruction manual before operating.

MANUAL MODE

a) In Manual Mode, it is possible to set the parameters of a recipe, execute it, and if the result of your test is approved, at the end of the operation, transform it in a recipe.

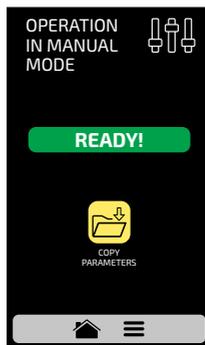
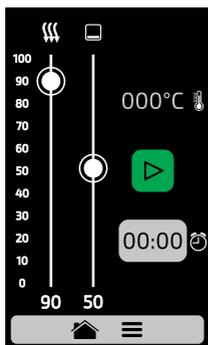
b) To access the Manual Mode, click on the Options icon . In the Options screen, touch the icon .



c) Set the parameters of Time, Temperature, Speed of Hot Air, Microwaves and bottom heating element (Infra-red).

d) Press the icon  to start the operation of Manual Mode.

e) After the conclusion of the operation, the Copy Parameters icon will be enabled: .



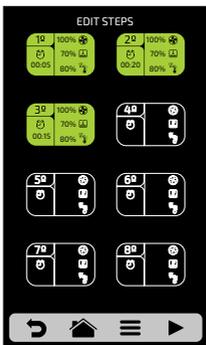
f) Copy Parameters enables the user to transport the parameters set in Manual Mode for the Edition of Groups and Recipes, that is, by clicking on the icon , it will be necessary to inform the user's access password before.

g) After informing the user's password, choose between creating a new group or allocating the transported parameters in a new recipe in an already existent group.



h) Set the name of the New Recipe, the Image and choose in which position (step) the user wishes to allocate the transported information.

i) To finish, if desired set the other steps of the recipe.



CLEANING PROCEDURE GUIDE

a) To help in the cleaning of the **Forza STi**, use the Cleaning Procedure Guide, accessing it through the Options screen, then clicking on the Options icon , and then pressing the button , follow the steps informed on the screen carefully.

b) At each step it is possible to watch a video that teaches the user how to perform the cleaning by pressing the  icon on the screen.

1

CLEANING PROCEDURE GUIDE



65°C

 VIDEO

LET'S BEGIN THE CLEANING PROCEDURE.

1 OPEN THE DOOR AND WAIT FOR THE TEMPERATURE TO GET DOWN TO 149°F.
CURRENT TEMPERATURE: 180°F

Open the door and wait for the temperature to get down to 149°F. Proceed clicking on the arrow:



2

CLEANING PROCEDURE GUIDE



 VIDEO

2 REMOVE THE GRID AND CATALYTIC CONVERTER AND PLACE THEM OVER THE SINK

REMOVE THE CATALYTIC CONVERTER EACH TIME IT CLEANS THE CAVITY.

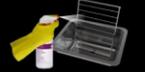
  

Remove the grade and catalytic converter and place them over the sink. Proceed clicking on the arrow:



3

CLEANING PROCEDURE GUIDE



 VIDEO

3 APPLY OVEN CLEANER TO THE GRID AND LET IT ACT WHILE PERFORMING THE NEXT STEPS.

PPES NEEDED:

Apply Oven Cleaner to the grid and let it act while performing the next steps. Proceed clicking on the arrow:



4

CLEANING PROCEDURE GUIDE



 VIDEO

4 TO WASH THE CATALYTIC CONVERTER PLACE IT IN A CONTAINER WITH WATER AND SOAP AND LET IT SOAK.

PPES NEEDED:

To wash the catalytic converter place it in a container with water and soap and let it soak. Proceed clicking on the arrow:



5

CLEANING PROCEDURE GUIDE



 VIDEO

5 APPLY THE OVEN CLEANER TO THE WALLS OF THE CHAMBER, INSIDE THE DOOR AND ON THE CEILING.

START TIMER

5min

PPES NEEDED:

Apply the Oven Cleaner to the walls of the chamber, inside the door and on the ceiling. At the end of the 5 minutes, the oven will follow the next step.

6

CLEANING PROCEDURE GUIDE



 VIDEO

6 USE A NON-ABRASIVE SPONGE PROPERLY FIXED TO THE CLEANING ACCESSORY TO REMOVE THE MORE ADHERED STAINS.

PPES NEEDED:

Use a non-abrasive sponge properly fixed to the cleaning fixture to remove the more adhered stains. Proceed clicking on the arrow:



7 CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

7 CLEAN THE DOOR PANES WITH A NON-ABRASIVE SPONGE ALONG WITH THE CLEANING ACCESSORY.

PPES NEEDED:



→

Clean the door panes with a non-abrasive sponge along with the cleaning accessory. Proceed clicking on the arrow:

➔

8 CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

8 USE A NON-ABRASIVE SPONGE TO REMOVE THE MORE ADHERED STAINS FROM THE GRID. IF NECESSARY, RINSE AND DRY IT.

PPES NEEDED:



→

Use a non-abrasive sponge to remove the more adhered stains from the grid. If necessary, rinse and dry it. Proceed clicking on the arrow:

➔

9 CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

9 CLEAN/RINSE THE CAVITY WITH A HUMID CLOTH TO REMOVE EXCESS.

PPES NEEDED:



→

Clean/rinse the cavity with a humid cloth to remove excess. Proceed clicking on the arrow:

➔

10 CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

10 DRY THE OVEN CAVITY WITH A TOWEL.

PPES NEEDED:



→

Dry the oven cavity with a towel. Proceed clicking on the arrow:

➔

11 CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

11 ATTACH A SPONGE TO THE CLEANING TOOL AND WRAP IT WITH A DRY AND SOFT TOWEL. SLIP IT BETWEEN THE GLASSES TO REMOVE POSSIBLE SPOTS.

PPES NEEDED:



→

Attach a sponge to the cleaning tool and wrap it with a dry and soft towel. Slip it between the glasses to remove possible spots. Proceed clicking on the arrow:

➔

12.1 CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

12 1/2 APPLY THE VINEGAR ALL OVER THE OVEN CAVITY AND ON THE DOOR AND SPREAD IT OUT.

PPES NEEDED:



→

Apply the vinegar all over the oven cavity and on the door and spread it out. Proceed clicking on the arrow:

➔

12.2

CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

2/2

12 CLEAN/RISE THE CAVITY WITH A DAMP CLOTH TO REMOVE EXCESS AND DRY WITH A DRY TOWEL.

PPES NEEDED:



Clean/Rise the cavity with a damp cloth to remove excess and dry with a dry towel. Proceed clicking on the arrow:



13

CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

13 APPLY THE OVEN PROTECTOR ALL OVER THE CAVITY AND OVEN DOOR AND SPREAD IT OUT WITH A PAPER TOWEL. NO NEED TO RINSE.

PPES NEEDED:



Apply the oven protector all over the cavity and oven door and spread it out with a paper towel. No need to rinse. Proceed clicking on the arrow:



14

CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

14 ATTACH THE CATALYTIC CONVERTER BACK TO THE EQUIPMENT MAKING SURE IT IS WELL FIXED

PPES NEEDED:



Attach the catalytic converter back to the equipment making sure it is well fixed. Proceed clicking on the arrow:



15

CLEANING PROCEDURE GUIDE



VIDEO

15 REINSTALL THE LOWER GRID IN THE CHAMBER MAKING SURE IT IS IN ITS CORRECT POSITION.

PPES NEEDED:



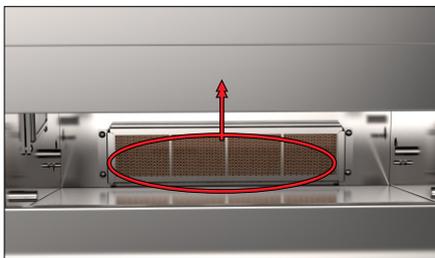
Reinstall the lower grid on the chamber making sure it is in its correct position. Finish cleaning by clicking the arrow:



CATALYTIC CONVERTER CLEANING GUIDE

a) To have access to catalytic converter, remove the stone, the grid and removable lower tray from the oven.

b) Then, remove the catalytic converter with an upward movement, as in the image:



c) To sanitize correctly, soak the catalytic converter in warm water with neutral detergent.

d) After 15 minutes in the solution, rinse well and install again.

AIR FILTER CLEANING GUIDE

a) To access the air filter, pull it out on the side of the oven.

b) Then remove the filter by moving it backwards, as shown in the image:



c) To clean properly, soak the filter in warm water with mild detergent.

d) After 15 minutes in the solution, rinse well and install again.

DOOR GLASS CLEANING GUIDE



4. WITH YOUR THUMBS PRESSED CAREFULLY, MOVING THE SPONGE IN THE DIRECTION OF THE ARROWS UNTIL IT IS FIXED ON BOTH SIDES.

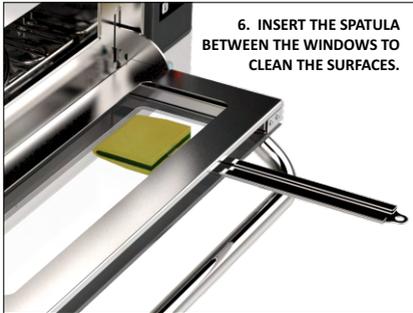


⚠ BE CAREFUL WITH THE SPATULA FIXING TIPS.

5. WITH THE SPONGE FIXED TO THE SPATULA, MOIST WITH NEUTRAL DETERGENT AND WATER TO CLEAN THE INSIDE GLASS FACE.



6. INSERT THE SPATULA BETWEEN THE WINDOWS TO CLEAN THE SURFACES.



WARNING: Always use the soft surface of the sponge. The thicker surface will cause scratches on the glass.

ALERTS AND ERRORS: POSSIBLE SOLUTIONS

a) The **Forza STi** is programmed to signal any possible error and alerts that may occur during the operation.

b) On the Options icon  , a yellow signal will appear for alerts () and red for errors () .



See how to proceed in each case below:

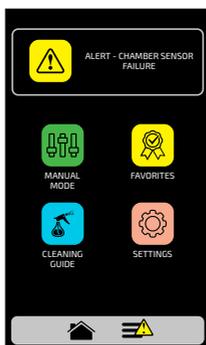


ALERTS

a) Click on the Options icon  .

b) The Options screen will bring, instead of the top and bottom heaters temperatures, a description of the alert. In the adjacent example:

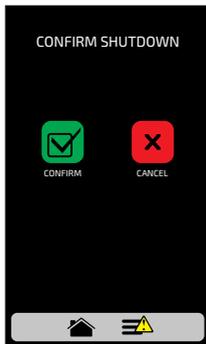
ALERT - CHAMBER SENSOR FAILURE



c) Follow the orientation as described on the screen. In this case, turn off and turn on the oven again using the panel button:



Note: If you press the power button the following message will be shown on the screen:



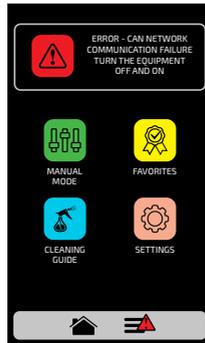
Note: Or press the power button for 3 seconds to power off directly.

d) After turn on the equipment, if the fault persists, call the Technical Service.



ERRORS

a) In case of several unsuccessful reset attempts, the alert will become an error, and it will be necessary to contact Technical Support.



b) Refer to the table on the next screen to verify the possible errors and alerts.

ALERTS AND ERRORS TABLE

Component	Becomes Alert when:	Becomes Error when:	Error Sound Alarm
Inverter	-	more than ten reset attempts	On
CLMG Low Magnetron Current	fifteen seconds without reaching the current	-	On
Can Network Communication	-	cables disconnected or faulty	On
Chamber Sensor and IR	only one inactive	both inactive	On
Panel temperature	from 65 °C to 80 °C	exceeding 80 °C for 10 minutes	On

You can call our technical assistance to provide feedback, offer suggestions, or get technical assistance during normal business hours at: **+55 35 3449-1235 (All world) or 214-584-6269 (Only for United States and Canada).** a solução de problemas de assistência durante o horário comercial normal.





LETTRE AUX CLIENTS

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

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

Compter sur nous !

Notre mission

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

Notre engagement

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

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

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



SUMMARY

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Recommandations d'utilisation.....	78
Restrictions d'utilisation.....	80
Recommandations générales pour le nettoyage.....	80
Risque pour la sécurité: produits chimiques de nettoyage.....	80
Risque pour la sécurité: chauffage.....	81
Risque pour la sécurité: électricité.....	81
Accessoires nécessaires.....	82
Recommandations d'utilisation.....	83

IDENTIFICATION DES SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL.....84

TERMES DE GARANTIE

Délai et détails.....	85
Causes d'exclusion de garantie.....	85
Observations et recommandation.....	86

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Installation électrique.....	87
Instructions générales.....	89
Dimensions.....	90
Utiliser l'asse blage de la pelle.....	91
Recommandations générales.....	91

TECHNOLOGIE FORZA STI.....92

MODE D'EMPLOI

Préchauffage.....	93
Exécuter une recette.....	94
Accéder aux options.....	97
Configuration d'utilisateur.....	98
• <i>Modifier groupes</i>	99
• <i>Modifier nom</i>	100
• <i>Modifier Image</i>	101
• <i>Supprimer recettes</i>	101
• <i>Supprimer groupe</i>	103
• <i>Ordonner - Groupe</i>	104
• <i>Changer la température du groupe</i>	105
• <i>Modifier recettes</i>	105
• <i>Modifier nom</i>	107
• <i>Modifier Image</i>	108
• <i>Modifier les étapes</i>	109
• <i>Supprimer recette</i>	111

MODE D'EMPLOI

• Ordonner - Recettes.....	111
• Modifier dorer plus.....	112
• Ajouter/retirer des favoris.....	113
• Préchauffage.....	115
• USB.....	116
• Température.....	117
• Celsius/Fahrenheit.....	117
• Wi-Fi.....	118
• Plateforme virtuelle - IOK - Internet of Kitchen.....	119
• Mise à jour du système.....	121
• Service client.....	124

Ajustements.....124

• Langue.....	125
• Date/Heure.....	125
• Volume.....	126
• Modifier code.....	127
• Restauration des paramètres d'usine.....	127
• Modifier accès.....	128
• Informations du fabricant.....	128

Favoris.....	129
--------------	-----

Alarmes sonores.....	129
----------------------	-----

Mode manuel.....	130
------------------	-----

NETTOYAGE

Guide de nettoyage.....	132
-------------------------	-----

Guide de nettoyage du convertisseur catalytique.....	135
--	-----

Guide de nettoyage du filtres à air.....	135
--	-----

Guide de nettoyage de la vitre de porte.....	136
--	-----

ALERTES ET ERREURS : SOLUTIONS POSSIBLES

Alertes.....	138
--------------	-----

Erreurs.....	140
--------------	-----

Tableau des alertes et des erreurs.....	140
---	-----



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

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

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



- **AVERTISSEMENT : L'absence de nettoyage au four peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et peut entraîner une situation dangereuse.**
- Retirer les fils d'étanchéité en métal ou en plastique des sacs insérés dans l'unité. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet équipement.
- Ne pas utiliser l'équipement s'il est endommagé, surtout si sa porte ne se ferme pas correctement.
- Ne placez aucun objet entre la cavité intérieure et la porte du four, empêchant la porte de se fermer.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du compteur.
- Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Le four doit posséder un disjoncteur exclusif.

- Ne pas immerger le câble d'alimentation ou connecter de l'eau à l'unité.
- Utiliser cet équipement uniquement pour les fonctions décrites dans ce manuel.
- Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être immédiatement remplacé par un technicien autorisé afin d'éviter les risques de choc.
- Seul le personnel qualifié doit ouvrir le panneau d'équipement.
- Ne pas laisser de résidus alimentaires ou d'autres débris s'accumuler sur la surface de la porte et de la charnière pour éviter d'endommager l'équipement.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé (**page 132**).
- Ne pas utiliser de jet d'eau pour nettoyer l'appareil. Veuillez consulter les instructions de nettoyage pour un nettoyage approprié.
- L'excédent de gras doit être retiré pendant la cuisson, la cuisson ou la transformation et avant de lever les contenants lourds du four.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en papier, faites attention au four en raison de la possibilité de combustion / allumage.
- En cas de bris ou de bris de verre à l'intérieur du four, jetez les aliments qui étaient dans le four au moment de la rupture.

RESTRICTIONS D'UTILISATION

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

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES POUR LE NETTOYAGE

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

RISQUE POUR LA SÉCURITÉ : PRODUITS CHIMIQUES DE NETTOYAGE

DANGER	OÙ OU DANS QUELLES SITUATIONS LE DANGER SURVIENT-IL?	ACTION PRÉVENTIVE
Risque de brûlures chimiques ou d'irritation de la peau, des yeux et de l'appareil respiratoire en raison du contact avec des produits chimiques de nettoyage et leurs émanations.	Pour toutes les actions de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Ne laissez pas les produits chimiques de nettoyage entrer en contact avec votre peau ou vos yeux.• Ne pas chauffer l'appareil s'il contient des produits chimiques de nettoyage.• Ne respirez pas le spray chimique.• Utiliser de l'équipement de protection individuelle (EPI).
	Lorsque des produits chimiques de nettoyage corrosifs sont utilisés.	<ul style="list-style-type: none">• Suivez strictement les étapes de nettoyage page 132.

RISQUE DE SÉCURITÉ : CHAUFFAGE

DANGER	OÙ OU DANS QUELLES SITUATIONS LE DANGER SURVIENT-IL?	ACTION PRÉVENTIVE
Risque de brûlures par les surfaces chaudes.	À l'intérieur de toute la cavité, y compris toutes les pièces qui sont ou ont été à l'intérieur pendant la cuisson, comme : <ul style="list-style-type: none"> • Supports; • Conteneurs; • Plaques à pâtisserie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avant de commencer les tâches de nettoyage, attendre que la cavité ait refroidi à moins de 65°C (149°F).
	Dans la porte de l'équipement.	Porter des vêtements et de l'équipement de protection individuelle (EPI) comme indiqué à la page 78.

RISQUE DE SÉCURITÉ : ÉLECTRICITÉ

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

ACCESSOIRES NÉCESSAIRES

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

USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS	AUTORISÉ	ACTION PRÉVENTIVE
RÉCIPIENTS EN PLASTIQUE		
Récipients en plastique	NON	
JETABLE		
Carburants (papier, carton, etc.)	OUI	Utiliser uniquement des articles jetables compatibles avec les températures atteintes par le four (280°C/536°F).
AUTRES USTENSILES		
Attaches et étiquettes	NON	Pendant la cuisson, aucun ustensile tel que des sondes, des couverts, des sangles et des étiquettes ne doit se trouver à l'intérieur du four.
Couvert		
Sondes de température		

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION (suite)

ATTENTION!

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



- N'utilisez pas la poignée du four pour déplacer l'équipement. Le four ne doit être déplacé que de ses côtés.



- N'utilisez pas la porte de l'équipement comme support. Cela provoquerait des inégalités de porte et un dysfonctionnement de l'équipement.



- La porte du four est uniquement destinée à sceller les micro-ondes générées pendant la cuisson. L'utilisation de la porte à des fins non décrites dans ce manuel peut annuler la garantie.

IDENTIFICATION DES SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL



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



ALERTE



RISQUE D'INCENDIE



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE



RISQUE DE BRÛLURE



RISQUE DE BRÛLURE PAR UN DÉGAGEMENT À CHAUD



SYMBOLE DE LA TERRE



SYMBOLE ÉQUIPOTENTIEL



CONSEILS D'UTILISATION ET D'INFORMATION

TERMES DE GARANTIE

DÉLAI ET DÉTAILS

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

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

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

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

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

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

CAUSES D'EXCLUSION DE GARANTIE

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

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

c) Utilisation ou installation non conforme au manuel d'installation et d'utilisation accompagnant le produit.

d) Ne pas respecter les détails d'installation conformément au manuel d'installation et d'utilisation, tels que les planchers inégaux, l'installation du four à côté de l'équipement qui exsude la graisse, la chaleur ou les particules solides, le manque de circulation d'air, etc.

e) Les dommages et défauts résultant de produits de nettoyage inappropriés qui endommagent les composants ne seront pas couverts par la garantie. Par exemple, verser de l'eau à l'intérieur du panneau électrique, etc.

f) Changements effectués par des techniciens non autorisés dans les conditions d'installation d'origine, comme la distribution électrique, l'emplacement de l'installation, etc.

g) Utilisation de produits agressifs ou abrasifs qui ne conviennent pas au nettoyage et qui peuvent ternir, user, rayer ou endommager les accessoires ou les composants de l'équipement.

h) Cas de décharges électriques résultant d'actes naturels ou de pics de tension causés par des générateurs ou des fournisseurs d'électricité.

i) Dommages à l'équipement ou à ses accessoires causés par des accidents, un mauvais fonctionnement, une manipulation ou une installation incorrecte, tel que décrit dans le manuel d'utilisation fourni avec ce produit.

j) Tentatives de réparation par des tiers non autorisés ou utilisation de pièces et de composants non OEM, quels que soient les dommages ou les défauts.

OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS

a) L'opérateur doit utiliser le manuel d'installation et d'utilisation comme guide.

b) Assurez-vous que les systèmes électriques sont fabriqués et installés par une entreprise ou un technicien qualifié.

c) Avant de contacter l'assistance technique, consultez le manuel pour obtenir des conseils de dépannage qui peuvent être résolus sans l'aide d'un technicien. N'oubliez jamais qu'il faut d'abord communiquer avec Pratica avant de passer un contrat avec un agent de service.

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

IDENTIFICATION DE L'ÉQUIPEMENT

(Remplissez le tableau pour faciliter les interventions techniques)

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

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

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



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





- Le panneau de contrôle de l'équipement ne doit être ouvert que par un technicien agréé.

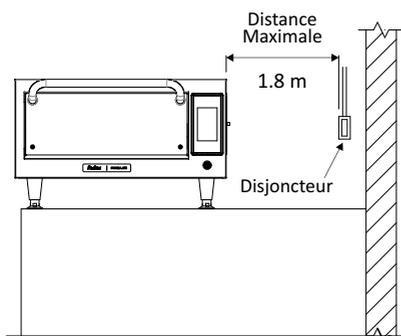


- Seul le personnel qualifié doit ouvrir le panneau d'équipement.
- Un raccord équipotentiel est fourni sur la partie arrière du four pour le branchement.

Région	Tension (V)	Phases	Fréq. (Hz)	Puissance (kW)	Circuit Breaker (A)	Câble	Prise	
EUA	208	Unique	60	5.6	32	3x10AWG	NEMA 6-30	
	240			7.2				
Europe	230	Unique	50	6.6	32	3x4mm ²	32A (2P+T) 	

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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



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

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

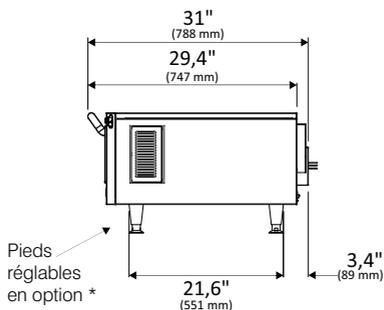
- Le four doit être installé sur une base ou un comptoir qui supporte son poids, environ 67 kg.
- N'obstruez pas les entrées et les sorties d'air sur la partie inférieure du four.
- Le four ne doit pas être placé près des fourneaux, friteuses, grills chauds ou autres équipements qui exhalent des graisses,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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

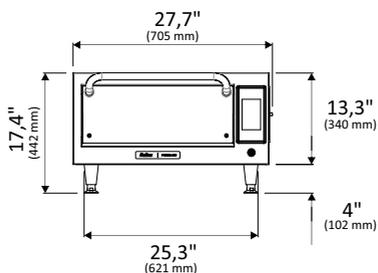
DIMENSIONS

FORZA STi

VUE DE CÔTÉ

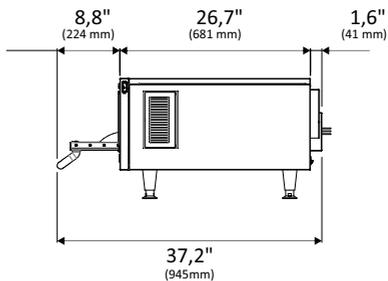


VUE DE FACE



VUE DE HAUT AVEC
PORTE OUVERTE

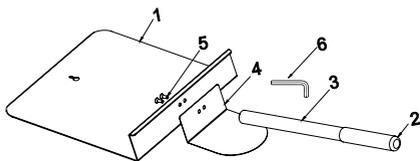
Dimension de la chambre	
Capacité	0.65 cu.ft / 21 l
Cauteur	3,6" / 93 mm
Largeur	18,1" / 460 mm
Profondeur	17,1" / 435 mm



UTILISER L'ASSE BLAGE DE LA PELLE

Utilisez la clé Allen qui accompagne une pelle pour aider au montage.

ITEM	LA DESCRIPTION	QTÉ.
1	BASE DE PELLE	1
2	GANT	1
3	CÂBLE 400 MM	1
4	PROTECTEUR DES MAINS	1
5	VIS TÊTE PLATE M5 X 15 MM	2
6	CLÉ ALLEN	1



RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES



- N'utiliser pas ce produit près d'eau, telle que des évier, des piscines ou des endroits très humides.



- Au cas où le matériel à l'intérieur du four entrerait en combustion, maintenez la porte du four fermé, débranchez ou déconnectez le four de la prise. Le courant électrique pourra être coupé avec le disjoncteur du four.



- N'utilisez pas l'intérieur du four pour sécher des vêtements ou garder des ustensiles.



- Si la porte du four est endommagée, ne l'utilisez pas avant d'avoir été réparée par une personne qualifiée.

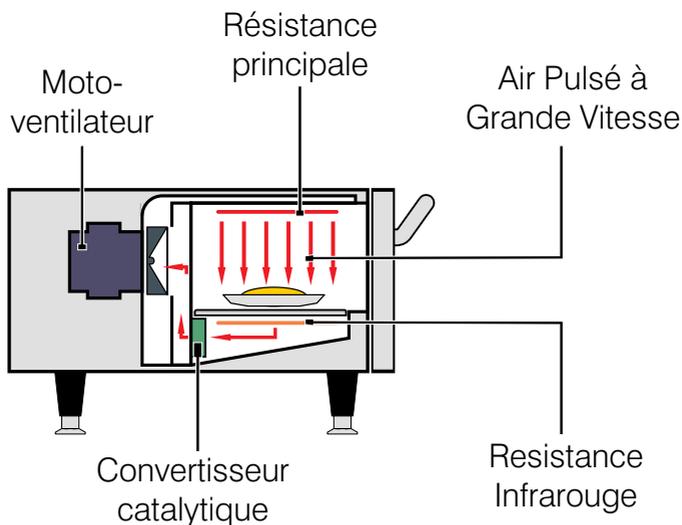
- Si une panne de courant se produit au cours d'un processus de four en cours, cette opération sera perdue (les recettes sauvegardées ne seront pas perdues).
- Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- N'utilisez pas le four à l'extérieur.
- Ne rangez pas d'aliments dans le four lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Lors de l'activation du disjoncteur du four, attendez dix secondes pour allumer l'équipement.

TECHNOLOGIE FORZA STi

Le four **Forza STi** utilise une combinaison de chauffage par convection d'air pulsé à haute vitesse et une résistance de radiation située sur la partie inférieure.

La figure ci-dessous illustre les étapes impliquées dans la technologie :

- Résistances chauffantes internes transfèrent l'énergie thermique à l'air circulant ;
- Le flux d'air circulant, à haute vitesse, descend et enveloppe l'aliment ;
- L'air circulant passe par un filtre dans lequel sont retenues la graisse et les odeurs ;
- La résistance inférieure de radiation aide au transfert de chaleur dans la chambre.



OPÉRATION

Après l'initialisation, choisissez la langue désirée. Voir plus sur les langues à la page 125.

PRÉCHAUFFAGE

a) Pour démarrer le processus de préchauffage du four, après avoir allumé l'appareil, choisissez entre Température Préchauff 1 et Température de Préchauff 2.



b) Après avoir choisi le groupe de préchauffage désiré. L'écran sera dirigé vers le mode de préchauffage, où il est possible de voir les températures mutuelles et programmées pour l'étape. Une barre orange est chargée en fonction de la température de chauffage.

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



EXÉCUTER UNE RECETTE



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

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

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



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

c) Immédiatement le revenu sera exécuté.

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



d) Il est possible de vérifier la température du TOP CHAUFFAGE et du CHAUFFAGE INFÉRIEUR en appuyant sur la touche  .

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

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



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

- Appuyez sur le bouton  pour reprendre l'exécution.



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



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

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

i) Dans 'Dores Plus' le temps sera défini lors de la création de la recette.



Exemple de **Préchauffer Plus** en exécution

j) Les deux options mentionnées ci-dessus peuvent être désactivées afin qu'elles n'apparaissent dans aucune recette. En savoir plus dans le bloc Configurations d'Utilisateurs: Modifier l'accès (**voir page 128**).

ACCÉDER AUX OPTIONS

a) Pour accéder aux paramètres, activez l'icône ☰ de la barre de menu fixe à tout moment.



b) Dans l'écran Options, vous trouverez des informations telles que: température actuelle dans la chambre, température actuelle du chauffage inférieur (IR), favoris (voir page 129), Mode Manuel (voir page 130), Guide de Nettoyage (voir page 132). et paramètres (ci-dessous).

Remarque: le mode manuel et les favoris ne s'affichent que s'ils sont activés par l'administrateur (voir page 128).



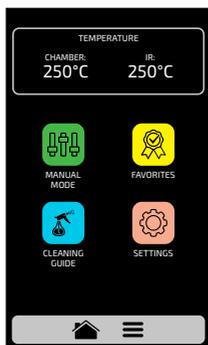
c) En appuyant une fois de plus sur l'icône 🏠, vous revenez à l'écran Groupes.

d) En appuyant sur l'icône ↶, vous revenez à l'écran de sélection de la température de préchauffage.

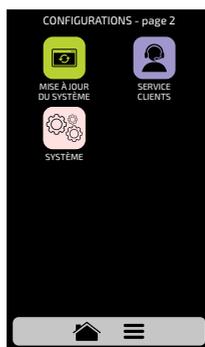
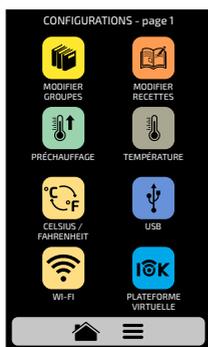
CONFIGURATION D'UTILISATEUR

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

b) Le mot de passe par défaut pour accéder aux configurations est 456789. Le mot de passe peut être modifié (**voir page 127**).



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

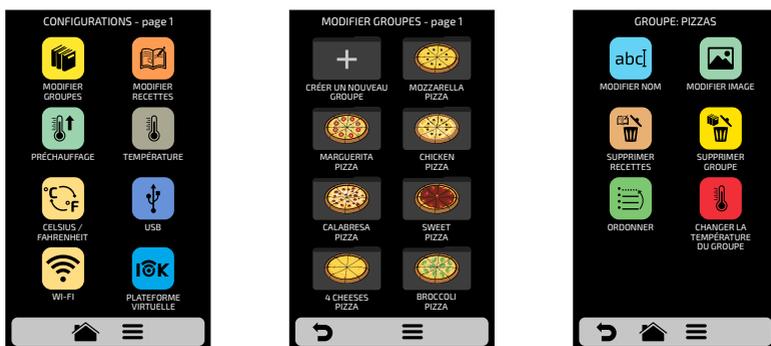


CONFIGURATION D'UTILISATEUR: MODIFIER GROUPES

Remarque: Le four a deux températures de préchauffage comme indiqué à la **page 93**. Après le préchauffage, le four affiche les recettes pour le groupe de préchauffage sélectionné. Les recettes définies dans le groupe 1 ne seront disponibles que lorsque le préchauffage 1 est exécuté et la même chose s'applique au groupe 2.

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

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



c) The available options after choosing between editing or creating a group will be:

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

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

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

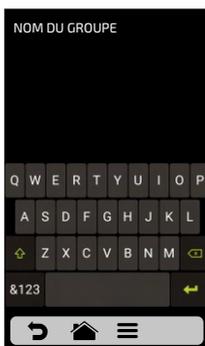
 **Supprimer Recettes:** supprime les recettes précédemment sélectionnées.

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

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

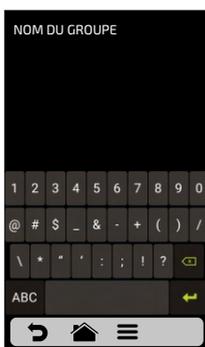
MODIFIER NOM

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



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

	
Supprimer un caractère	Enregistrez le nom et revenez aux options



MODIFIER IMAGE

a) Le **Forza STi** a une galerie d'icônes qui permet à l'utilisateur de changer les icônes de groupes. Appuyez sur l'icône  .

b) Un écran avec la bibliothèque d'images sera affiché, naviguez parmi les groupes et sélectionnez l'image désirée. Il est toujours possible, plutôt que d'ajouter une image, de garder la première lettre du nom du groupe comme icône de groupe, il suffit de cliquer sur l'icône ABC. Faire glisser les écrans  vers la gauche et la droite afin de passer entre toutes les images.

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



SUPPRIMER RECETTES

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



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



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



d) Cliquez sur l'icône Supprimer Tout  pour afficher le message suivant.



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

SUPPRIMER GROUPE

a) **REMARQUE:** Lorsque vous choisissez de supprimer le groupe, toutes les informations sur le groupe seront perdues: recettes, étapes et autres informations. Et si vous n'effectuez pas de Sauvegarde (**voir page 116, USB**), vous ne pourrez pas récupérer ces informations.

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



ORDONNER

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



Cet écran est composé de trois boutons:

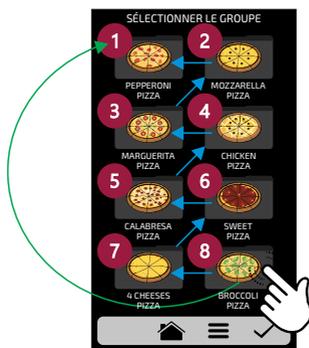
-  **Mettre au début de la liste:** Le groupe est déplacé au début de la liste des groupes.
-  **Mettre à la fin de la liste:** Le groupe est déplacé à la fin de la liste des groupes.
-  **Choisir un lieu sur la liste:** L'opérateur sera dirigé vers l'écran des groupes pour choisir l'emplacement souhaité.

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

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



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



CHANGER LA TEMPÉRATURE DU GROUPE

a) Choisissez la température de préchauffage souhaitée pour le groupe sélectionné  .

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

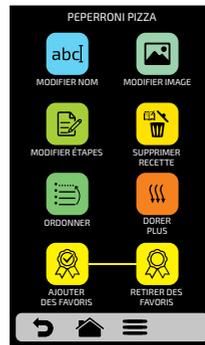


CONFIGURATION D'UTILISATEUR: MODIFIER RECETTES

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



b) When accessing the recipes, it will be possible to edit an already existent one or create a new recipe.



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

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

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

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

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

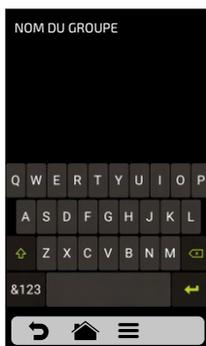
List **Ordonner**: ordonner l'emplacement où le recenu apparaît parmi les autres revenus du groupe.

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

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

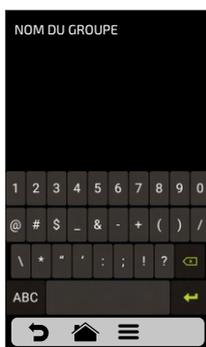
MODIFIER NOM

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



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

	
Supprimer un caractère	Enregistrez le nom et revenez aux options



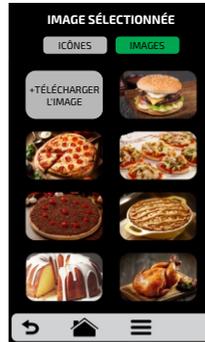
MODIFIER IMAGE

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

Choisissez "Icônes" pour les images stylisées des aliments



Choisissez "Images" pour les images de la nourriture réelle



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

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



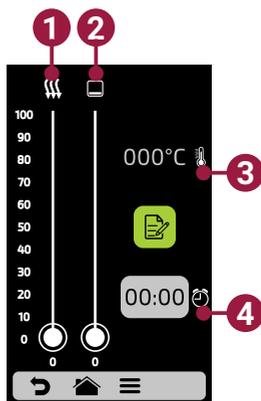
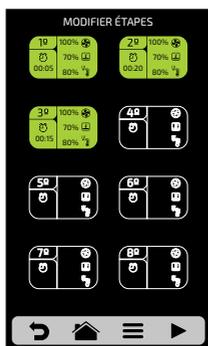
d) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de recettes.

MODIFIER ÉTAPES

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

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

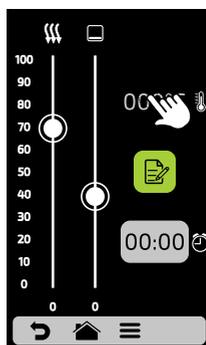
- 1 - Vitesse d'air chaud;
- 2 - % de résistance inférieure (infrarouge);
- 3 - Température et
- 4 - Temps.



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

d) Pour définir l'heure, cliquez sur l'icône 000°C . Un clavier apparaîtra sur le côté opposé, et cliquez sur ✓ après avoir réglé l'heure désirée.

e) Pour régler la température, cliquez sur l'icône 00:00 . Un clavier apparaîtra du côté opposé, définira la valeur désirée et cliquera sur ✓ .



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

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

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

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



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

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



SUPPRIMER RECETTE

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

ORDONNER

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

Cet écran est composé de trois boutons:



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

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

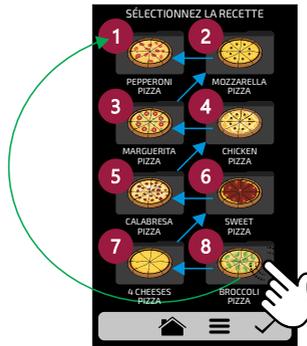
 **Choisissez une place dans la liste :** L'opérateur sera dirigé vers l'écran des recettes pour choisir l'emplacement qu'il/elle veut.

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

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



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



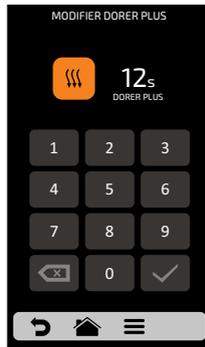
b) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

MODIFIER DORER PLUS

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

Rappelant que:

Dorer Plus - Déclenche seulement l'AIR CHAUD.



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

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



d) La fonction Dorer Plus peut être désactivée dans les Modifier Accès (voir page 128).

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

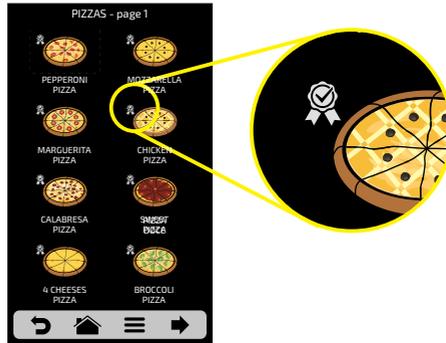
AJOUTER / RETIRER DES FAVORIS

a) La fonction Favoris est accessible via le bouton d'option de la barre fixe, mais sera expliquée en détail à la page 129.

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



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



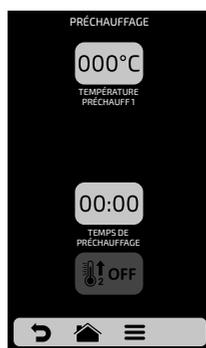
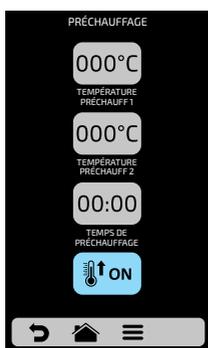
d) Utilisez ↶ pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

CONFIGURATION D'UTILISATEUR: PRÉCHAUFFAGE

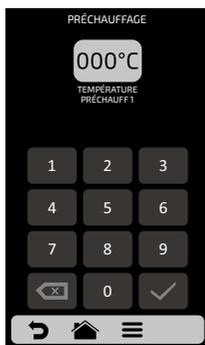
a) Les paramètres modifiables dans Préchauffer sont:

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

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



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



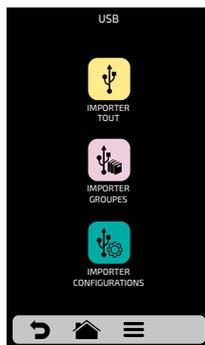
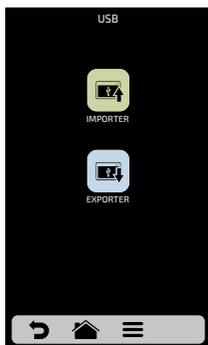
d) Utilisez  pour revenir aux options de configuration de l'utilisateur.

CONFIGURATION D'UTILISATEUR: USB



Accès au port USB

- a) Appuyez sur la touche  . Les fonctions disponibles dans USB sont : Import et Export.
- b) Lorsque vous sélectionnez l'une des fonctions, le message suivant s'affiche : "Insérez le disque USB et attendez la reconnaissance".
- c) Après la reconnaissance, l'utilisateur sera amené aux options de la fonction qu'il a choisie précédemment :
- **Importer:** *Tout, Groupe ou Paramètres.*
 - **Exporter:** *Tout, Groupe ou Paramètres.*

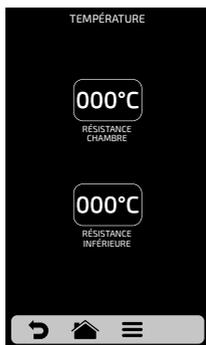


d) En cas d'erreur, le message affiché sera : **"Il y a eu une erreur lors de l'importation / exportation. Veuillez supprimer le disque USB et redémarrer le processus"**.

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

CONFIGURATION D'UTILISATEUR: TEMPÉRATURE

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



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

CONFIGURATION D'UTILISATEUR: CELSIUS/FAHRENHEIT

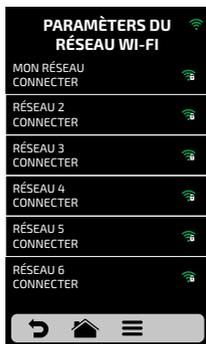
a) Changez le format de la température affiché dans le four entre Celsius et Fahrenheit, cliquez sur l'icône  dans les configurations d'Utilisateur et réglez le format de température souhaité.



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

WI-FI

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



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

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

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



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

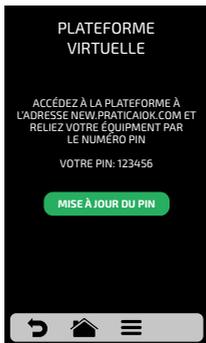


Remarque : Après avoir sélectionné le réseau Wi-Fi pour la première fois, le menu de préchauffage s'affiche automatiquement. À l'avenir, si l'utilisateur souhaite changer de réseau, il est seulement nécessaire de revenir aux paramètres WI-FI 📶 et de répéter la procédure mentionnée ci-dessus.

PLATEFORME VIRTUELLE (IOK - INTERNET OF KITCHEN)

a) Notre application Plateforme Virtuelle permet à l'utilisateur de créer, modifier et télécharger/télécharger des recettes.

b) Appuyez sur l'icône  pour utiliser la plate-forme virtuelle. Accédez à la plateforme pour utiliser le code PIN à : (new.praticaiok.com).



- Pour mettre à jour votre code PIN, cliquez sur l'icône **MISE À JOUR DU PIN** :



- Toutes les recettes créées par l'application Plateforme Virtuelle peuvent être envoyées directement au four. Pour mettre à jour les recettes de four, cliquez simplement sur l'icône **RECHERCHER MISE À JOUR** ci-dessous :



- Appuyez sur le bouton "Oui" pour procéder à la mise à jour ou "Non" pour revenir au menu des paramètres.

FR

OUI Le téléchargement est terminé.

NON Revenir au menu des paramètres.

Remarque : Une fois la mise à jour terminée, toutes les recettes créées sur le site Web (nouveau.praticaio.com) seront disponibles sur votre appareil.

MISE À JOUR DU SYSTÈME

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

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

b) Choisissez ensuite l'option Wi-Fi.



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



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

 Retourne au menu des paramètres.

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



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



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

OUI Redémarre l'équipement.

NON Retourne au menu des paramètres.

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

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



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

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



OUI Redémarre l'équipement.

NON Retourne au menu des paramètres.

CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR: SERVICE CLIENT

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



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

CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR: AJUSTEMENTS

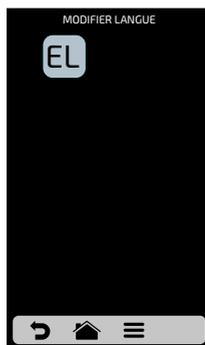
a) L'écran Ajustements  est composé de sept éléments. Détails disponibles sur les pages suivantes.



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

AJUSTEMENTS : LANGUE

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



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

AJUSTEMENTS : DATE/HEURE

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

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

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

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

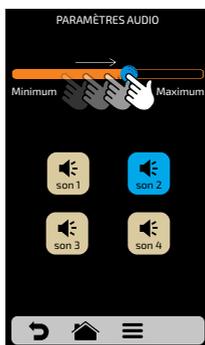
c) Cliquez sur l'icône  pour modifier le format date/heure. L'écran opposé s'affiche. Après avoir choisi le format date et heure, cliquez sur  pour confirmer et revenir aux options.



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

AJUSTEMENTS: VOLUME

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



AJUSTEMENTS: MODIFIER CODE

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



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

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

AJUSTEMENTS: RESTAURATION DES PARAMÈTRES D'USINE

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



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

AJUSTEMENTS: MODIFIER ACCÈS

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

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



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

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

AJUSTEMENTS: INFORMATIONS DU FABRICANT

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



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

FAVORIS

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

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

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

d) Voir comment Ajouter ou Supprimer une recette de la liste des Favoris sur la page 113.



ALARMES SONORES



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



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



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

MODE MANUEL

a) En Mode Manuel, vous pouvez régler les paramètres de l'étape, l'exécuter, et si le résultat de votre test est approuvé à la fin de l'opération, la transformer en Recette.

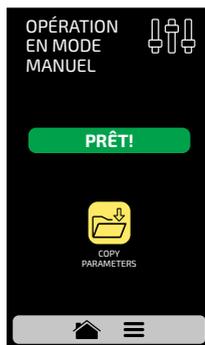
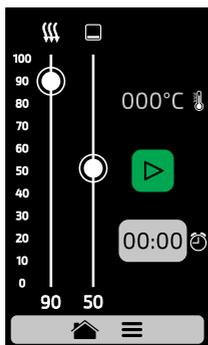
b) Pour accéder au Mode Manuel, cliquez sur le bouton Options ☰ . Cliquez sur l'icône  .



c) Régler les Paramètres de Temps, de Température, de pourcentage d'Air Chaud, de Micro-ondes et de Résistance Inférieure (Infrarouge).

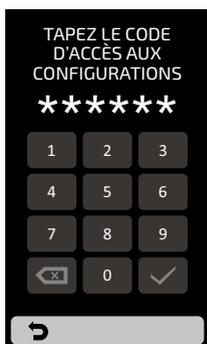
d) Appuyez sur le bouton  pour lancer l'opération en Mode Manuel.

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



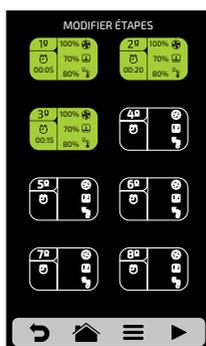
f) Copier les Paramètres permet à l'utilisateur de transporter les paramètres définis en Mode Manuel pour l'Édition de Groupes et les Recettes, c'est-à-dire, en cliquant sur l'icône , vous devez en informer le mot de passe de l'utilisateur pour accéder aux paramètres.

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



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

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



GUIDE DE NETTOYAGE

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

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

1

GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

AU TRAVAIL! COMMENÇONS À NETTOYER VOTRE ÉQUIPEMENT.

1 OUVREZ LA PORTE ET ATTENDEZ QUE LA TEMPÉRATURE BAISSÉ À 65°C.
TEMPÉRATURE ACTUELLE: 100°C



Ouvrez la porte et attendez que la température baisse à 65°C. Cliquer sur la flèche :



2

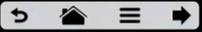
GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

2 RETIREZ LA GRILLE ET LE CONVERTISSEUR CATALIQUES ET PLACEZ-LES SUR L'ÉVIER

ENLEVEZ LE CONVERTISSEUR À CHAQUE FOIS QUE VOUS NETTOYEZ LA CAVITÉ.

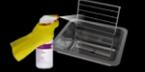


Retirez la grille et le convertisseur catalitiques et placez-les sur l'évier. Cliquer sur la flèche:



3

GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

3 APPLY OVEN CLEANER TO THE GRID AND LET IT ACT WHILE PERFORMING THE NEXT STEPS.

ÉPIE: REQUIS



Apply Oven Cleaner to the grid and let it act while performing the next steps. Proceed clicking on the arrow:



4

GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

4 LAISSER LE CONVERTISSEUR CATALYTIQUE TREMPER DANS UN BOL AVEC DE L'EAU ET DU SAVON SEULEMENT LORSQU'IL EST DÉSINFECTÉ.

ÉPIE: REQUIS



Laissez le convertisseur catalytique tremper dans un bol avec de l'eau et du savon seulement lorsqu'il est désinfecté. Cliquer sur la flèche:



5

GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

5 APPLIQUEZ LE NETTOYANT POUR FOUR SUR LES PAROIS DE LA CHAMBRE À L'INTÉRIEUR DE LA PORTE ET AU PLAFOND.

DÉMARRER MINUTEUR

5min

ÉPIE: REQUIS



Appliquez le nettoyant pour four sur les parois de la chambre, à l'intérieur de la porte et au plafond. A la fin des 5 minutes, le four suivra l'étape suivante.

6

GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

6 UTILISEZ UNE ÉPONGE NON ABRASIVE CORRECTEMENT FIXÉE À L'ACCESSOIRE DE NETTOYAGE POUR ÉLIMINER LES TACHES LES PLUS ADHÉRENTES.

ÉPIE: REQUIS



Utilisez une éponge non abrasive correctement fixée à l'accessoire de nettoyage pour éliminer les taches les plus adhérentes. Cliquer sur la flèche:



7 GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

7 CLEAN THE DOOR PANES WITH A NON-ABRASIVE SPONGE ALONG WITH THE CLEANING ACCESSORY.

EPIS REQUIS:



Nettoyer les vitres avec une éponge non abrasive et l'accessoire de nettoyage. Cliquer sur la flèche:

➔

8 GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

8 UTILISEZ UNE ÉPONGE NON ABRASIVE POUR ÉLIMINER LE DES TACHES PLUS ADHÉREES DE LA GRILLE, SI NÉCESSAIRE, RINCEZ ET SÉCHEZ-LA.

EPIS REQUIS:



Utilisez une éponge non abrasive pour éliminer les taches plus adhérentes de la grille, si nécessaire, rincez et séchez-la; Cliquer sur la flèche:

➔

9 GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

9 NETTOYER/RINCEZ LA CAVITÉ AVEC UN CHIFFON HUMIDE POUR ÉLIMINER L'EXCÈS.

EPIS REQUIS:



Nettoyer/rincer la cavité avec un chiffon humide pour éliminer l'excès. Cliquer sur la flèche:

➔

10 GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

10 SÉCHER LA CAVITÉ DU FOUR AVEC UNE SERVIETTE:

EPIS REQUIS:



Sécher la cavité du four avec une serviette. Cliquer sur la flèche:

➔

11 GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

11 FIXEZ UNE ÉPONGE À L'OUTIL DE NETTOYAGE ET ENVELOPEZ-LA AVEC UNE SERVIETTE SÈCHE ET DOUCE. GLISSEZ-LE ENTRE LES LUNETTES POUR ÉLIMINER LES TACHES POSSIBLES.

EPIS REQUIS:



Fixez une éponge à l'outil de nettoyage et enveloppez-la avec une serviette sèche et douce. Glissez-le entre les lunettes pour éliminer les taches possibles. Cliquer sur la flèche:

➔

12.1 GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

1/2

12 APPLIQUEZ LE VINAIGRE SUR TOUTE LA CAVITÉ DU FOUR ET SUR LA PORTE ET ÉTALEZ-LE.

EPIS REQUIS:



Appliquez le vinaigre sur toute la cavité du four et sur la porte et étalez-le. Cliquer sur la flèche:

➔

12.2

GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

2/2

12 NETTOYEZ/RINCEZ LA CAVITÉ AVEC UN CHIFFON HUMIDE POUR ENLEVER L'EXCÉDENT ET SÉCHEZ AVEC UNE SERVIETTE SÈCHE.

EPIs REQUIS:



Nettoyez/rincez la cavité avec un chiffon humide pour enlever l'excédent et séchez avec une serviette sèche. Cliquez sur la flèche:



13

GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

13 APPLIQUEZ LE PROTECTEUR DE FOUR SUR TOUTE LA CAVITÉ DU FOUR ET LA PORTE ET ÉTALEZ-LE AVEC UNE SERVIETTE EN PAPIER. PAS BESOIN DE RINCER.

EPIs REQUIS:



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



14

GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

14 FIXEZ LE CONVERTISSEUR CATALITIQUE À L'ÉQUIPEMENT EN VOUS ASSURANT QU'IL EST BIEN FIXÉ.

EPIs REQUIS:



Fixez le convertisseur catalytiques à l'équipement en vous assurant qu'il est bien fixé. Cliquez sur la flèche:



15

GUIDE DE NETTOYAGE



VIDÉO

15 RÉINSTALLEZ LA GRILLE INFÉRIEURE DANS LA CHAMBRE EN VOUS ASSURANT QU'IL EST EN POSITION CORRECTE.

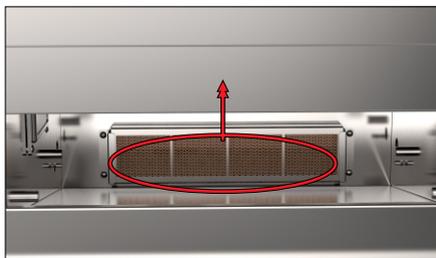
EPIs REQUIS:



Réinstallez la grille inférieure dans la chambre en vous assurant qu'il est en position correcte. Terminer le nettoyage en cliquant sur la flèche : ➡

GUIDE DE NETTOYAGE DU CONVERTISSEUR CATALYTIQUE

- a) Pour avoir accès au convertisseur catalytique, retirez la pierre, la grille et le plateau inférieur amovible du four.
- b) Ensuite, retirez le convertisseur catalytique avec un mouvement ascendant, comme dans l'image.



- c) Pour désinfecter correctement, faites tremper le convertisseur catalytique dans de l'eau tiède avec un détergent neutre.
- d) Après 15 minutes dans la solution, bien rincer et réinstaller.

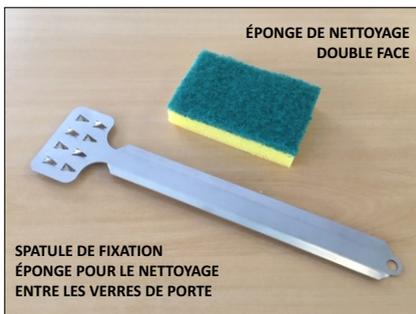
GUIDE DE NETTOYAGE DU FILTRES À AIR

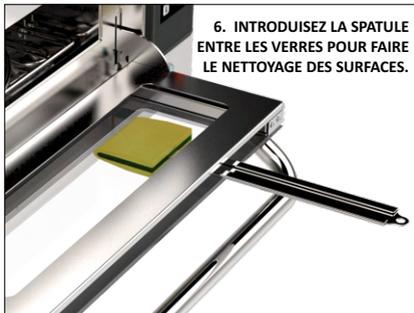
- a) Pour accéder au filtre à air, tirez-le sur le côté du four.
- b) Retirez ensuite le filtre en le déplaçant vers l'arrière, comme indiqué dans l'image:



- c) Pour nettoyer correctement, faites tremper le filtre dans de l'eau tiède avec un détergent doux.
- d) Après 15 minutes dans la solution, bien rincer et réinstaller.

GUIDE DE NETTOYAGE DE LA VITRE DE PORTE





ATTENTION: Utilisez toujours la surface souple de l'éponge. La surface la plus épaisse risque d'exposer les vitres.

ALERTES ET ERREURS: SOLUTIONS POSSIBLES

a) Le **Forza STi** a été programmée pour signaler les erreurs et les avertissements qui pourraient survenir pendant l'opération.

b) Sur l'icône Options  , il y aura un signe d'avertissement jaune pour les alertes () et rouge pour les erreurs () .



Voir ci-dessous comment procéder dans chaque cas:



ALERTES

a) Cliquez sur l'icône Options  .

b) L'écran Options comprendra une description de l'alerte au lieu des températures de Chambre et de la Résistance Inférieure. Dans l'exemple sur le côté:

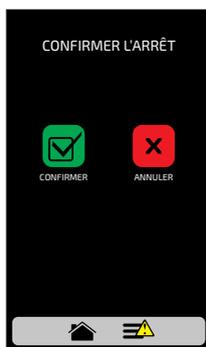
ALERTE - DÉFAUT DE DÉTECTEUR DE CHAMBRE



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



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



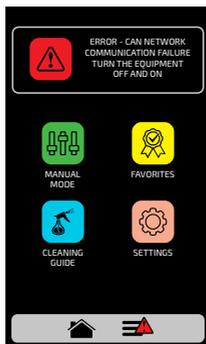
Remarque: Ou appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes pour mettre directement hors tension.

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



ERREURS

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



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

TABLEAU DES ALERTES ET DES ERREURS

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

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

FORZA STI LINUX INGLÊS/FRANCÊS
CÓDIGO: 760546
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
ABRIL 2022 - REVISÃO 00



PRÁTICA

**PRÁTICA PRODUCTS, INC.
USA**

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

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

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