



Chef EXPRESS

SOMMAIRE

1 TERMES DE GARANTIE	3
2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	6
3 INSTALLATION	9
4 TECHNOLOGIE CHEF EXPRESS	11
5 PRINCIPES D'OPÉRATION	12
6 DÉVELOPPEMENT DE RECETTES	14
7 OPÉRATION	15
8 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	21
9 CONCLUSION	24

LETTRE AU CLIENT

Nous, de Prática, nous sommes fiers de faire partie de votre quotidien avec nos équipements. Lors de l'achat d'un équipement Prática, vous pouvez compter sur un partenaire toujours attentif à vos besoins et à votre pleine satisfaction.

Nous sommes à votre disposition, à tout moment, pour échanger des idées écoutez vos critiques et vos suggestions, ou pour résoudre un problème.

Comptez sur nous !

NOTRE MISSION

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

NOTRE ENGAGEMENT

- Anticiper et répondre continuellement aux besoins de nos clients ;
- Offrir des produits fiables, de haute performance et énergétiquement efficaces ;
- Rechercher les améliorations de procédés, de produits et de coûts de façon à proposer à chaque fois plus de valeur à nos clients.
- Traiter avec honnêteté les personnes et les entreprises qui sont en relation avec nous.
- Appliquer une partie des résultats de la société dans des actions de responsabilité sociale.

1 TERMES DE GARANTIE

1.1 Délai et détails

- a) Les équipements Prática ont une garantie pièces de 12 mois à partir de la date d'émission de la facture de vente, exclusivement pour le premier acheteur. Si pour un quelconque motif la la facture n'est pas présentée, prévaudra, comme date de début de la garantie, la date de fabrication de l'équipement figurant sur l'étiquette signalétique.
- b) Indépendamment de l'installation effective ou de la période d'utilisation de l'équipement, la période de garantie débute à la date d'émission de la facture de vente.
- c) Pour une installation et une livraison technique des équipements, Prática mettra à disposition, sans frais pour le client, une seule visite d'un technicien agréé par celle-ci. En cas de nécessité de nouvelles visite pour finaliser l'installation/la livraison technique en fonction de l'absence des points de l'immeuble, qu'ils soient électrique ou d'extraction d'air, elles seront aux frais du client.
- d) Le client sera responsable si d'autres visites sont nécessaires pour finaliser l'installation/la livraison technique à cause d'adaptations dans les installations, aussi bien électrique que d'extraction d'air.
- e) Pour l'installation des équipements le client devra fournir tous les points nécessaires (électricité, mise à la terre et extraction d'air) décrits dans le schéma d'installation. Il devra également prendre en charge le déplacement de l'équipement jusqu'au lieu exact de l'installation.
- f) La garantie ne couvrira que les défauts provenant de la matière-première, des composants ou de la fabrication.
- g) L'application de la garantie aura lieu par des maintenance, réglages ou remplacement des pièces défectueuses. Les pièces remplacées seront de propriété de Prática, comme objet d'analyse.
- h) Les événements dans la garantie ne justifieront pas l'augmentation du délai de garantie, l'échange de l'équipement ou tout autre type de réclamation

1.2 Causes d'exclusion de garantie

- a) En cas de dommages provenant du transport, le client devra inspecter la livraison de l'équipement et notifier le transporteur. Lors de l'installation, le technicien devra retrouver l'équipement dans son emballage d'origine totalement préservé.
- b) Irrégularités des installations de l'immeuble.
- c) Utilisation ou installation non conforme avec le Guide d'Installation et d'Utilisation qui accompagne le produit.
- d) Le non-respect des détails d'installation, en fonction du Guide d'Installation comme : sol irrégulier, installation du four à côté d'équipements qui exhalent de la graisse, de la chaleur ou des particules solides en suspension, le manque de circulation d'air, etc.
- e) Les dommages et les défauts provenant du manque de nettoyage de l'équipement ou du nettoyage réalisé de façon inadéquate, comme par exemple le fait de jeter de l'eau sur le panneau électrique.
- f) Changements des conditions originales d'installation, comme : distribution électrique, lieu de l'installation, entre autres, exécutés par des techniciens non agréés.
- g) Utilisation de produits agressifs ou abrasifs, inadaptés au nettoyage, qui peuvent tacher, user, rayer ou endommager les accessoires ou les composants de l'équipement.
- h) Les dommages et les défauts opérationnels provenant d'une eau calcaire, de la fourniture d'énergie électrique avec des oscillations de voltage ou bruits/interférences sur la ligne d'alimentation.
- i) Événements provenant de décharges électriques dues à l'action de la nature ou par des pics de fourniture provenant de groupes électrogènes ou des compagnies d'électricité.
- j) Les dommages à l'équipement ou à ses accessoires, comme : capteur de température, plaques électroniques, claviers, entre autres, en conséquence d'accidents, de mauvais traitements, d'opération incorrecte, de manipulation inadéquate ou d'utilisation non conforme au Guide d'Installation et d'Utilisation qui accompagne le produit.
- k) Le préchauffage du four, avec la Grille Ronde pour Pizzas à l'intérieur de l'équipement, est interdit.

- l) Les tentatives de réparation par des tiers non agréés, ou par l'utilisation de pièces et de composants non originaux, indépendamment si les dommages où les défauts ont été provoqués par ce fait.
- m) Les composants de consommation et d'usure comme les lampes, les joints d'étanchéité, les courroies, les roulements, les chaînes, l'ensemble des toiles, verres et des plastiques sont exclus de la garantie.
- n) Les défauts provenant des réseaux hydrauliques avec un dimensionnement inadéquat, provoquant l'oscillation de la pression qui est inadaptée au bon fonctionnement de l'équipement.

1.3 Observations et recommandations

- a) Formez les utilisateurs de l'équipement en vous basant sur le Guide d'Installation et d'Utilisation de l'équipement.
- b) Assurez-vous que les installations électrique et d'extraction d'air sont faites par une entreprise ou des techniciens qualifiés.
- c) Avant de faire appel à l'assistance technique, consultez dans le guide certains événements qui peuvent être résolus sans l'intervention d'un technicien.
- d) L'usure naturelle de l'équipement n'est pas couverte par la garantie. Pour garantir la productivité et une longue vie utile à votre équipement le nettoyage quotidien et essentiel et il est conseillé de faire un contrat de maintenance préventive.

IDENTIFICATION DE L'EQUIPEMENT

(Remplissez le tableau pour faciliter les interventions techniques)

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

2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement ce guide avant d'installer l'équipement.
- Pour nettoyer l'équipement il faut utiliser de Équipements de Protection Individuelle (EPI) comme : gants de protection, tablier, masque et lunettes de protection.



Gants de protection



Masque de protection



Tablier



Lunettes de protection

- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne devra être remplacé que par un technicien agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter les risques.
- Le panneau de contrôle de l'équipement ne doit être ouvert que par un technicien agréé.
- Ne pas utiliser des ustensiles en plastique.
- Ne pas utiliser la fonction micro-ondes sans aliments. Cela pourrait endommager l'équipement.
- N'opérez pas le produit avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition à l'énergie de micro-ondes.
- Ne laissez pas de résidus d'aliments ou autres déchets s'accumuler sur la surface de la porte et les charnières de la porte pour ne pas gêner l'étanchéité du four.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. La porte du four doit fermer correctement.
- Les emballages complètement fermés ne doivent pas être chauffés au four, car ils peuvent exploser.
- N'utilisez cet appareil que pour les fonctions décrites dans ce guide.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil.

- Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- N'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez pas ce produit près de l'eau (exemple : près de l'évier de la cuisine, dans une cave mouillée ou près de la piscine) ;
- N'utilisez pas de jet d'eau pour le nettoyage (voir le chapitre des instructions de nettoyage).
- Retirer les fils de fer utilisés pour fermer les sacs en papier ou plastique qui seront introduits dans le four.
- 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.
- Utilisez toujours des gants thermiques, une pelle ou des poignés pour retirer les aliments du four afin d'éviter les brûlures.
- Lors de l'échauffement de liquides, le phénomène d'éruption retardée peut se produire, c'est à dire que, quelques secondes après la fin de l'opération, le liquide peut entrer en ébullition en fonction du choc thermique, éclabousser et provoquer des brûlures.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, pour des personnes sans expérience ou connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil ou qu'elles se trouvent sous la supervision d'une personne responsable pour leur sécurité.
- La hauteur minimale de l'espace libre au-dessus du four doit être de 150 mm.
- N'utilisez que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours à micro-ondes.
- Lorsque vous chaufferez l'aliment dans des ustensiles en papier ou plastique, vérifiez fréquemment le four à cause de la possibilité d'ignition.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être retiré.
- Le défaut de nettoyage du four peut provoquer une détérioration de la surface et cela peut affecter la vie utile de l'appareil et possiblement entraîner une situation de danger.

- 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.



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

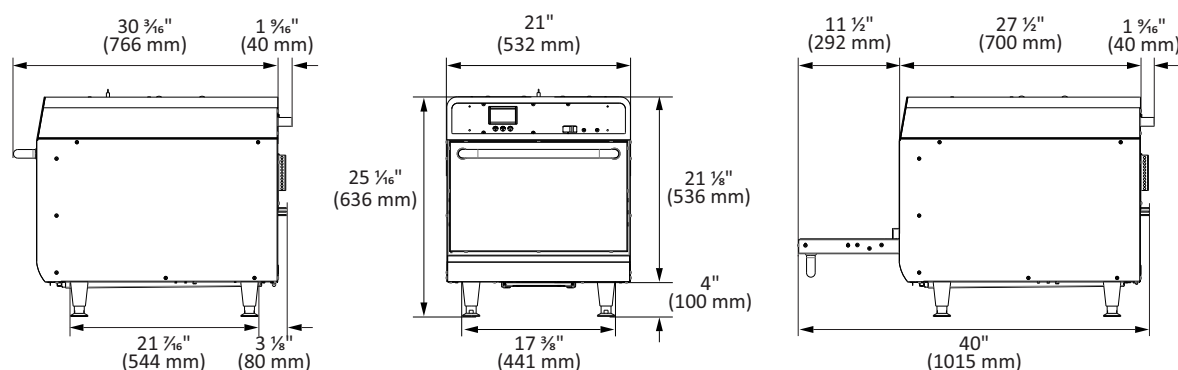
- Ne pas essayer d'utiliser ce four la porte ouverte. Le fonctionnement du four la porte ouverte risque de se solder par une exposition à l'énergie des micro-ondes.
- Ne pas contourner ni altérer les interverrouillages de sécurité.
- Ne pas placer d'objets entre l'avant du four et la porte et ne pas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

3 INSTALLATION

L'installation des fours Prática doit être faite en prenant les soins nécessaires afin d'éviter des problèmes, dommages à l'équipement et garantir sa pleine utilisation.

Cet équipement doit être installé par un technicien agréé.

3.1 Dimensions



Dimensions de la chambre	
Capacité	21 Litres
Hauteur	5 3/4" - 146 mm
Largeur	15 1/2" - 394 mm
Profondeur	14 1/4" - 362 mm

3.2 Instructions générales

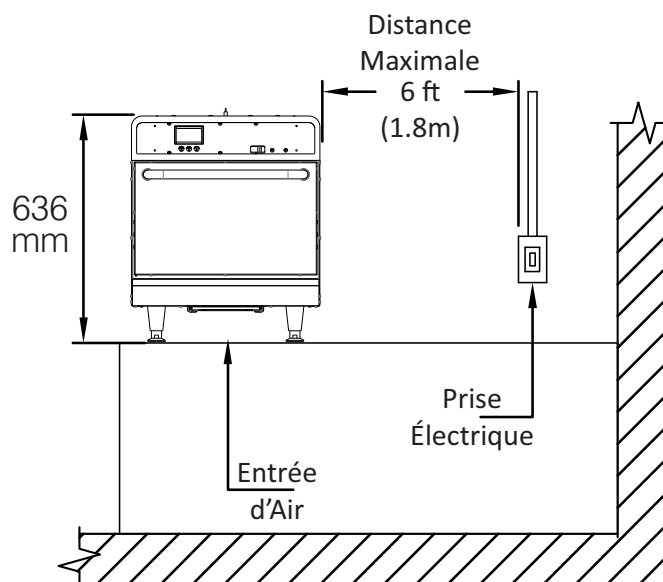
- Le four doit être installé sur une base ou un comptoir qui supporte son poids, environ 194lbs (88kg).
- N'obstruez pas les entrées et les sorties d'air sur la partie inférieure du four.
- Le four ne doit pas être placé près des fourneaux, friteuses, grills chauds ou autres équipements qui exhalent 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.
- L'installation de l'équipement dans un endroit inapproprié peut entraîner la perte de la garantie.

3.3 Énergie électrique

- Assurez-vous que les caractéristiques électriques du réseau de l'immeuble sont conformes aux spécifications techniques du four figurant sur la plaque d'identification située sur la partie arrière du panneau et sur le tableau de dimensionnement électrique ci-dessous.

EUROPA	
Voltage	230 V
Phases	Single
Frequency	50 Hz
Power	6.9 kW
Circuit	32 A
Consumption	4.8 kWh
Cable	3x4mm ²
Socket	32A(2P+T)

- Utilisez un disjoncteur spécifique pour le four en le plaçant à une distance maximale de 1.8 m et à droite de l'équipement.



- La mise à la terre est obligatoire. En cas de dommages aux tiers ou à l'équipement, le client sera responsable et cela caractérisera une négligence du respect de la norme.
- Un raccord équipotentiel est fourni sur la partie arrière du four pour le branchement.

•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:

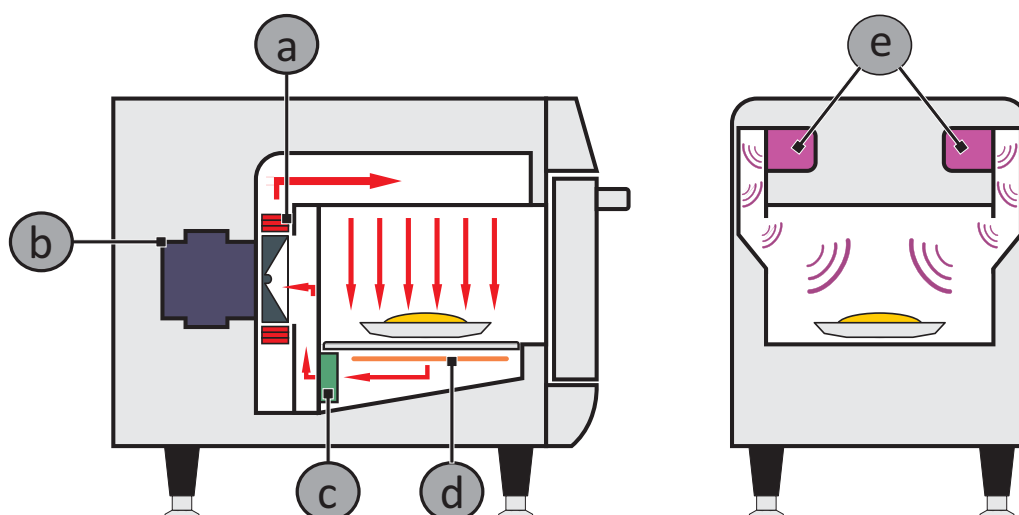


4 TECHNOLOGIE CHEF EXPRESS

Le four *Chef Express* utilise une combinaison de chauffage par convection d'air pulsé à haute vitesse et micro-ondes pour chauffer les aliments plus rapidement que les méthodes conventionnelles.

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

- Les résistances chauffantes internes transfèrent de 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 ;
- Les résistances inférieures aident au transfert de chaleur dans la chambre ;
- En parallèle, les magnétrons génèrent de l'énergie au travers de micro-ondes, qui chauffent uniformément les molécules d'eau de l'aliment.



5 PRINCIPES D'OPÉRATION

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

Le principe élémentaire des micro-ondes est la cuisson par vibration moléculaire. Elles pénètrent superficiellement dans les aliments, à une profondeur qui varie de deux à sept centimètres, en faisant vibrer les molécules d'eau, de graisse et de sucre, en les chauffant. La chaleur est transmise à l'intérieur de l'aliment par conduction thermique, démystifiant l'idée reçue que les micro-ondes cuisinent les aliments de l'intérieur vers l'extérieur.



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

- Le temps d'opération
- La température de la chambre
- La puissance des micro-ondes
- La vitesse de l'air

Chaque opération (recette) programmée pourra contenir 6 étapes et chaque étape pourra comprendre les variables citées ci-dessus.

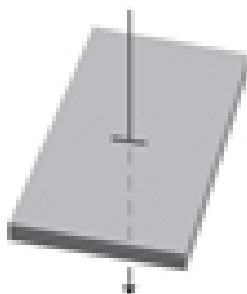
Températures: observez que les temps de préparation sont courts et les étapes aussi, alors la variation de la température de la chambre d'une étape à une autre n'aura pas son effet observé. Entre chaque recette la variation de température ne pourra être clairement observée. La température normalement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

Micro-ondes: ajustables entre 0 % et 100 % à chaque fraction de 30 secondes. Ex.: pour une recette d'une minute, avec des micro-ondes programmées à 50 %, elles ont un effet sur l'aliment pendant 15 secondes puis elles s'arrêtent pendant les 15 secondes suivantes. Elles agissent encore 15 secondes et arrêtent le reste du temps, les autres 15 secondes. En une minute elles agissent 30 secondes. Les micro-ondes ont la fonction de chauffer les aliments de l'intérieur et elles n'ont pas besoin d'un milieu spécifique pour se propager. Elles sont réfléchies par des métaux, traversent facilement les verres, les plastiques, les céramiques, et pénètrent dans les aliments en agissant sur les molécules d'eau, de sucre et de graisse.

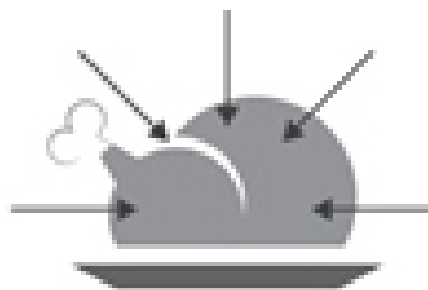
CARACTÉRISTIQUES



MÉTAL



VERRE, PAPIER ET
PLASTIQUE



AUGMENTATION

Dans le four *Chef express* l'utilisation de récipients en plastique ou en papier est interdite, car ils entrent en combustion à l'intérieur du four en fonction de l'échauffement de la chambre.

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

Vitesse de l'air chaud: l'air chaud dirigé sur l'aliment pourra être réglé entre 10 et 100 % de la vitesse total. Il est également responsable de la transmission de la chaleur à l'aliment, cependant, sa fonction principale est liée à:

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

6 DÉVELOPPEMENT DE RECETTES

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

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

Dans un premier temps travailler uniquement les micro-ondes pour atteindre la température interne de l'aliment. L'effet des micro-ondes est plus efficace au début du processus. Pour les produits surgelés, réaliser les opérations en deux ou trois étapes, pour que, au début, se fasse la décongélation du produit et à la fin du processus on obtienne la couleur et le croquant.

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

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

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





7 OPERATION

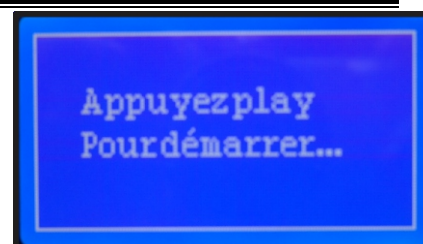
7.1 Préchauffage

- Lorsque vous allumer le four le message suivant apparaîtra;
- Lorsqu'il aura atteint 275°C un message apparaîtra sur l'écran montrant qu'il manque 5 minutes pour la fin du processus de préchauffage.



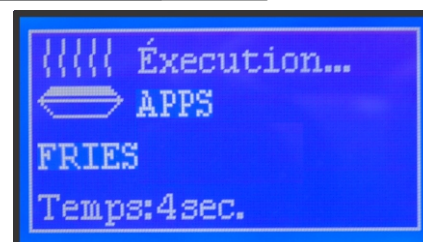
7.2 Réalisation des recettes




- Allumer le four et attendre l'apparition du message suivant.
- Appuyez sur  pour afficher l'écran de groupe et choisir la recette souhaitée.
- Pour sélectionner utilisez  et  ou tapez sur le clavier alphanumérique encadré ci-dessous, le numéro de la groupe/recette souhaitée.
- Ensuite, appuyer sur  pour réaliser la recette;

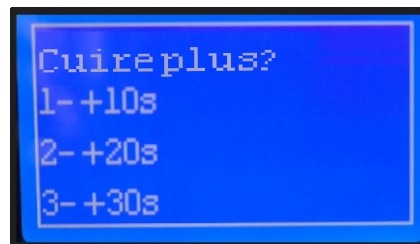


- Pendant le processus, l'écran montrera le temps de cuisson et le nom de la recette;
- À la fin de la cuisson, l'alarme sonnera et le message "Prêt" s'affichera;


L'option "Cuire Plus" apparaît lorsque la porte est ouverte après la fin de la recette;





- a) Fermez la porte et appuyez sur  pour 10 secondes en plus,  pour 20 secondes en plus ou  pour 30, secondes en plus. Cette option reste disponible pendant 10 secondes après la fermeture de la porte.

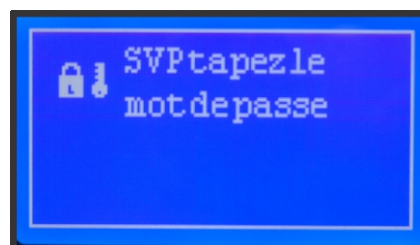



7.3 Créer et modifier des groupes.

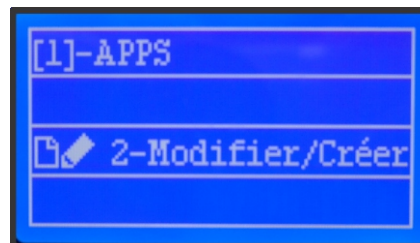
- a) Dans l'écran de groupes, presse  pour accès les fonctions d'édition, comme suivant:







- b) Utiliser les flèches  et  ou le clavier alphanumérique, pour sélectionner le groupe et éditer.

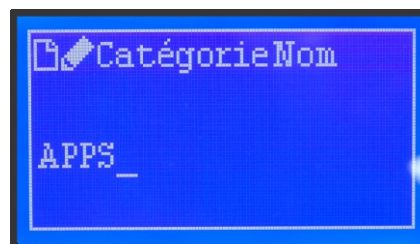


- c) Utiliser le clavier alphanumérique, tapez le code 123 (standard) et presser  pour entrer dans le mode d'édition.




- d) Presse  pour modifier le nom de groupe.

-  pour supprimer la lettre.
-  pour 0(zéro) et les symboles '_' et '*'.
-  à  pour des lettres et des chiffres.




- e) Après les éditions, presse  pour enregistrer les modifications.

7.4 Créer, modifier et supprimer des recettes.



- a) Dans l'écran des recettes, presse  pour entrer dans l'édition, comme suivant:

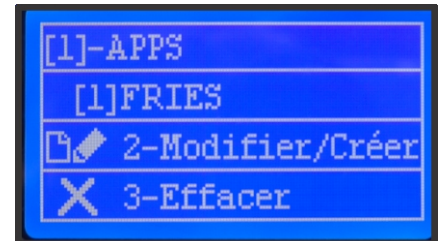






- b) Utiliser les flèches  et  ou le clavier alphanumérique, pour sélectionner la recette.


a) Utiliser le clavier alphanumérique, tapez le code 123 (standard) et presser  pour entrer dans le mode d'édition.



b) Presse  pour modifier le nom de la recette et  pour supprimer la recette.

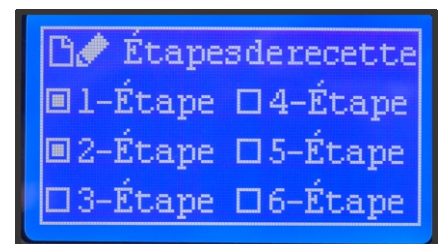


-  pour supprimer la lettre.
-  pour 0(zéro) et les symboles '_' et '*'.
-  à  pour des lettres et des chiffres.

d) Après les éditions, presse  pour enregistrer les modifications. Chaque recette prend en charge jusqu'à six étapes.



e) Utiliser le clavier alphanumérique pour sélectionner l'étape qui est ajouté ou modifié.




f) Les informations suivantes seront présentées: le temps, la température de la chambre, la puissance de micro-ondes et la vitesse de l'air chaud.



Utiliser les flèches  et  pour naviguer entre les paramètres et presser  pour sélectionner et modifier.

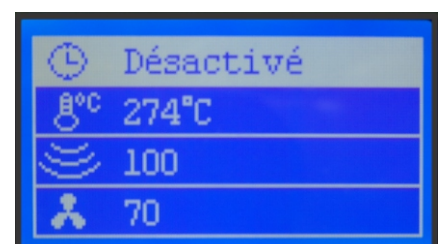
Utiliser le clavier alphanumérique pour régler les paramètres;

Presse  pour confirmer.









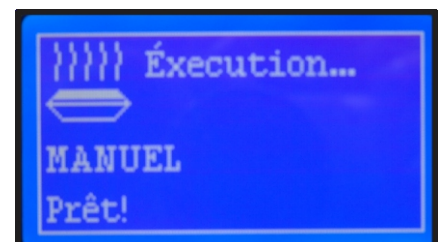
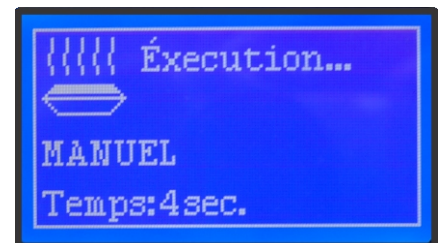
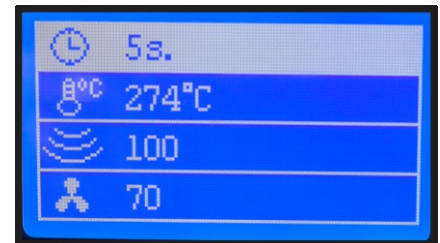
Pour SUPPRIMER UNE ETAPE configurez la valeur du temps à 0(zéro).

Presse  pour enregistrer et  pour revenir.



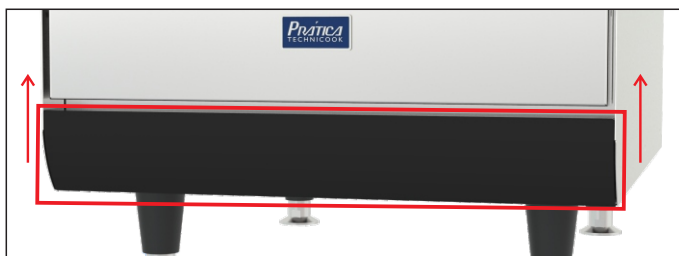
7.5 Mode Manuel


- a) L'équipement sur l'écran suivant;
- b) Appuyez sur  pour entrer dans le mode manuel;
- c) Les configurations des paramètres s'afficheront: le temps, la température de la chambre, la puissance des micro-ondes et la vitesse de l'air chaud;
- d) Appuyez sur  ou  pour naviguer entre les paramètres;  Pour sélectionner et modifier;
- e) Utiliser le clavier alphanumérique pour régler les paramètres;
- f) Appuyez sur  pour confirmer la configuration;
- g) Répétez les 3 dernières étapes pour régler les paramètres pour chaque étape;
- h) Après avoir configuré les paramètres, appuyez sur  pour démarrer le processus;
- i) Au cours du processus le message suivant apparaîtra ;
- j) À la fin de la cuisson, l'alarme sonnera et le message "Prêt" s'affichera;





7.6 Importer et exporter des recettes

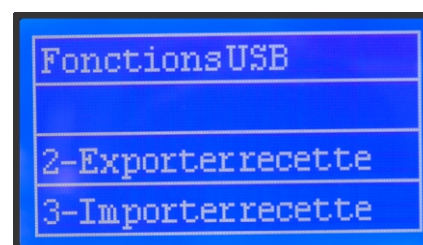
- a) Pour accéder au connecteur USB, soulevez le protecteur et tirez pour le retirer. Faites le processus inverse pour l'ancrer à nouveau.




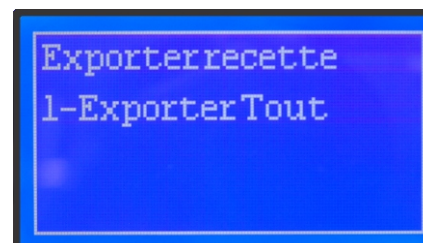
- b) Appuyez sur la touche .

- c) Sur le clavier alphanumérique entrez l'option:


-  Option 2 (Exporter Recettes): les recettes sont copiés du four vers la clé USB.
-  Option 3 (Importer Recettes): les recettes sont copiés de la clé USB vers le four.

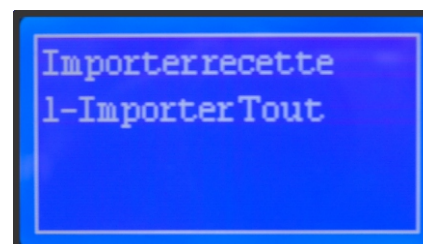


- d) Appuyez sur  pour que toutes les recettes soient copiées du four la clé USB.



- e) Attendez jusqu'à l'affichage du message "Opération terminée" pour retirer la clé USB.

- f) Appuyez sur  pour revenir à la page initiale.




- g) Obs.: si vous souhaitez importer des recettes, suivez la même logique des deux étapes précédentes.

IMPORTANT

- Lorsque la fonction IMPORTER est exécutée, toutes les recettes du four sont remplacées.
- Lorsque la fonction EXPORTER est exécutée, toutes les recettes du clé USB sont remplacées.

7.7 Refroidir le four

- a) Apuyez sur  et ouvrez la porte de l'équipement. L'écran indiquera que le refroidissement est en cours, attendez jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. La fonction de refroidissement peut être activée à tout moment.





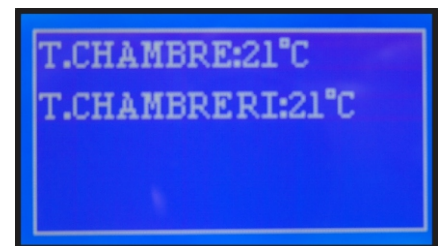
- b) Le four s'éteint automatiquement lorsque la température de 65 ° C est atteinte, sans nécessiter de surveillance par l'opérateur.

ATTENTION

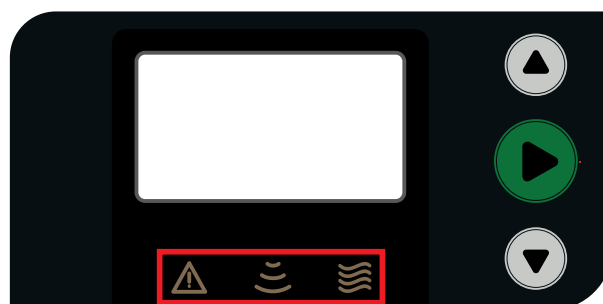
Lors de cette fonction le ventilateur continue à tourner même avec la porte ouverte.

7.8 Inspection de température




- a) Sur l'écran des recettes, appuyez sur  ;
- b) L'écran suivant apparaîtra montrant la température interne de la chambre et la température des résistances inférieures;
- c) Apuyez sur  pour revenir à l'écran des recettes.



7.9- Informations sur les LED.



Il y a trois LED sous l'écran du four pour informer l'état:

- a)  : Panne, contactez un technicien autorisé.
- b)  : Le micro-ondes est activé.
- c)  : Le chauffage est activé.

8 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

8.1 Nettoyage quotidien

Le Key Oven Cleaner est prêt pour une utilisation efficace dans le nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur du four Chef Express.



Kay Oven Cleaner



Chiffon

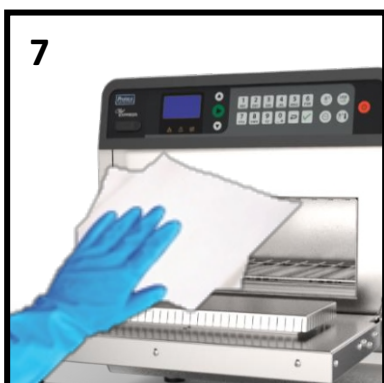


Éponge non abrasive

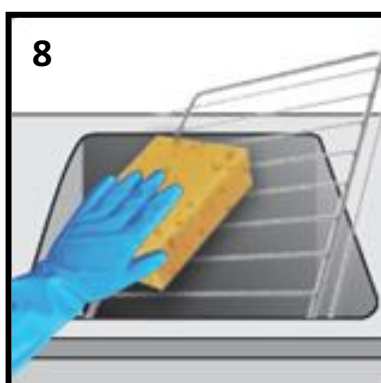
Le produit peut être manipulé en toute sécurité, il n'est pas corrosif, et son utilisation est recommandé par Prática.

Procédure

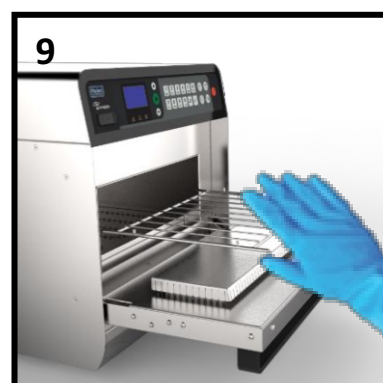




7
Séchez-le en utilisant
des serviettes en
papier



8
Frottez les grilles et les
supports



9
Remontez le four

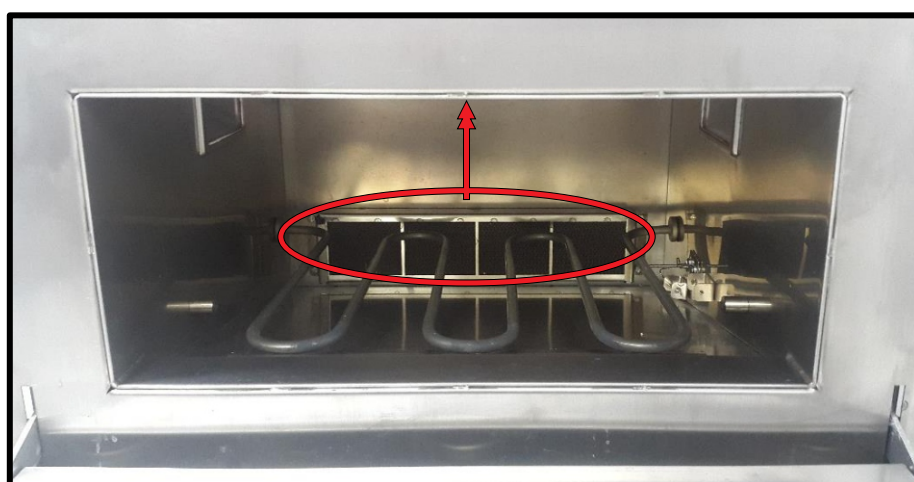
ECOLAB®

NOTE

Vous trouverez le produit Kay Oven Cleaner chez les distributeurs Ecolab.

8.2 Guide de Nettoyage du Convertisseur Catalytique

Pour accéder au convertisseur catalytique, retirez la pierre, la grille et le plateau inférieur amovible du four. Ensuite, retirez le convertisseur catalytique en faisant un mouvement vertical vers le haut, comme le montre l'image ci-dessous.



Faites tremper le convertisseur catalytique dans de l'eau tiède avec un détergent neutre. Après 15 minutes rincez-le bien et réinstallez-le.

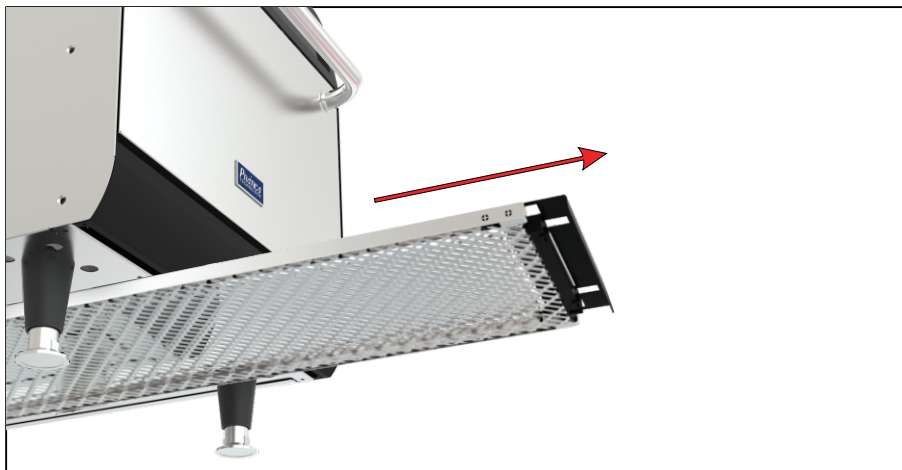
8.3 Nettoyage de la pierre

La pierre doit être nettoyée avec un chiffon, une éponge ou une spatule ;

Obs. : n'immergez pas la pierre dans de l'eau et n'utilisez pas d'eau pour le nettoyage de celle-ci, au cas où cela se produirait, laissez la pierre sécher correctement avant de l'utiliser dans le four à micro-ondes.

8.4 Guide de Nettoyage du Filtres à Air

- a) Pour avoir accès au filtre à air, tirez-le sous le four.
 - b) Ensuite, retirez le filtre avec un mouvement vers l'avant, comme dans l'image:
 - c) Pour assainir correctement, placez le filtre à tremper dans de l'eau tiède avec un détergent neutre.
- Après 15 minutes, bien rincer et réinstaller le filtre à air.



9 CONCLUSION

Nous mettons l'accent ici sur les caractéristiques nécessaires des professionnels qui opèrent ces équipements: **Responsabilité, Initiative et Créativité.**

La **Responsabilité** apparaît dans la mesure où un outil alliant innovation et technologie leur est confié. Il constitue un investissement qui doit apporter un retour compatible avec les besoins de l'institution où les deux, homme et machine, travaillent. Les fours doivent être utilisés avec attention et précaution pour qu'ils apportent les résultats que l'on attend d'eux.

L'Initiative se montre lorsque, ayant en main un instrument comme le four Prática, l'opérateur ou le responsable arrive à extraire le maximum en termes de performance de l'équipement, prenant soin d'adapter les processus et le mode d'opération au nouveau système.

La **Créativité** est le différentiel qu'on attend du professionnel à qui on offre le meilleur outil. Rien ne remplace la créativité humaine - le professionnel qui se dispose à maîtriser le four en tant qu'outil disposera les meilleures conditions pour développer au mieux ses propres recettes.



PRÁTICA PRODUCTS, INC. - ETATS-UNIS

675 Town Square Blvb/Suite 200

Garland TX 75040

Phone: +1 214 299-7726

contact@praticausa.com

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

RODOVIA BR 459, Km 101

37.550-000, Pouso Alegre-MG

Phone: +55 35 3449 1235

pratica@praticabr.com

WWW.PRATICABR.COM

CODE

760286

CHEF EXPRESS
GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
DÉCEMBRE 2018 - RÉVISION 05