



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.

TABLE DES MATIÈRES

1	TERME DE GARANTIE	3
2	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	7
3	INSTALLATION	13
4	TECHNOLOGIE ROCKET EXPRESS	15
5	PRINCIPES D'OPÉRATION	16
6	CRÉATION DE RECETTES	19
7	OPÉRATION	20
7.1	PRÉCHAUFFAGE	20
7.2	EXÉCUTION D'UNE RECETTE	20
7.3	ACCÉDER AUX OPTIONS	22
7.4	PARAMÈTRES D'UTILISATEUR	22
7.4.1	ÉDITION DE GROUPE	23
7.4.2	ÉDITION DES RECETTES	26
7.4.3	PRÉCHAUFFAGE	31
7.4.4	USB	31
7.4.5	CHANGER LA LANGUE	32
7.4.6	TEMPERATURE ACTUELLE	32
7.4.7	AJUSTEMENT DATE/HEURE	32
7.4.8	CELSIUS/FAHRENHEIT	33
7.4.9	CHANGER LE MOT DE PASSE	33
7.4.10	ÉDITION D'ACCÈS	33
7.4.11	INFORMATIONS DU FABRICANT	34
7.4.12	SERVICE CLIENT	34
7.4.13	RÉTABLIR LES PARAMÈTRES D'USINE	34

TABLE DES MATIÈRES

7.5 FAVORIS	35
7.6 MODE MANUEL	36
7.7 GUIDE DE NETTOYAGE QUOTIDIEN	37
7.7.1 GUIDE DE NETTOYAGE DU CONVERTISSEUR CATALYTIQUE	39
7.7.2 GUIDE DE NETTOYAGE DU FILTRE À AIR	40
8 ALERTES ET ERREURS: SOLUTIONS POSSIBLES	41
9 CONCLUSION	43

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.
- d) 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.
- e) 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.
- f) 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.
- g) La garantie ne couvrira que les défauts provenant de la matière-première, des composants ou de la fabrication.
- h) 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.

- i) 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.
- b) Irregularidades na instalação predial.
- 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 : senseur de température, plaques électroniques, claviers, entre autres, en conséquence d'accidents, de mauvais traitements, d'opération incorrect, de manipulation inadéquate ou d'utilisation non conforme au Guide d'Installation et d'Utilisation qui accompagne le produit.
- k) 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.
- l) 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.
- m) 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	

1.2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement ce guide avant d'installer l'équipement.
- Pour nettoyer l'équipement il faut utiliser de Équipements de Protection Individuelle 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 fonction 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.

PRECAUTIONS A OBSERVER AVANT ET PENDANT L'ENTRETIEN POUR EVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

- (a) N'utilisez pas et ne laissez pas le four fonctionner lorsque la porte est ouverte.
- (b) Effectuez les contrôles de sécurité suivants sur tous les fours à réparer avant d'activer le magnétron ou une autre source de micro-ondes, et effectuez les réparations nécessaires: (1) fonctionnement en interverrouillage, (2) fermeture correcte de la porte, (3) joint et surfaces d'étanchéité (formation d'arcs électriques, usure et autres dommages), (4) détérioration ou desserrement des charnières et des loquets, (5) preuve de chute ou d'abus.
- (c) Avant de mettre sous tension le micro-ondes pour tout test ou inspection de service dans les compartiments générant des micro-ondes, vérifiez le bon alignement, l'intégrité et la connexion du magnétron, du guide d'onde ou de la ligne de transmission et de la cavité.
- (d) Tous les composants défectueux ou mal ajustés dans les systèmes de verrouillage, moniteur, joint de porte, génération et transmission à micro-ondes doivent être réparés, remplacés ou ajustés selon les procédures décrites dans ce manuel avant que le four ne soit livré au propriétaire.
- (e) Un contrôle de fuite aux micro-ondes pour vérifier la conformité à la norme de performance fédérale devrait être effectué sur chaque four avant d'être communiqué au propriétaire.



SYMBOLE DE LIAISON ÉQUIPOTENTIELLE: Ce symbole identifie les terminaux qui, lorsqu'ils sont connectés ensemble, mettent les différentes parties d'un équipement ou d'un système au même potentiel, sans être nécessairement le potentiel de la terre, par ex. pour la liaison locale.



SYMBOLE PROTÉGER LA TERRE: Ce symbole identifie la borne destinée à connecter un conducteur externe pour la protection contre les chocs électriques en cas de défaut, ou la borne d'une électrode de protection de terre.



SYMBOLE D'AVERTISSEMENT MICRO-ONDES: Ce symbole indique qu'il existe un risque de brûlures internes et externes des parties du corps à la suite d'une exposition à l'énergie micro-ondes.



SYMBOLE D'AVERTISSEMENT DE SURFACE CHAUDE: Ce symbole identifie le risque de brûlure dû aux températures élevées à l'intérieur de la cavité et à l'intérieur de la porte de l'appareil.

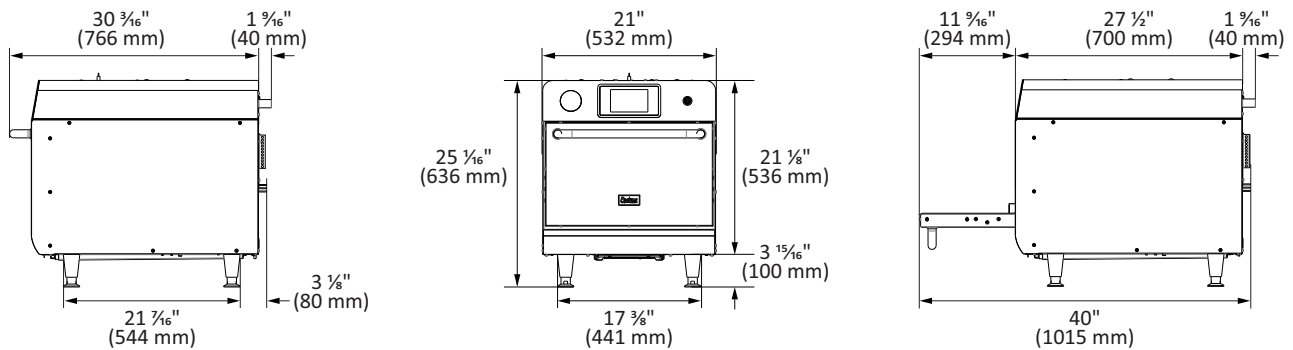


SYMBOLE D'AVERTISSEMENT HAUTE TENSION: Ce symbole identifie un risque de choc électrique haute tension.

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



3.2 Dimensions de la caméra.

Chamber Dimension	
Capacité	21 Litres
Hauteur	5 3/4" - 146 mm
Largeur	15 1/2" - 394 mm
Profondeur	14 1/4" - 362 mm

3.3 Instructions générales.

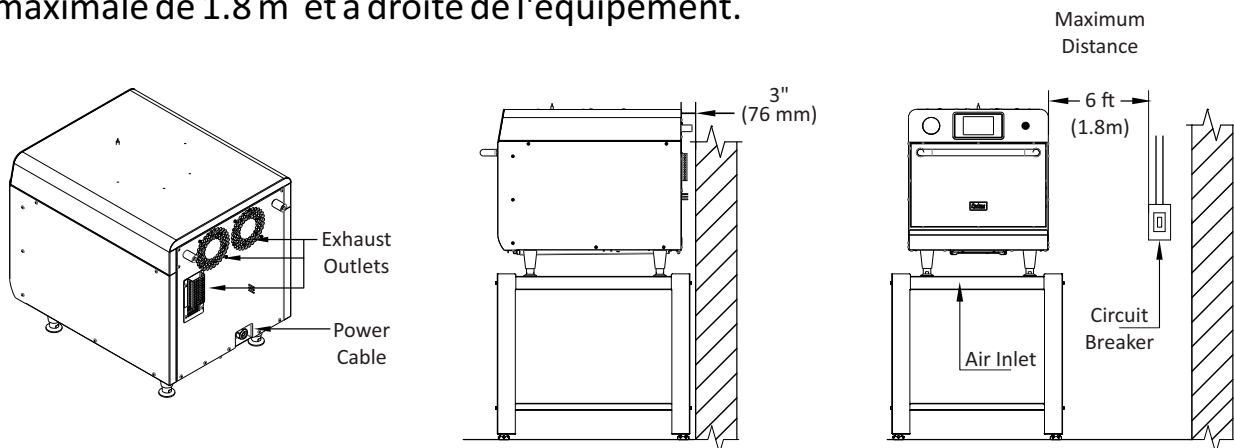
- Le four doit être installé sur une base ou un comptoir qui supporte son poids, environ 88kg.
- N'obstruez pas les entrées et les sorties d'air sur la partie inférieure du four.
- Le four ne doit pas être placé près des fourneaux, friteuses, grills chauds ou autres équipements qui exhalent des graisses, 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.

3.4 Spécifications électriques.

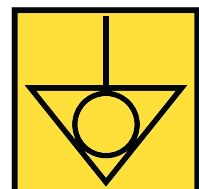
Assurez-vous que les caractéristiques électriques du réseau de l'immeuble sont conformes aux spécifications techniques du four figurant sur la plaque d'identification située sur la partie arrière du panneau et sur le tableau de dimensionnement électrique ci-dessous.

USA - CANADA		EUROPA	
Tension	208 V	Tension	230 V
Phases	Single	Phases	Single
Fréquence	60 Hz	Fréquence	50 Hz
Puissance	5.7 kW	Puissance	7.2 kW
Disjoncteur	30 A	Disjoncteur	32 A
Consommation	4 kWh	Consommation	5 kWh
Câble	3x10AWG	Câble	3x4mm ²
Prise	NEMA 6-30	Prise	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:

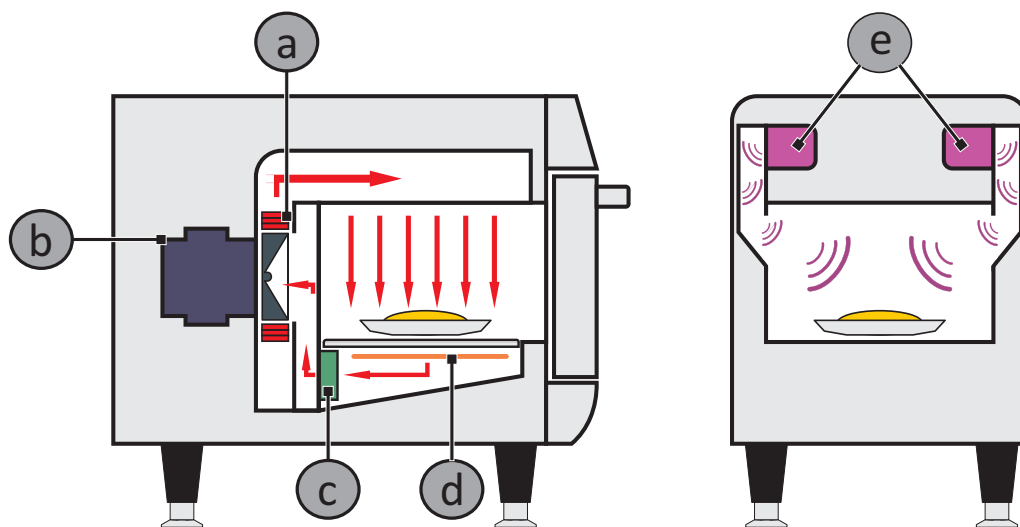


4 ROCKET EXPRESS TECHNOLOGIE

Le four Rocket Express utilise une combinaison de chauffage pour la convection à air pulsé à grande vitesse et l'énergie micro-ondes pour chauffer les aliments forcés plus rapidement que les méthodes conventionnelles.

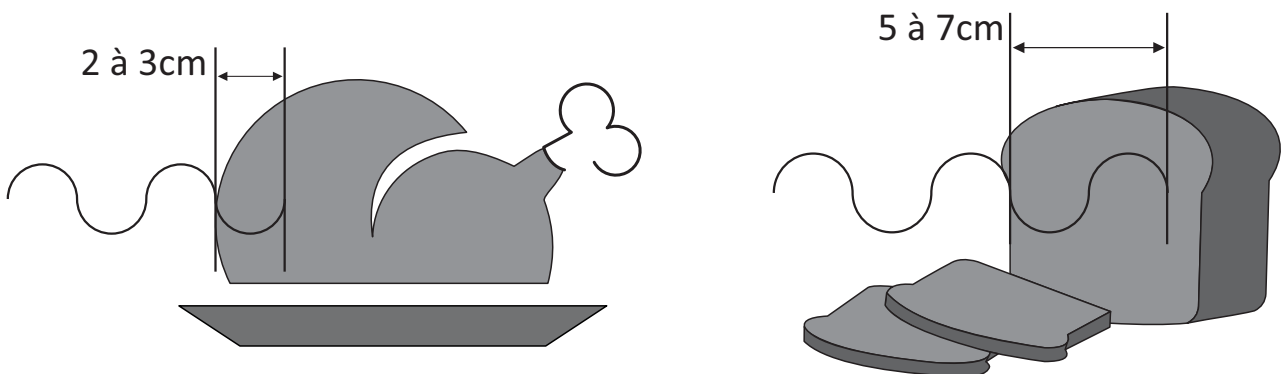
La figure ci-dessous illustre les étapes impliquant la technologie:

- Les éléments chauffants internes transfèrent l'énergie thermique à l'air circulant.
- Le moteur de la soufflante fait circuler l'air à haute vitesse et enveloppe les aliments.
- L'air circulant traverse le catalyseur où les vapeurs chargées de graisse sont brisées.
- Le chauffage inférieur aide le transfert de chaleur dans la chambre.
- Dans le même temps, les magnétrons génèrent de l'énergie par micro-ondes qui réchauffe uniformément les molécules d'eau alimentaire.



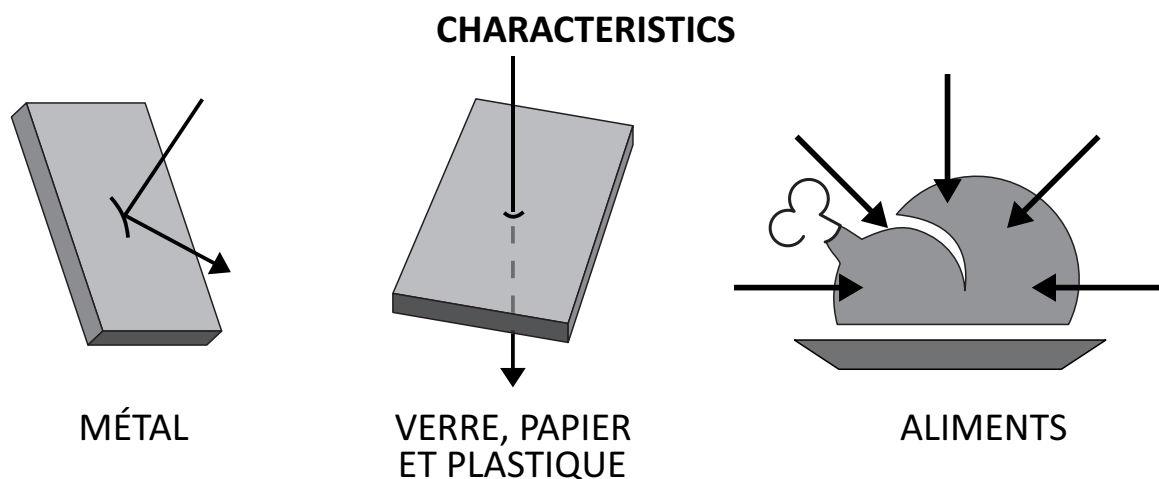
5 PRINCIPES D'OPÉRATION

- a) 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.
- b) 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.



- c) L'équipement *Rocket 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
- d) Chaque opération (recette) programmée pourra contenir 6 étapes et chaque étape pourra comprendre les variables citées ci-dessus.

- e) **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.
- f) **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.



- g) Dans le four *Rocket 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.

- h) **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
- i) **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.
- j) **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

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) 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.
- e) 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 OPÉRATION

7.1 Préchauffage

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



b) L'écran suivant présente la température ACTUELLE, PROGRAMMÉE et la barre indiquant le temps restant pour utiliser l'équipement.

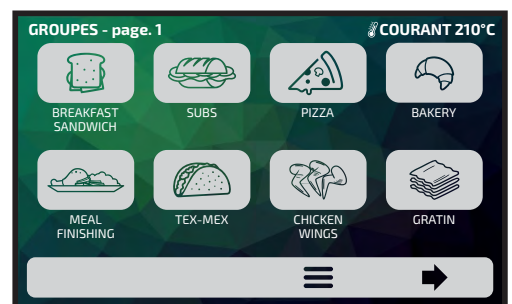
Remarque: La minuterie est seulement lancée lorsque la température CURRENT est à côté de PROGRAMMED; cela se produit de sorte que la température du four entre uniformément dans la chambre.



7.2 Exécution d'une Recette.

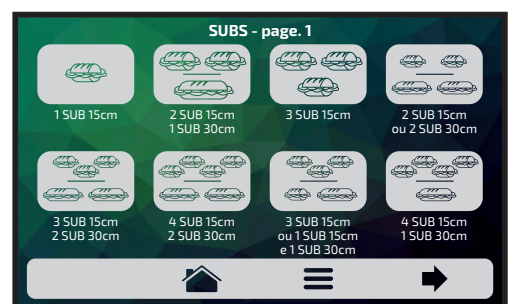
a) Après le préchauffage. Activez le GROUPE désiré.

- Pour accéder à la page suivante de groupes, utilisez les flèches de la page: ◀/▶.



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

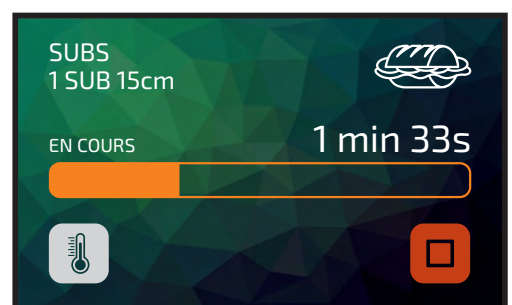
- Pour revenir à l'écran GROUPES, appuyez sur le bouton: 🏠.
- Pour accéder aux pages suivantes de recettes, utilisez les flèches: ◀/▶.




Assurez-vous qu'il y a de la nourriture dans le four, sinon l'équipement sera endommagé.

c) Immédiatement le revenu sera exécuté.


d) 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.




e) Il est possible de vérifier la température de la RESISTANCE DE LA CHAMBRE et de la RESISTANCE INFÉRIEURE en appuyant sur le bouton  .


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


g) Si la porte de l'équipement est ouverte, l'opération sera mise en pause, mais reprendra lorsque la porte sera fermée.

h) Si le programmeur de recettes ajoute des informations dans l'une des étapes, par exemple: 'AJOUTER DES TOMATES', la recette sera mise en pause et la description de l'information sera affichée à côté du bouton PLAY, comme indiqué ci-contre: Appuyez sur le bouton  pour reprendre l'exécution.

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

 **Chauffer / Dorez Plus:** Allumez le four à micro-ondes et l'air chaud pendant une durée prédéterminée.

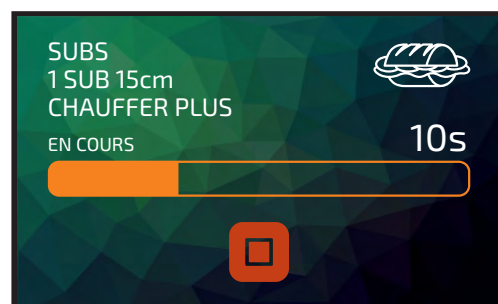
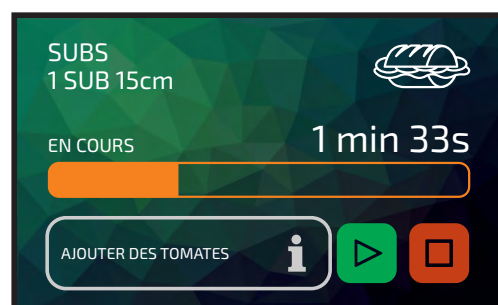
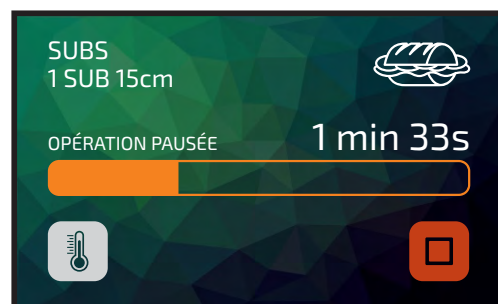
 **Dorez Plus:** N'utilisez que de l'air chaud pendant une durée prédéterminée.

 **Chauffer Plus:** Allumez le micro-ondes pour une durée prédéfinie seulement.

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

j) Dans 'Chauffer/Dorer Plus', 'Dorer Plus' et 'Chauffer Plus' le temps sera défini lors de la création de la recette.

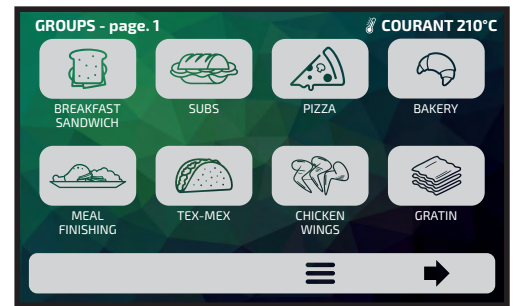
k) **Les quatre options mentionnées ci-dessus peuvent être désactivées afin qu'elles n'apparaissent dans aucune recette. En savoir plus dans le bloc Paramètres d'Utilisateur: Modifier l'accès (voir page 31).**



Exemple de Chauffer Plus en exécution:

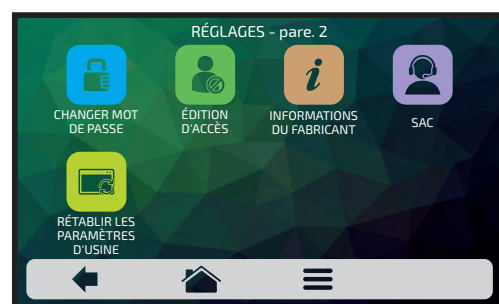
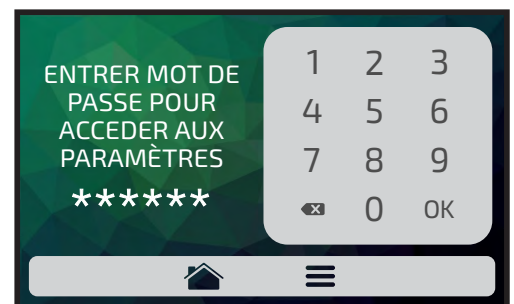
7.3 Accéder aux Options.

- Pour accéder aux paramètres, activez l'icône ☰ de la barre de menu fixe à tout moment.
- Sur l'Écran Options, il contiendra des informations telles que: Température actuelle dans la Chambre, Température actuelle de Résistance, Mode Manuel (voir page 36), Favoris (voir page 35), Guide de Nettoyage Quotidien (voir page 37) et Réglages (ci-dessous).
- Si vous appuyez une nouvelle fois sur l'icône 🏠, vous revenez aux groupes de recettes.es.




7.4 Paramètres d'Utilisateur.

- Dans l'Écran Options, cliquez sur l'icône ⚙️ pour afficher le Mot de Passe de l'Utilisateur.
- Le mot de passe par défaut pour accéder aux paramètres est 456789. Le mot de passe peut être modifié (voir page 31).
- L'Écran des Paramètres de l'Utilisateur est composé de treize éléments, utilisez les flèches pour accéder à l'écran d'options suivant: ◀️/▶️. Comprenez chaque élément en détail sur les pages suivantes.

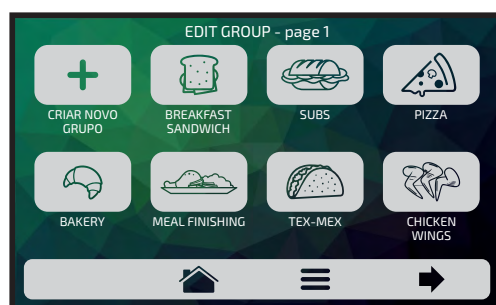


7.4.1 Paramètres d'Utilisateur: ÉDITION DE GROUPE.


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 de créer un nouveau groupe ou sélectionnez le groupe que vous souhaitez modifier. Il est possible d'avoir jusqu'à seize groupes au total.





c) Les options disponibles après choisi entre éditer ou créer un group seront:

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

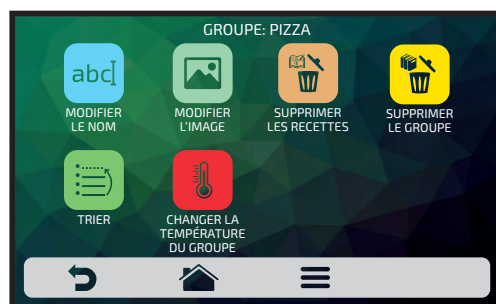
 **Modifier l'Image:** changer l'image qui porte l'icône de groupe.

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

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

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

 **Changer la température du groupe.**




7.4.1.1 Édition de Nom.

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



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

 Supprimer un caractère.

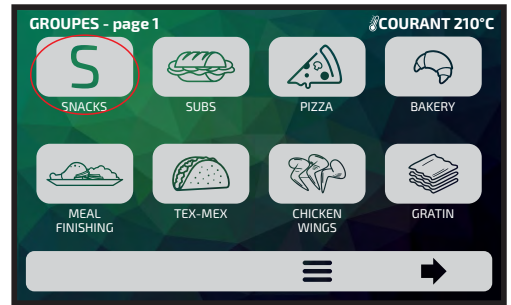
 Barre d'espace.

 Enregistrez le nom et revenez aux options.






7.4.1.2 Édition d'Images

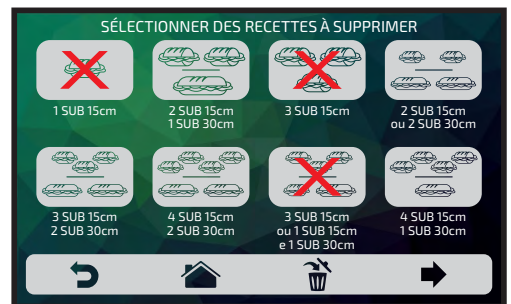
- Le Rocket Express a une galerie d'images qui permet à l'utilisateur de changer les images de leurs groupes.
- Un écran avec la bibliothèque d'images sera affiché, naviguez parmi les groupes et sélectionnez l'image désirée. Il est toujours possible, plutôt que d'ajouter une image, de garder la première lettre du nom du groupe comme icône de groupe, il suffit de cliquer sur l'icône ABC. Par exemple: si votre groupe s'appelle SNACKS, dans l'écran de groupe, SNACKS aura comme icône la lettre 'S'.



7.4.1.3 Supprimer de Recettes

- L'option effacer recettes ne supprimera que les recettes du groupe précédemment sélectionné. Sur l'écran suivant, vous pouvez supprimer une sélection de recettes ou toutes les recettes.
- Sélectionnez des recettes**  Sélectionnez les recettes que vous voulez supprimer.  indiquera celles que vous avez sélectionnées, puis cliquez sur la barre fixe  .

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.



c) Supprimer Tout



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

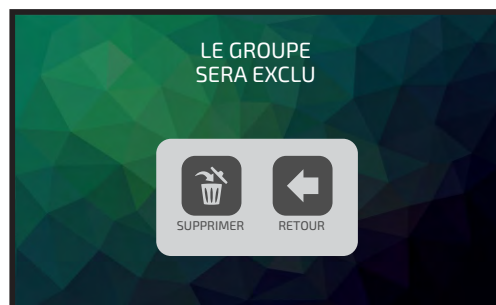
Pour confirmer cliquer sur  ou, pour annuler, et cliquer de nouveau  .



7.4.1.4 Supprimer le Groupe

a) **ATTENTION:** 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 (page 29), 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.



7.4.1.5 Trier

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

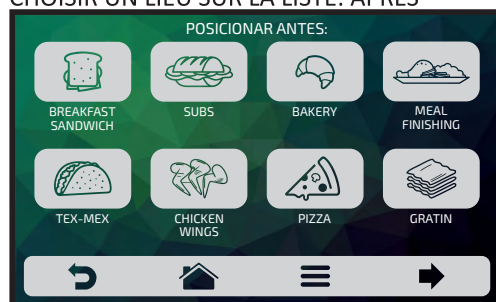
Cet écran est composé de trois boutons.



CHOISIR UN LIEU SUR LA LISTE: AVANT




CHOISIR UN LIEU SUR LA LISTE: APRÈS



 **Positionner en haut de la liste:** Le groupe est déplacé au début de la liste des groupes.

 **Positionner en bas de la liste:** Le groupe est déplacé à la fin de la liste des groupes.

 **Choisir l'emplacement dans la liste:** L'opérateur sera dirigé vers l'écran des groupes pour choisir l'emplacement souhaité.

b) Selon les écrans à côté, si le groupe choisi au début du processus d'édition est PIZZA et que l'utilisateur veut le positionner avant LASAGNE, il suffit de cliquer sur l'icône LASAGNE. Notez par l'exemple que les emplacements source et de destination ne sont pas remplacés, le logiciel réorganise uniquement les groupes.








7.4.1.6 Changer la température du groupe

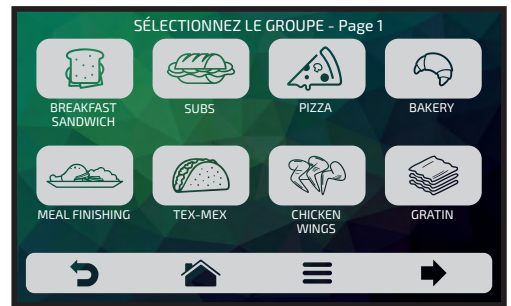
a) Choisissez la température de préchauffage souhaitée pour le groupe sélectionné.






7.4.2 Paramètres d'Utilisateur: Édition Recettes

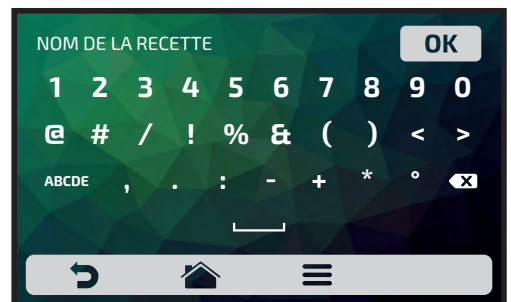
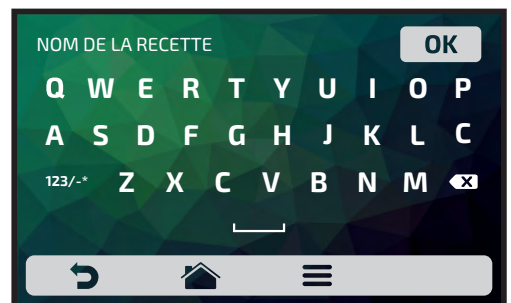
- L'écran des groupes sera disponibles, choisissez le groupe dans lequel vous souhaitez modifier les recettes.
- Lorsque vous accédez aux recettes, vous pouvez en modifier une existante ou créer une nouvelle recette.
- Les options disponibles après choisi entre éditer ou créer une recette, seront:

-  **Modifier le Nom:** modifier le nom de la recette, vous pouvez utiliser des lettre, des chiffres ou des caractères spéciaux.
-  **Modifier l'Image:** permuter l'image qui porte l'icône de la recette.
-  **Éditer les Étapes:** accéder aux options d'édition pour les étapes de la recette sélectionnée.
-  **Supprimer la Recette:** supprime toutes les informations sur la recette sélectionnée, y compris les étapes.
-  **Trier:** ordonner l'emplacement où le revenu apparaît parmi les autres revenus du groupe.
-  **Modifier Chauffer/Dorer plus:** Modifier le temps de la fonction Chauffer / Dorer plus.
-  **Ajouter/Supprimer des Favoris:** Ajouter ou supprimer la recette de la liste Favoris.




7.4.2.1 Éditer le Nome

- Lorsque vous sélectionnez l'option Modifier le Nom l'écran suivant s'affiche.
- En cliquant sur **123/-*** et **ABCDE** l'écran alternera entre les lettres et les chiffres/caractères spéciaux.
 -  Supprimer un caractère.
 -  Barre d'espace.
 - OK** Enregistrez le nom et revenez aux options.
- Utilisez  pour revenir aux options d'édition.



7.4.2.2 Éditer l'Image

- Le Rocket Express dispose d'une galerie d'images qui permet à l'utilisateur d'échanger les images de leurs recettes.
- Parcourez les groupes de la bibliothèque d'images pour sélectionner l'icône souhaitée ou appuyez sur le bouton **ABC** pour faire de la première lettre du nom de la recette une icône. Comme indiqué dans l'exemple ci-dessous.
- Utilisez  pour revenir aux options d'édition de recette.




7.4.2.3 Éditer les Étapes

- Chaque recette prend en charge jusqu'à 8 étapes apparaîtront vertes dans l'écran d'Édition, les autres seront transparentes, selon l'image sur le côté. Cliquez sur une étape pour l'éditer.
- Pour chaque étape, il est nécessaire d'informer:
 - Vitesse d'air chaud
 - % de micro-ondes
 - % de résistance inférieure (infrarouge)
 - temps
- Pour modifier le pourcentage d'Air Chaud, de micro-ondes et de Résistance Inférieure, faites simplement glisser votre doigt sur la barre de chaque paramètre ou cliquez sur l'emplacement souhaité.
- Pour régler le temps, cliquez sur l'icône **00:00**. Un clavier apparaîtra sur le côté opposé, définissez la valeur souhaitée et cliquez sur OK.

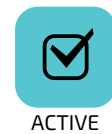



f) Cliquez sur le bouton  pour accéder aux options d'édition des paramètres d'étape, qui sont:

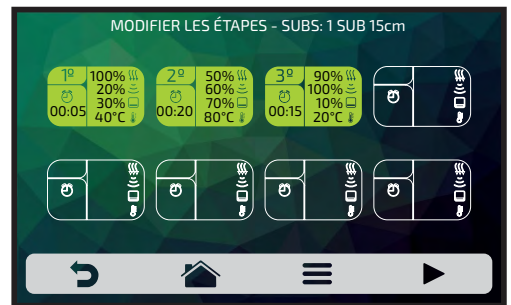


g) **Ajouter des informations à l'étape**, qui sera affichée à la fin de l'étape lors de l'exécution de la recette. Cliquez sur l'icône .

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 une modification d'étape, utilisez  enregistrer et revenir à l'écran des étapes d'édition, créez une nouvelle étape ou testez 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.

7.4.2.4. Supprimer la Recette.

a) Appuyez sur  pour supprimer la recette, appuyez sur le bouton  pour confirmer la suppression ou sur  pour revenir aux options de modification de la recette.



7.4.2.5 Trier.

a) La fonction Trier permet de changer la séquence dans laquelle les recettes apparaissent sur l'écran des recettes. Cet écran est composé de trois boutons:



Positionner en haut de la liste: La recette est déplacée vers le haut de la liste.




Positionner en bas de la liste: La recette est déplacée au bas de la liste.



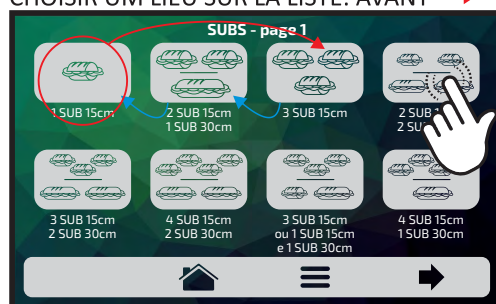
Choisir un lieu sur la liste: L'opérateur ira à l'écran de recette pour choisir le lieu souhaité selon l'exemple sur le côté, si la recette choisie au début du processus d'édition a été '1 SUB 15 cm' et l'utilisateur veut le placer avant du '2 SUB 15cm 2 SUB 30cm', il suffira de cliquer simplement sur l'icône de l'endroit désiré.

Notez par l'exemple que le lieu d'origine et de destination ne sont pas remplacés, le logiciel réorganise seulement les recettes.

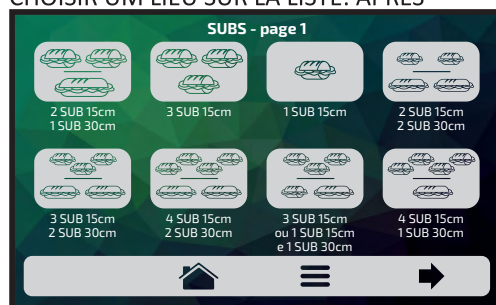
b) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.



CHOISIR UN LIEU SUR LA LISTE: AVANT

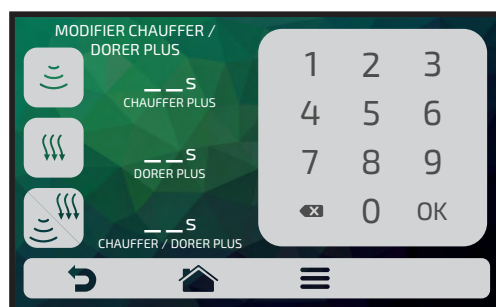


CHOISIR UN LIEU SUR LA LISTE: APRÈS



7.4.2.6 Éditer Chauffer / Dorer Plus.

a) La fonction Chauffer/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.





b) Rappelant que:

Dorer Plus - Déclenche seulement l'AIR CHAUD.






Chauffer Plus - Allume uniquement le MICRO-ONDES.

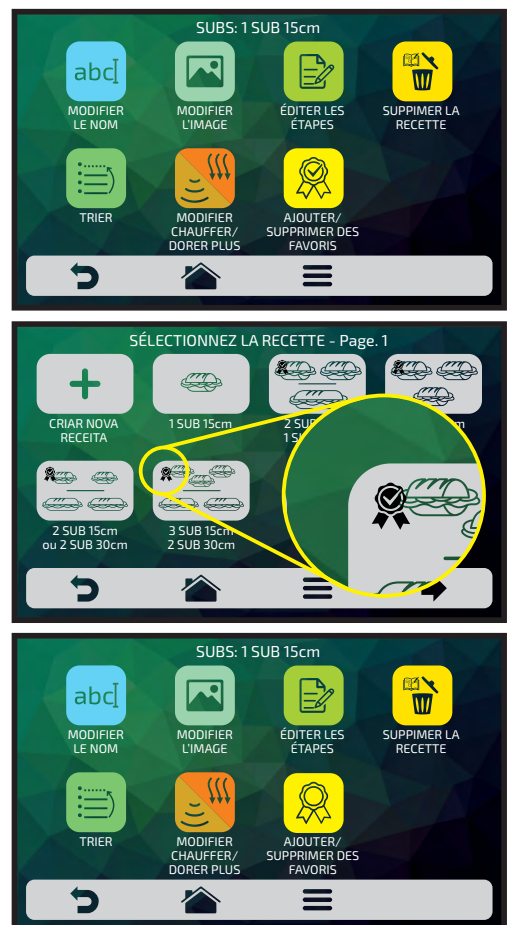
Chauffer/Dorer Plus - Entrelace les deux éléments.

- c) Pour régler l'heure, il suffit de cliquer sur l'icône  ou le lieu de la valeur, comme indiqué sur l'écran.
- d) Utilisez le clavier numérique pour entrer l'heure et cliquez sur OK.
- e) La fonction Chauffer / Dorer Plus peut être désactivée dans les Régrages d'Éduter Accès (voir page 31).
- f) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.






7.4.2.7 Ajouter / Supprimer 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 33.
- b) Pour ajouter la recette aux favoris, cliquez sur l'icône . Un petit ruban  sera ajouté dans le coin supérieur gauche de l'icône de la recette.
- c) Pour supprimer 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 Supprimer 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.



7.4.3 Paramètres d'Utilisateur: PRÉCHAUFFAGE

- a) Les paramètres modifiables dans Préchauffer sont:
Température du groupe 1.
Température du groupe 2.
Temps de Préchauffage: Règle le temps du chronomètre de l'écran de Préchauffage. Le but est d'égaliser la température à l'intérieur de la chambre lorsque les résistances inférieures et supérieures atteignent la température.
- b) Pour modifier les valeurs, cliquez sur les icônes  et  pour changer la valeur en utilisant le clavier numérique sur le côté.
- c) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.

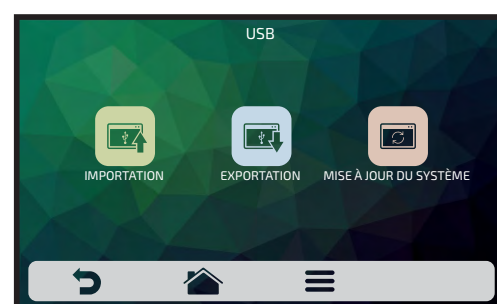


7.4.4 Paramètres d'Utilisateur: USB.



- a) Les fonctions disponibles en USB sont: Importer, Exporter et Mise à jour du Système.
- b) Lorsque vous sélectionnez l'une des fonctions, le message: 'Insérer la clé USB et attendre la reconnaissance' apparaît.
- 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.
Mise à jour du système.
- d) En cas d'erreur le message affiché sera: Il y a eu une erreur lors de l'importation / Exportation / Mise à jour, veuillez retirer la clé USB et redémarrez le processus.
- e) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.



Pour accéder au port USB, retirez le protecteur en le soulevant et en le tirant vers l'avant.





7.4.5 Paramètres d'Utilisateur: Modifier La Langue.

- a) Pour changer de langue, il suffit de cliquer sur l'icône  et choisir la langue désirée: Anglais, Espagnol, Français ou Portugais.
- b) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.








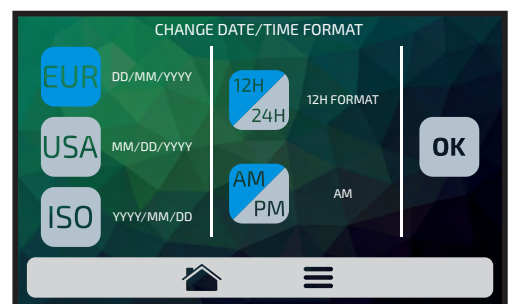
7.4.6 Paramètres d'Utilisateur: Température Actuelle.

- a) L'écran Température Actuelle  : 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.





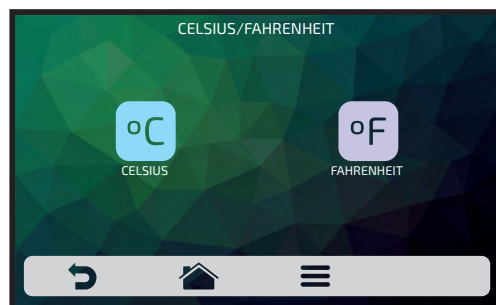
7.4.7 Paramètres d'Utilisateur: Réglage Date/Heure.

- a) Il est possible d'ajuster la Date, l'heure et le format qu'elle doit être présenté à l'utilisateur, en respectant les normes suivantes:
 Européen: dd/mm/aaaa Heure: Format 24h
 Américain: mm/dd/aaaa Format 12H
 ISO: aaaa/mm/dd
- b) Cliquez sur  et  pour modifier la date et l'heure.
- c) Activez  pour changer le format de la date/heure, l'écran à côté sera affiché, choisissez le format de la date et de l'heure et cliquez sur le  pour confirmer et revenir aux options.
- d) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.




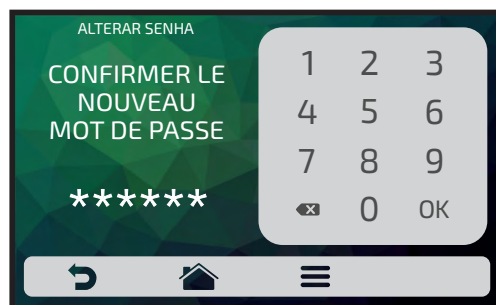
7.4.8 Paramètres d'Utilisateur: Celsius/Fahrenheit.

- a) Changez le format de la température affiché dans le four entre Celsius et Fahrenheit, cliquez sur l'icône  dans les paramètres d'Utilisateur et réglez le format de température souhaité.
- b) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.




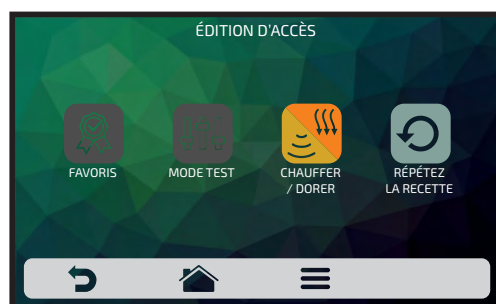
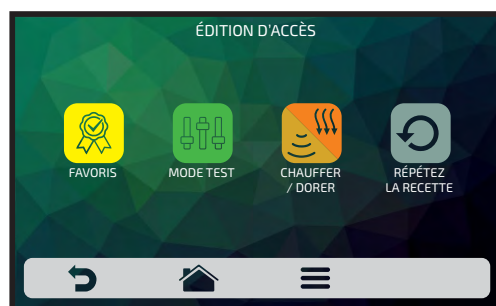
7.4.9 Paramètres d'Utilisateur: Changer le Mot de Passe.

- a) Pour changer le mot de passe de l'utilisateur, entrez simplement le nouveau mot de passe, puis confirmez-le.
- b) Si vous avez oublié votre mot de passe, contactez le support technique.
- c) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.



7.4.10 Paramètres d'Utilisateur: Édition d'Accès.


- a) Corresponds à la fonction où vous pouvez bloquer les fonctions auxquelles les opérateurs ont accès.
- b) Par exemples: Si vous voulez que les fonctions Favoris et Mode Test 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.
- c) Pour déverrouiller, il suffit de cliquer à nouveau sur les fonctions souhaitées.
- d) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.



7.4.11 Paramètres d'Utilisateur: Information du Fabricant.

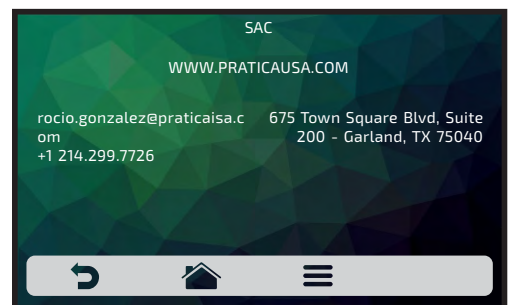
a) Il contient des informations sur la Version du Micrologiciel, la Série et la Date de Fabrication du Rocket Express.




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

7.4.12 Paramètres d'Utilisateur: Service Client.

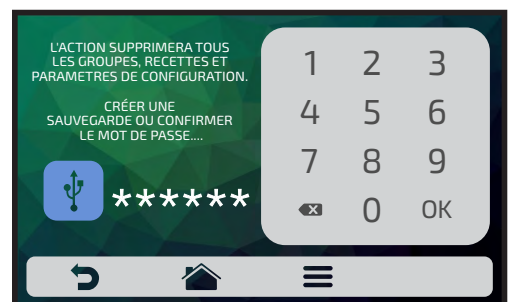
a) Vous trouverez toutes les données nécessaires pour *Prática* pour des questions, des demandes des réparations ou des visites techniques.




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





7.4.13 Paramètres d'Utilisateur: Rétablir les Paramètres d'Usine.

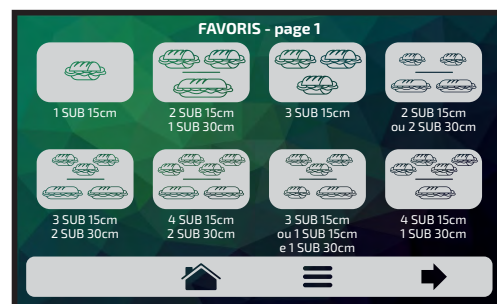
a) **ATTENTION: L'option Rétablir les Paramètres d'Usine effacera tous les Groupes, les Recettes et leurs Étapes, ainsi que les Paramètres définis par l'utilisateur. Veillez à créer une sauvegarde via USB avant de continuer. Après avoir entré le mot de passe et appuyé sur OK: IL NE SERA PLUS POSSIBLE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








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

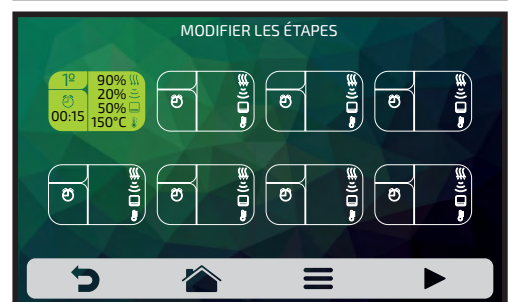
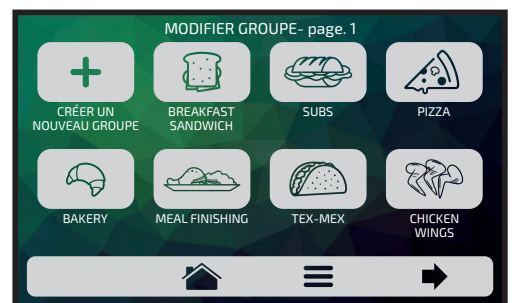
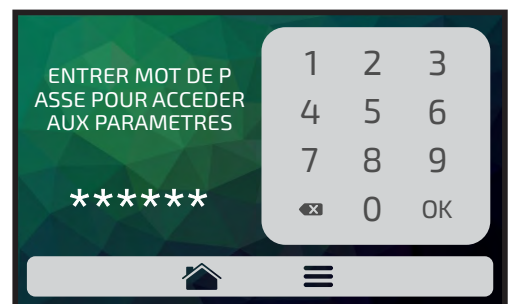
7.5 Favoris

- 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.
- Après avoir ouvert l'écran Options, cliquez sur l'icône .
- Parcourez les recettes en utilisant les flèches: /.
- Voir comment Ajouter ou Supprimer une recette de la liste des Favoris sur la page 28.





7.6 Mode Manuel

- 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.
- Pour accéder au Mode Manuel, cliquez sur le bouton Options . Cliquez sur l'icône .
- Régler les Paramètres de Temps, de Température, de pourcentage d'Air Chaud, de Micro-ondes et de Résistance Inférieure (Infrarouge).
- Appuyez sur le bouton  pour lancer l'opération en mode test.
- Une fois l'opération terminée, l'icône Copier les Paramètres sera activé: .
- 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.
- 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.
- Définissez le nom de la Nouvelle Recette, l'Image et choisissez la position (étape) que vous souhaitez allouer les informations transportées.
- Enfin, si vous souhaitez, définissez les étapes restantes de la recette.



7.7 Guide de Nettoyage Quotidien

a) Pour aider au nettoyage du Rocket Express, utilisez le Guide de Nettoyage Quotidien, 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) Ouvrez la porte du four et attendez que la température baisse jusqu'à 65°C. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



c) Enlevez le cuisson rack, le plateau de jet inférieur et placez-le dans l'évier. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



d) Appliquez le nettoyant pour four sur la grille de cuisson et la plaque à jet, laissez reposer. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



e) Appliquez le nettoyant pour four sur les murs de la cavité et la porte, laissez reposer pendant 5 minutes. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



- f) **5th**: Utilisez un tampon à récurer non abrasif pour éliminer les taches rebelles si nécessaire. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



- g) **6th**: Essuyez / Rincez la cavité avec une serviette humide pour enlever le nettoyant et les débris. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



- h) **7th**: Sécher la cavité du four avec une serviette. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



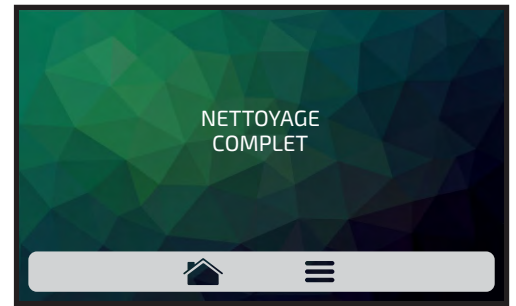
- i) **8th**: Utilisez un tampon à récurer non abrasif pour déloger les taches tenaces sur la grille de cuisson et la plaque de cuisson si nécessaire. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



- j) **9th**: Rincez, séchez et mettez en plaque, réinstallez-les dans la cavité du four. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



k) 10th: Nettoyage Complet.



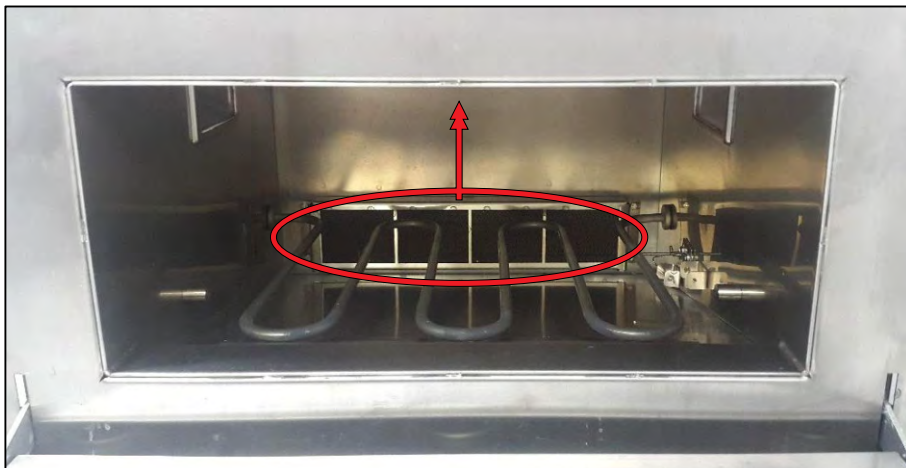
ATTENTION

Le processus de nettoyage de l'équipement doit être fait quotidiennement faute de quoi la durée de vie de l'appareil pourrait s'en trouver affectée et entraîner des dangers tels que décrits dans les consignes de sécurité contenues dans ce manuel (voir pages 6 à 9).

7.7.1 Guide de Nettoyage du Convertisseur Catalytique

- Pour accéder au convertisseur catalytique, retirez la pierre, la grille et le plateau inférieur amovible du four.
- Ensuite, retirer le convertisseur catalytique avec un mouvement voir la chaux vers le haut, comme sur l'image:
- Pour nettoyer correctement, trempez le convertisseur catalytique dans de l'eau tiède avec un détergent neutre.

Après 15 minutes dans la solution, rincer abondamment et réinstaller.






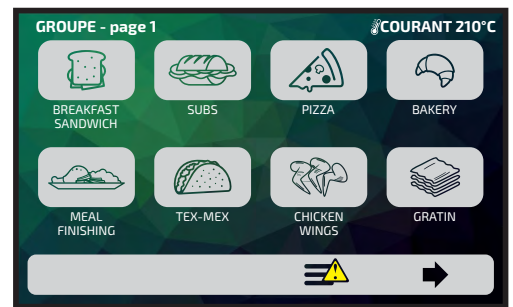
7.7.2 Guide de Nettoyage du Filtrés à Air

- 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.




8 Alertes et Erreurs: Solutions Possibles

- Rocket Express a été programmée pour signaler les erreurs et les avertissements qui pourraient survenir pendant l'opération.
- 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.




8.1 Alertes

- Cliquez sur l'icône Options  .
- 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:



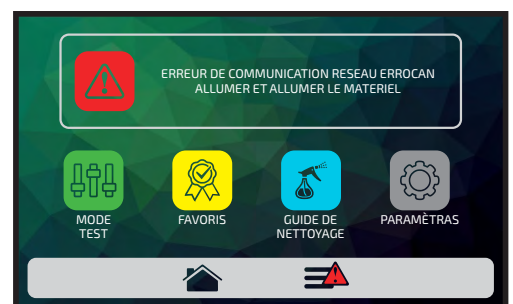
ALERTE - DÉFAUT DE DÉTECTEUR DE CHAMBRE

- Suivez l'orientation comme décrit sur l'écran, dans ce cas, éteignez et allumez le four en utilisant le bouton du panneau: 
- Après la mise sous tension de l'équipement, si le problème persiste, contactez le Service Technique.



8.2 Erreurs

- En cas de plusieurs tentatives infructueuses de réinitialisation, l'alerte deviendra une erreur et vous devrez contacter l'Assistance Technique.
- Voir le tableau sur l'écran suivant pour vérifier d'éventuelles erreurs et alertes.



8.3 TABLEAU DES ALERTES ET DES ERREURS

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

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 +1 214 299-7726.

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 KLIMAQUIP IND. E COM. S.A.
BRASIL**

RODOVIA BR 459, Km 101
37.550-000, Pouso Alegre-MG
Telefone: +55 35 3449 1235
pratica@praticabr.com

PRATICA PRODUCTS, INC. - USA

675 Town Square Blvb/Suite 200
Garland TX 75040
Telefone: +1 214 299-7726
contact@praticausa.com

WWW.PRATICABR.COM

CODE

742300

ROCKET EXPRESS
GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
DÉCEMBRE 2018 - Révision 00