



*CapaExpress*



## TABLE DES MATIÈRES

1	TERME DE GARANTIE	03
2	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	07
3	PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE	10
4	INSTALLATION	12
5	COPA EXPRESS TECHNOLOGIE	16
6	PRINCIPES D'OPÉRATION	17
7	DÉVELOPPEMENT DE RECETTES	20
8	OPÉRATION	21
8.1	PRÉCHAUFFAGE	21
8.2	EXÉCUTION D'UNE RECETTE	21
8.3	ACCÉDER AUX OPTIONS	23
8.4	CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR	23
8.4.1	MODIFIER GROUPES	24
8.4.2	MODIFIER RECETTES	27
8.4.3	PRÉCHAUFFAGE	31
8.4.4	USB	31
8.4.5	MODIFIER LA LANGUE	32
8.4.6	TEMPERATURE	32
8.4.7	DATE/HEURE	32
8.4.8	CELSIUS/FAHRENHEIT	33
8.4.9	MODIFIER CODE	33
8.4.10	MODIFIER ACCÈS	33
8.4.11	INFORMATIONS DU FABRICANT	34
8.4.12	SERVICE CLIENT	34
8.4.13	VOLUME	34
8.4.14	RESTAURER CONFIGURATIONS D'USINE	34

## TABLE DES MATIÈRES

8.5 FAVORIS	35
8.6 MODE MANUEL	36
8.7 GUIDE DE NETTOYAGE QUOTIDIEN	37
8.7.1 GUIDE DE NETTOYAGE DU CONVERTISSEUR CATALYTIQUE	40
8.7.2 GUIDE DE NETTOYAGE DU FILTRE À AIR	40
9 ALERTES ET ERREURS: SOLUTIONS POSSIBLES	41



# 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 ou 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	

## 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 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).
- Retirez 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 fermée, 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 poignées 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.



- Ne faites pas fonctionner d'appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil.
- Ne montez pas l'appareil sur ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne pas monter sur un évier.
- Ne rangez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four micro-ondes / grille-pain car ils pourraient provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil est utilisé en mode grille-pain.
- Ne rangez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne couvrez pas les grilles ni aucune autre partie du four avec une feuille métallique. Cela provoquerait une surchauffe du four.
- Ne pas nettoyer le joint de porte - Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Il est nécessaire de supprimer et de remplacer la fréquence du filtre à air. Pour plus de détails, reportez-vous à la page **40 du manuel**.
- Un nettoyage quotidien est nécessaire pour éliminer la graisse de l'équipement. Pour plus de détails, voir page **37 du manuel**.
- Certains produits, tels que les œufs entiers et les récipients fermés - par exemple les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ni de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
- Nettoyer uniquement les pièces répertoriées dans le manuel.

### **3 - 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.





**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.

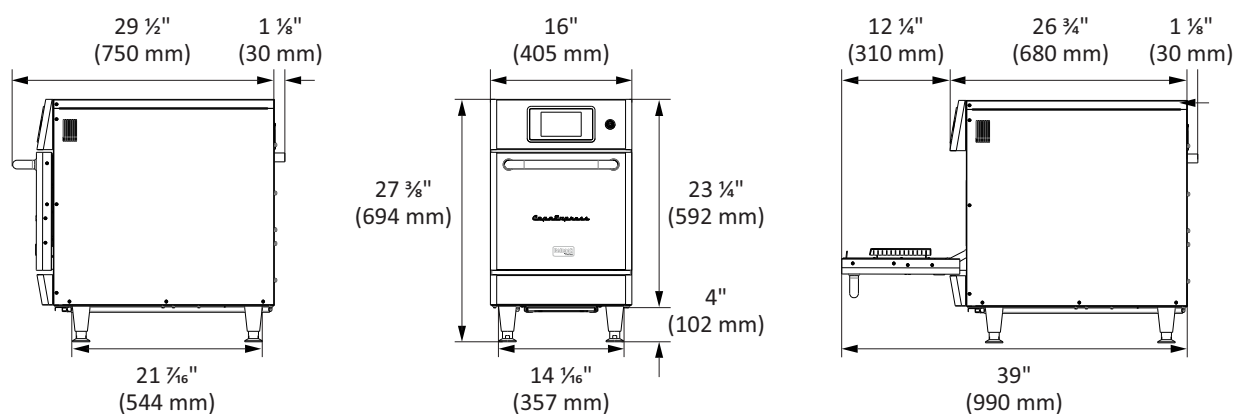
## 4 INSTALLATION

L'installation des fours Prática doit être faite en prenant les soins nécessaires afin d'éviter des problèmes, dommages à l'équipement e garantir sa pleine utilisation. Cet équipement doit être installé par un technicien agréé.

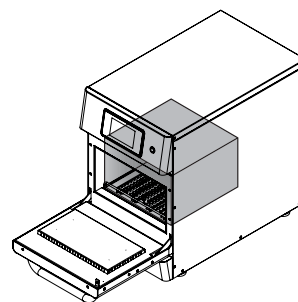
### ATTENTION

Ce four n'est pas destiné à une installation intégrée (c'est-à-dire qu'il doit être installé dans une structure entourant le four de cinq côtés ou plus).

### 4.1 DIMENSIONS



<b>Capacité</b>	17.5L - 0.61 cu.ft
<b>Hauteur</b>	183mm - 7 1/4"
<b>largeur</b>	336mm - 13 1/4"
<b>Profondeur</b>	287mm - 11 1/4"



## 4.2 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.

## 4.3 POUVOIR ÉLECTRIQUE






**Remarque:** Le four doit être correctement configuré pour des performances optimales avant la première utilisation. Suivez les étapes ci-dessous pour régler le système d'exploitation du four sur une tension d'alimentation de 208V ou 240V en fonction de la tension fournie à la prise du four. Cette étape de configuration est effectuée uniquement lors de la configuration initiale. Le four n'aura pas besoin d'être reconfiguré tant que la tension d'alimentation reste inchangée.


Les fours sont expédiés dans une position par défaut de 240 V pour des raisons de sécurité, sauf indication contraire dans le bon de commande original. Vous pouvez facilement modifier cette tension définie en suivant les instructions ci-dessous.

***Veuillez contacter le support technique de Pratica pour plus d'informations, si nécessaire. +1.214.584.6269.***

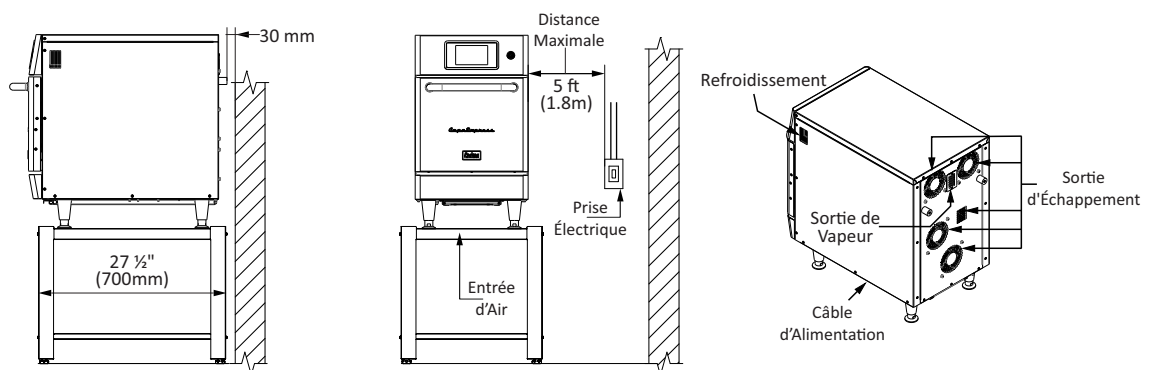
1. Vérifiez la tension d'alimentation. Si ces connaissances ne sont pas facilement disponibles, veuillez faire appel à un technicien qualifié ou à une personne familiarisée et familière avec l'électricité pour prendre les mesures. Des précautions doivent être prises pour éviter les chocs électriques. Vérifiez que la configuration électrique du réceptacle est conforme aux spécifications électriques indiquées dans le tableau ci-dessous et inscrites sur la plaque signalétique du four située à l'arrière de l'appareil.
2. Branchez le four au secteur et allumez.
3. Appuyez  pour accéder à l'écran du menu.
4. Appuyez  sur pour accéder à l'écran Configurations.
5. Entrez le mot de passe 456789 et appuyez **OK** sur pour accéder aux paramètres de l'utilisateur. **Remarque: le mot de passe peut être modifié (voir page 31).**
6. Appuyez  sur pour accéder au deuxième écran Configurations.
7. Appuyez  sur pour accéder à l'écran de tension.
8. Appuyez sur **208V** , **220V** , **230V** ou **240V** pour régler la tension correcte.
9. Le four est maintenant prêt à être utilisé. Appuyez sur la touche  et confirmez avec  pour revenir à l'écran de préchauffage.

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.

COPA EXPRESS								
Région	Tension (V)	Phases	Fréq. (Hz)	Puiss (kW)	Disj. (A)	Câble	Prise	
Etats-Unis	208	Unique	60	6.2	32	3x10AWG	NEMA 6-30	
	240			7.2				
Europe	230	Unique	50	6.9	32	3x4mm²	32A (2P+T)	
Afrique	380	Multi	50	6.6	16	5x2,5 mm²	16A (3P+N+T)	
Chine	380	Multi	50	6.6	16	5x2,5 mm²	16A (3P+N+T)	
Australie	380	Multi	50	6.6	16	5x2,5 mm²	16A (4P+T)	

COPA EXPRESS SINGLE MAG								
Région	Tension (V)	Phases	Fréq. (Hz)	Puiss (kW)	Disj. (A)	Câble	Prise	
Europe	230	Mono	50	3.4	16	3x4mm²	16A (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:

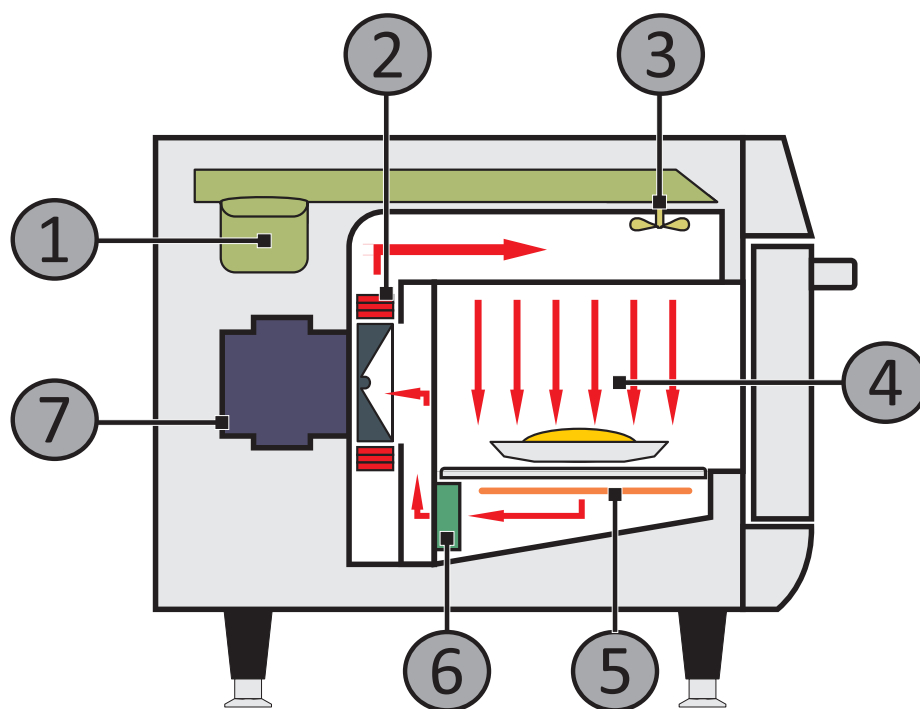


## 5 COPA EXPRESS TECHNOLOGIE

Le four *Copa 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:

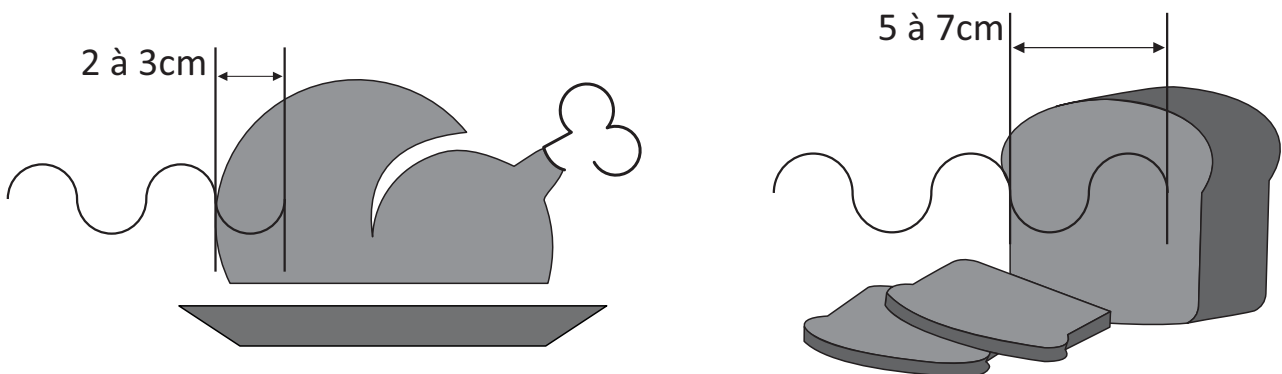
- 1) Les Magnétrons génèrent de l'énergie à travers les micro-ondes, qui chauffent uniformément les molécules d'eau de la nourriture.
- 2) Les résistances de chauffage internes transfèrent l'énergie thermique à l'air circulant.
- 3) Le Stirrer distribue les micro-ondes uniformément.
- 4) L'Air Refleté est dirigé vers la nourriture.
- 5) Les résistances inférieures aident au transfert de la chaleur à l'intérieur de la chambre.
- 6) Le Convertisseur Catalytique convertit les composés organiques volatils en Dioxyde de Carbone et en Eau ( $\text{CO}_2$  et  $\text{H}_2\text{O}$ ).
- 7) Le moteur de ventilation fait circuler l'air à grande vitesse.



## 6 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.



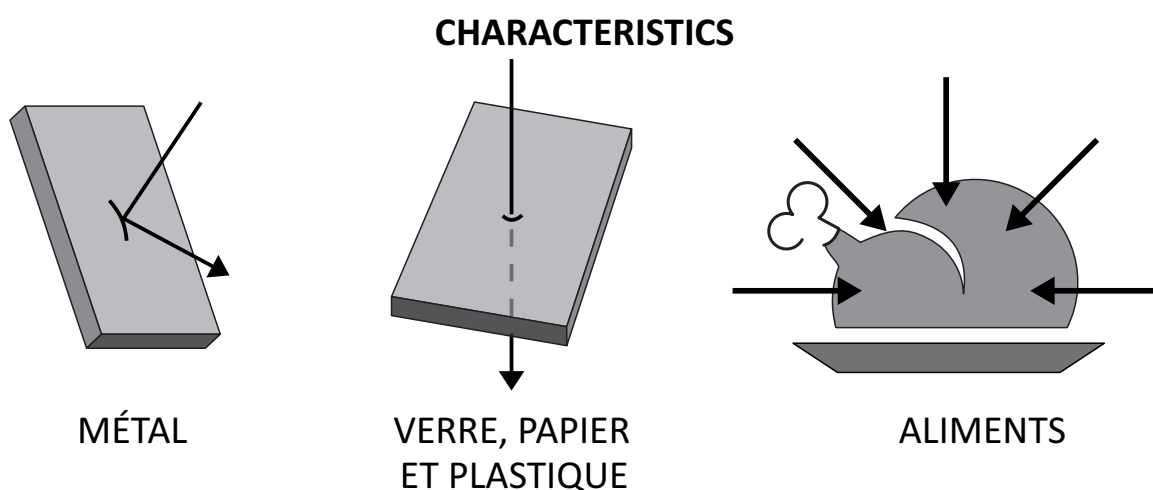
c) L'équipement *Copa Express* fonctionne avec une association de micro-ondes et d'air chaud dirigé sur l'aliment. Les variables de l'opération sont:

- *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 *Copa 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.*

## 7 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.*

## 8 OPÉRATION

### 8.1 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.

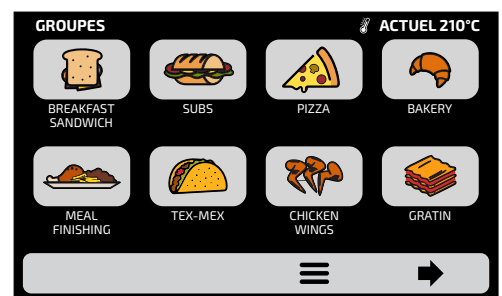


b) L'écran suivant présente la température ACTUELLE, PROGRAMMÉE et la barre indiquant le temps restant pour utiliser l'équipement. **Remarque:** La minuterie est seulement lancée lorsque la température CURRENT est à côté de PROGRAMMÉ; cela se produit de sorte que la température du four entre uniformément dans la chambre.



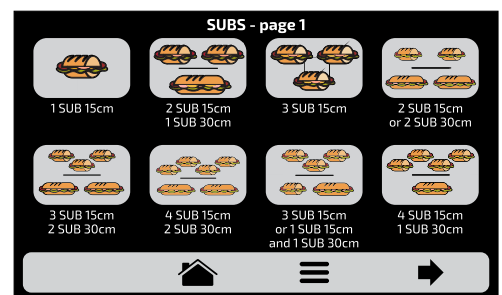
### 8.2 EXÉCUTION D'UNE RECETTE

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 du TOP CHAUFFAGE et du CHAUFFAGE INFÉRIEUR en appuyant sur la touche .


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:

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

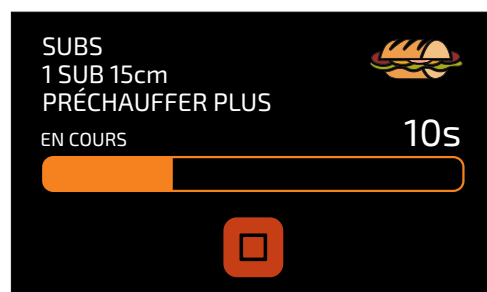
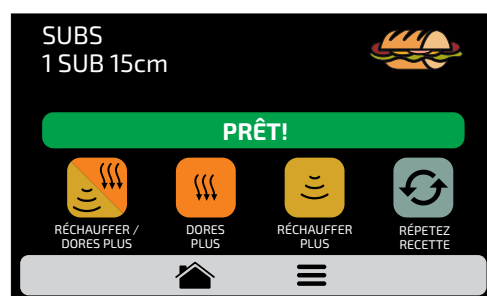
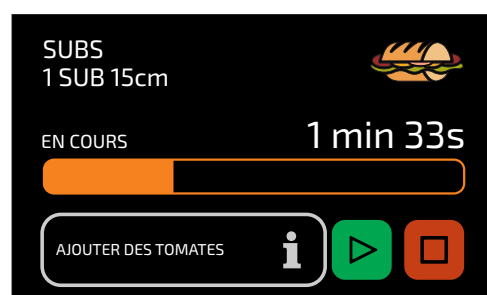
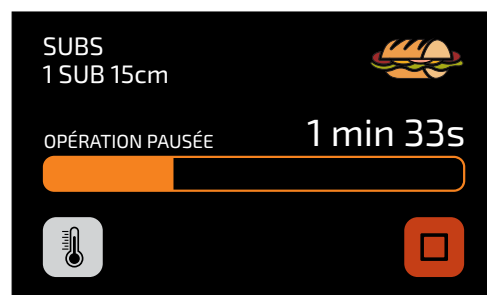
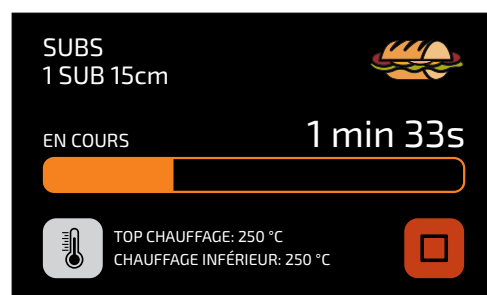
 **Dorez Plus:** N'utilisez que de l'air chaud pendant une durée prédéterminée.

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

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


j) Dans 'Réchauffer/Dorer Plus', 'Dorer Plus' et 'Réchauffer 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 Configurations d'Utilisateurs: Modifier l'accès (**voir page 33**).



Exemple de **Préchauffer Plus** en exécution:

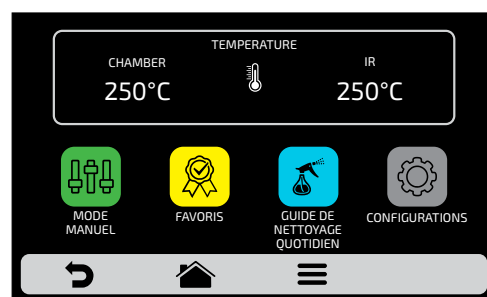
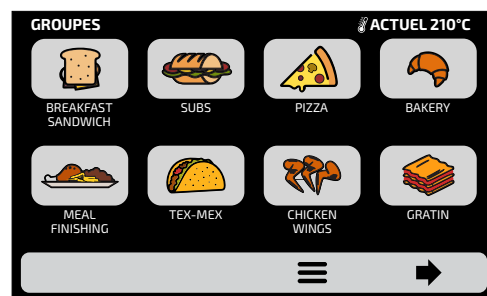
### 8.3 ACCÉDER AUX OPTIONS

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 35**), Mode Manuel (**voir page 36**), Guide de Nettoyage Quotidien (**voir page 37**). et paramètres (ci-dessous).

c) Si vous appuyez une nouvelle fois sur l'icône , vous revenez aux groupes de recettes.



d) Si vous appuyez sur l'icône  vous revenez à l'écran de sélection de la température de préchauffage.

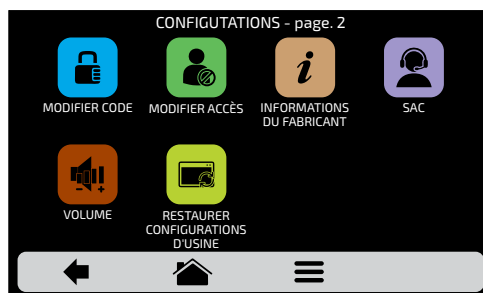
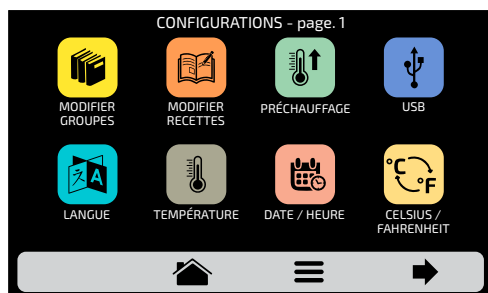
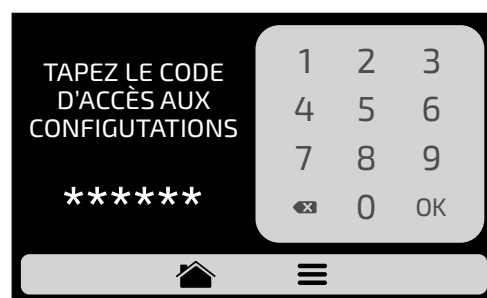
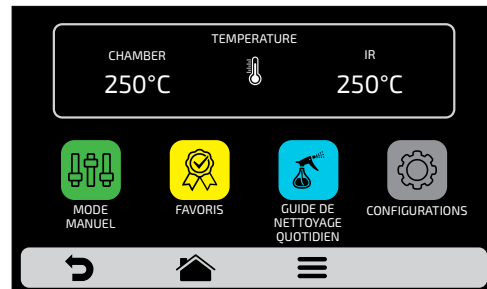


### 8.4 CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR

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 33**).

c) L'Écran des Configurations de l'Utilisateur est composé de quatorze éléments, utilisez les flèches pour accéder à l'écran d'options suivant:  / . Comprenez chaque élément en détail sur les pages suivantes.




*Configurations  
D'Utilisateur*


### 8.4.1 CONFIGURATION D'UTILISATEUR: MODIFIER GROUPES


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

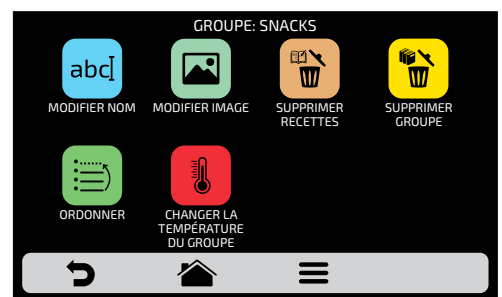
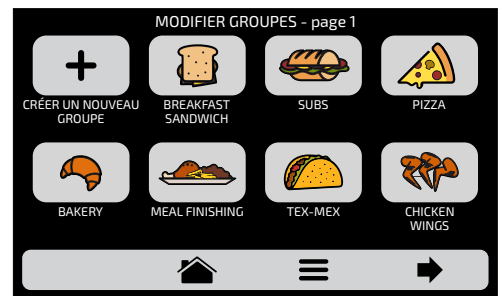
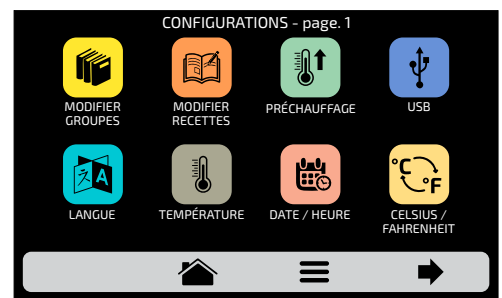
 **Modifier Image:** changer l'image qui porte l'icône de groupe.

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

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

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

 **Changer la température du groupe:** modifie la température de préchauffage du groupe.



#### 8.4.1.1 MODIFIER NOM

a) Lorsque vous sélectionnez l'option Modifier 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.

**OK** Enregistrez le nom et revenez aux options.



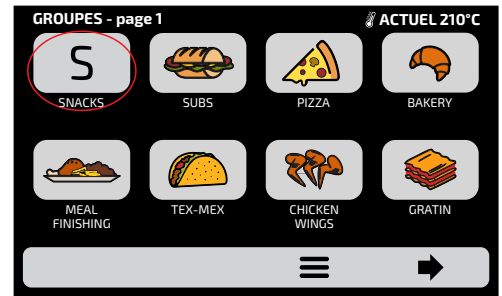
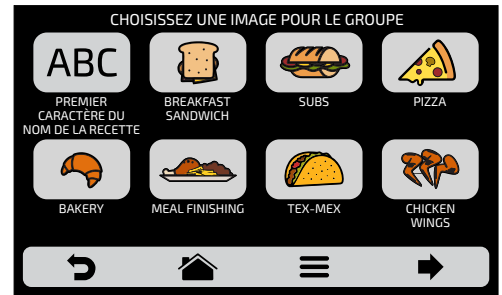
Numérique  
Clavier

### 8.4.1.2 MODIFIER IMAGE



a) Le Copa Express a une galerie d'images qui permet à l'utilisateur de changer les images de leurs groupes.

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




### 8.4.1.3 SUPPRIMER RECETTES



a) 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.

#### b) Sélectionnez des recettes





Sélectionnez les recettes que vous voulez supprimer. **X** indiquera celles que vous avez sélectionnées, puis cliquez sur la barre fixe .

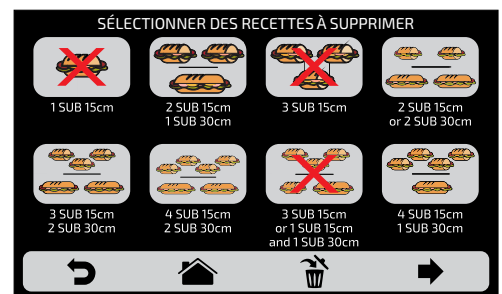
Le message à côté apparaîtra - Pour confirmer la suppression des recettes, cliquez sur l'icône SUPPRIMER LA SÉLECTION pour continuer à cliquer sur CONTINUER LA SÉLECTION.

#### c) Supprimer Toutes



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

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





#### 8.4.1.4 SUPPRIMER 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 (**voir page 31, 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.



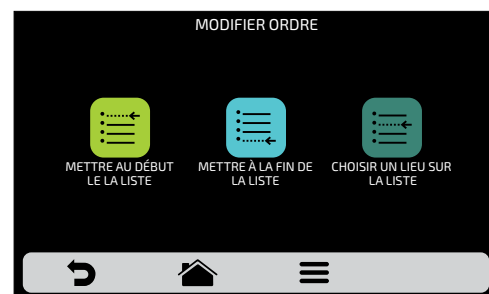
#### 8.4.1.5 ORDONNER

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

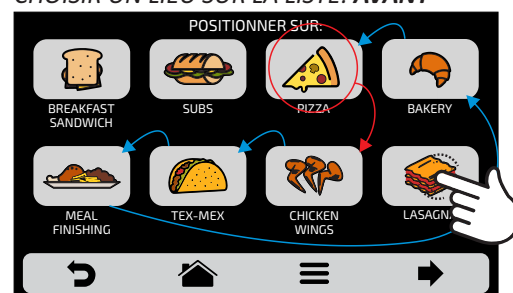
Cet écran est composé de trois boutons.

-  **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.

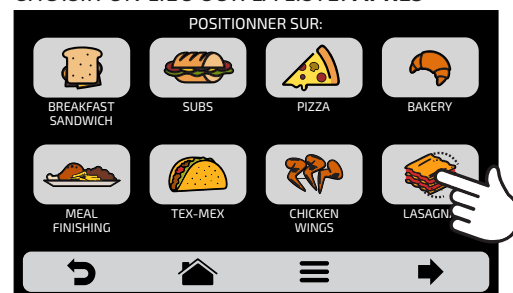
b) Selon les écrans à côté, si le groupe choisi au début du processus d'édition est PIZZ et que l'utilisateur veut le positionner avant LASAGNE, il suffit de cliquer sur l'icône LASAGNE. Notez par l'exemple que les emplacements source et de destination ne sont pas remplacés, le logiciel réorganise uniquement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



CHOISIR UN LIEU SUR LA LISTE: AVANT

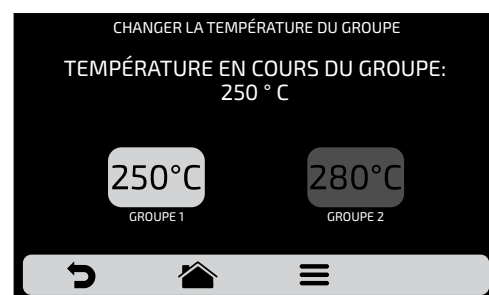


CHOISIR UN LIEU SUR LA LISTE: APRÈS



#### 8.4.1.6 CHANGER LA TEMPÉRATURE DU GROUPE

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







### 8.4.2 CONFIGURATION D'UTILISATEUR: MODIFIER RECETTES


a) L'écran des groupes sera disponibles, choisissez le groupe dans lequel vous souhaitez modifier les recettes.


b) 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 Nom:** modifier le nom de la recette, vous pouvez utiliser des lettres, des chiffres ou des caractères spéciaux.

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

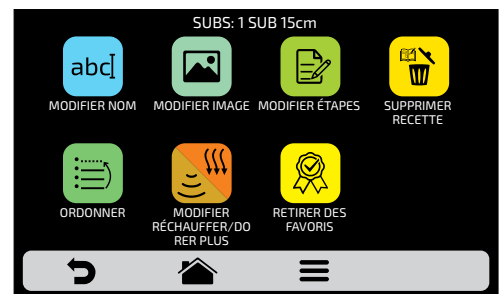
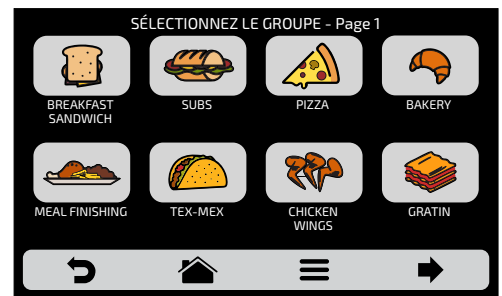
 **Modifier Étapes:** accéder aux options d'édition pour les étapes de la recette sélectionnée.

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

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

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

 **Rétirer des Favoris:** Ajouter ou supprimer la recette de la liste Favoris.



#### 8.4.2.1 MODIFIER 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.

c) Utilisez  pour revenir aux options d'édition.




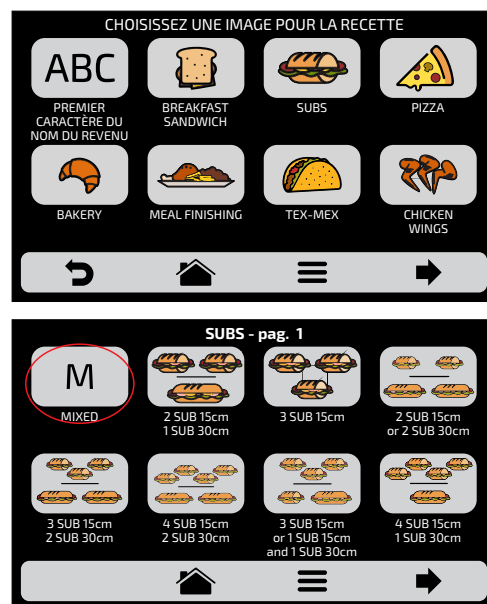
Numérique  
Clavier

### 8.4.2.2 MODIFIER IMAGE

a) Le Copa Express dispose d'une galerie d'images qui permet à l'utilisateur d'échanger les images de leurs recettes.

b) 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.

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



### 8.4.2.3 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 sur le côté. Cliquez sur une étape pour l'éditer.

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

- Vitesse d'air chaud
- % de micro-ondes
- % de résistance inférieure (infrarouge)
- Température
- Temps


c) 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.

d) 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.


e) Pour définir la température, cliquez sur l'icône **250°C**. Un clavier apparaîtra du 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:

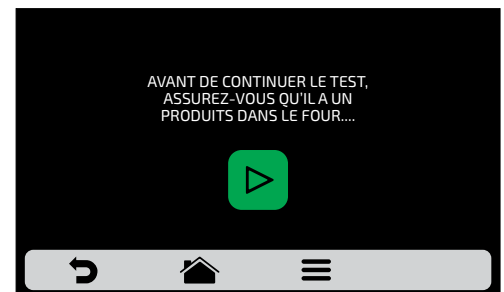
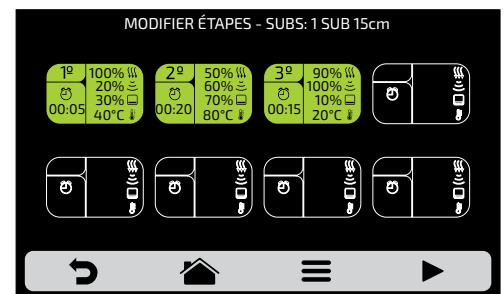
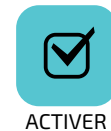
g) **Ajouter des informations à l'étape**, qui sera affichée à la fin de l'étape lors de l'exécution de la recette. Cliquez sur l'icône 

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.






#### 8.4.2.4. SUPPRIMER 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.




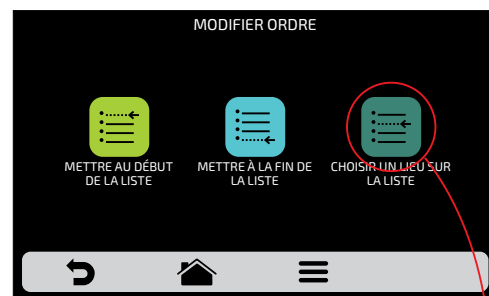
### 8.4.2.5 ORDONNER

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:

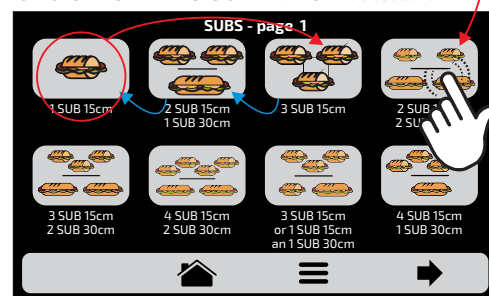
-  **Mettre au début de la liste:** La recette est déplacée vers le haut de la liste.
-  **Mettre à la fin de la liste:** La recette est déplacée au bas de la liste.
-  **Choisir un lieu sur la liste:** L'opérateur ira à l'écran de recette pour choisir le lieu souhaité selon l'exemple sur le côté, si la recette choisie au début du processus d'édition a été '1 SUB 15cm' 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.*

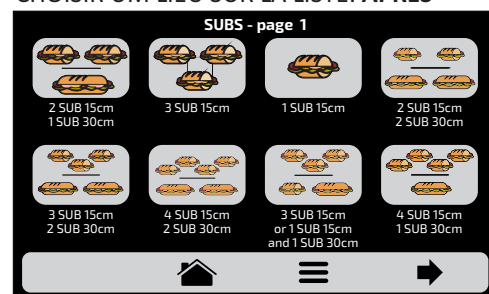
b) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.



CHOISIR UM LIEU SUR LA LISTE: AVANT



CHOISIR UM LIEU SUR LA LISTE: APRÈS



### 8.4.2.6 MODIFIER RÉCHAUFFER / DORER PLUS

a) La fonction Réchauffer/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:**

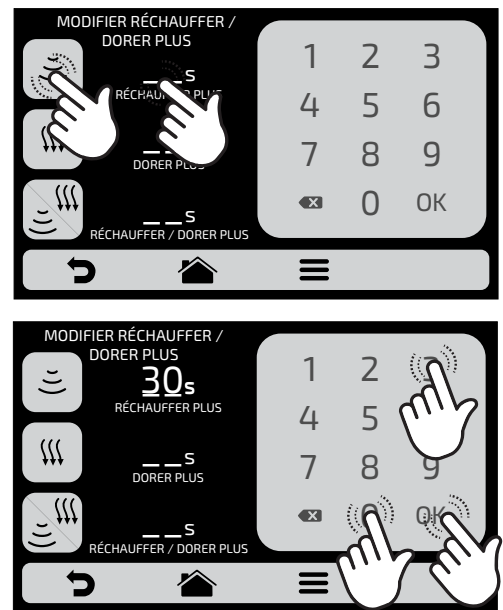
**Dorer Plus** - Déclenche seulement l'AIR CHAUD.

**Réchauffer Plus** - Allume uniquement le MICRO-ONDES.






**Réchauffer/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 Réchauffer / Dorer Plus peut être désactivée dans les Modifier Accès (**voir page 33**).
- f) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.



#### 8.4.2.7 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 81**.
- 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 retirer la recette des favoris, il suffit de faire le même processus. Dans l'écran des options d'édition de recette l'icône qui 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.



### 8.4.3 CONFIGURATION D'UTILISATEUR: PRÉCHAUFFAGE 🌡️↑

a) Les paramètres modifiables dans Préchauffer sont:

**Température Préchauff 1.**

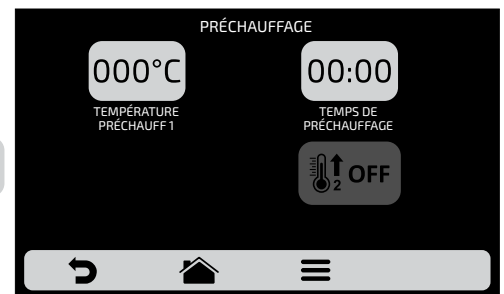
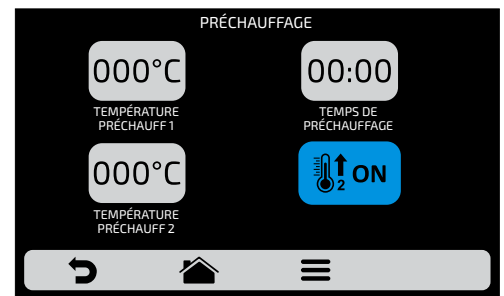
**Température Préchauff 2.**

**Temps de Préchauffage:** Règle le temps du chronomètre de l'écran de Préchauffage.

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

b) Pour modifier les valeurs, cliquez sur les icônes 00:00 et 000°C pour changer la valeur en utilisant le clavier numérique sur le côté.

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



### 8.4.4 CONFIGURATION 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 attendez 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.

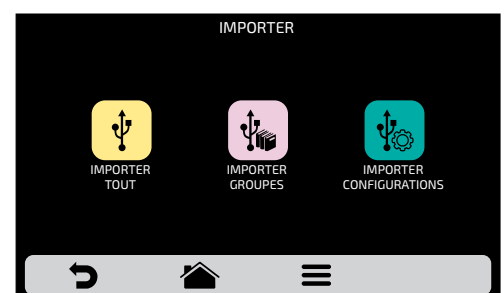
**Mise à jour du système.**

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.




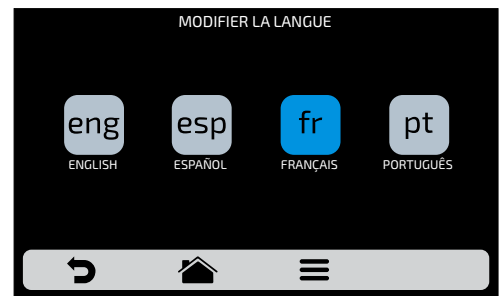
Accès au port USB




### 8.4.5 CONFIGURATION D'UTILISATEUR: MODIFIER LA LANGUE


a) Pour changer de langue, il suffit de cliquer sur l'icône  choisir la langue désirée: English, Español, Français ou Português.

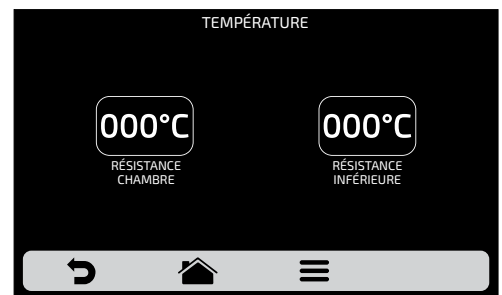
b) Utilisez  pour revenir aux options d'édition de l'utilisateur.



### 8.4.6 CONFIGURATION D'UTILISATEUR: TEMPÉRATURE

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

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



### 8.4.7 CONFIGURATION D'UTILISATEUR: 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

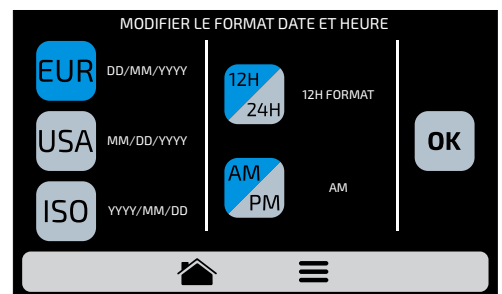
Américain: mm/dd/aaaa Format 12H

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 **OK** pour confirmer et revenir aux options.


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

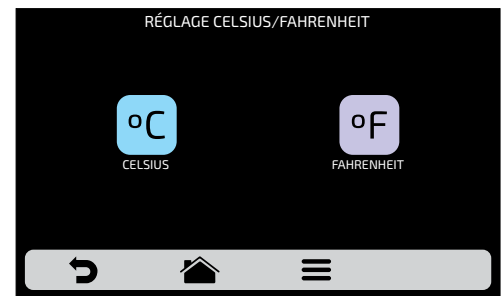




#### 8.4.8 CONFIGURATION D'UTILISATEUR: CELSIUS/FAHRENHEIT

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.

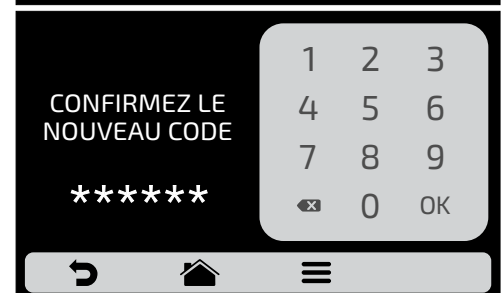
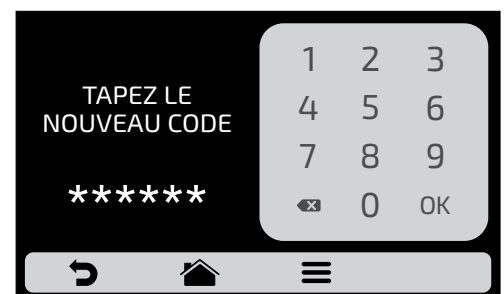


#### 8.4.9 CONFIGURATION D'UTILISATEUR: MODIFIER CODE

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.




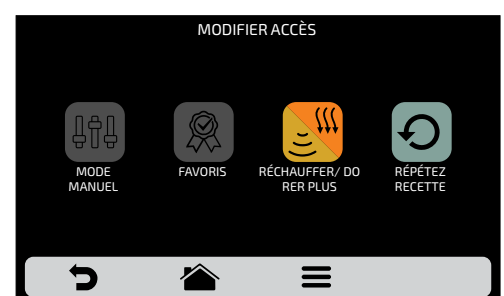
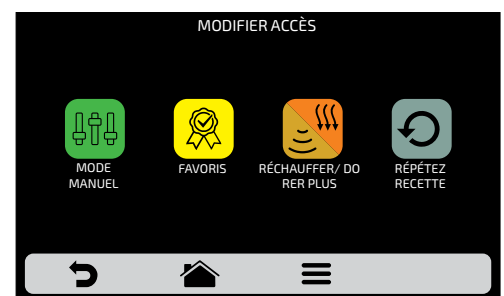
#### 8.4.10 CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR: MODIFIER ACCÈS

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 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.

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


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





#### 8.4.11 CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR: INFORMATIONS DU FABRICANT

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

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





#### 8.4.12 CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR: SERVICE CLIENT

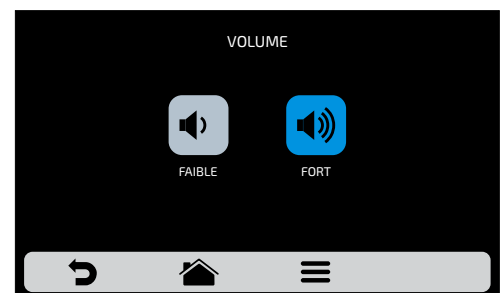
a) Vous trouverez toutes les données nécessaires pour **Prática** pour des questions, des demandes de réparations ou des visites techniques.

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




#### 8.4.13 CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR: VOLUME

a) Dans l'écran Volume, vous pouvez choisir entre le niveau Faible  et le niveau Forte .




#### 8.4.14 CONFIGURATIONS D'UTILISATEUR: RESTAURER CONFIGURATIONS D'USINE

a) **ATTENTION:** L'option Restaurer Configurations d'Usine effacera tous les Groupes, les Recettes et leurs Étapes, ainsi que les Paramètres définis par l'utilisateur. Veuillez 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.



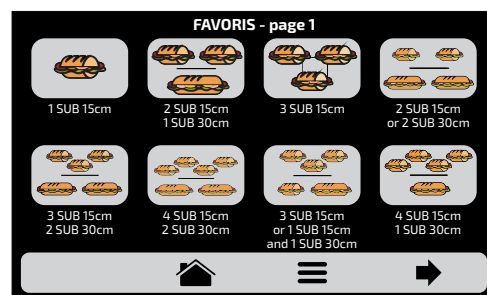
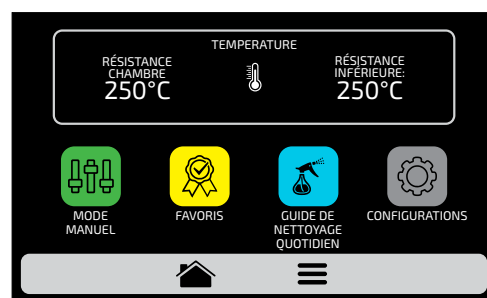
## 8.5 FAVORIS

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) Parcourez les recettes en utilisant les flèches:  .

d) Voir comment Ajouter ou Supprimer une recette de la liste des Favoris sur la **page 30**.




## 8.6 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.

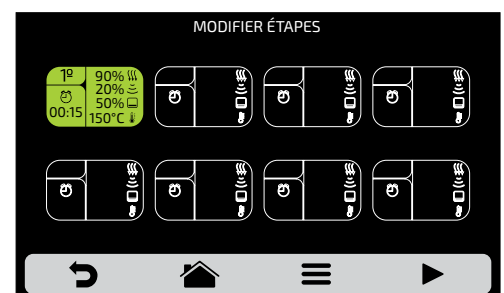
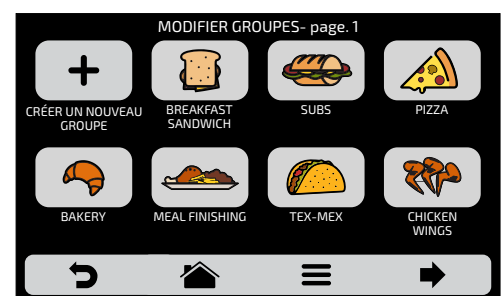
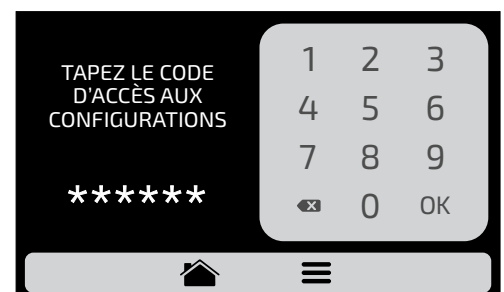
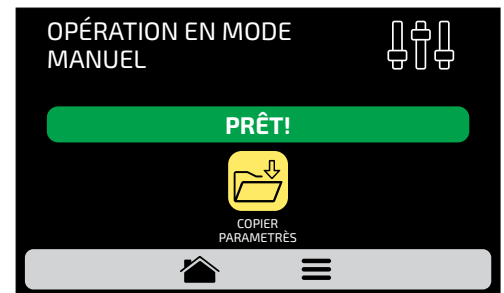
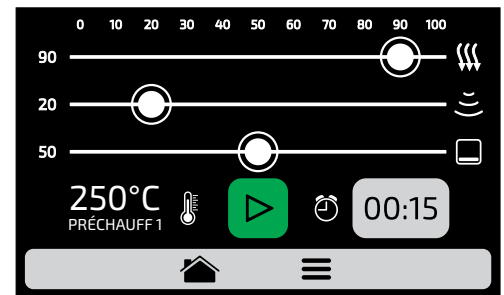
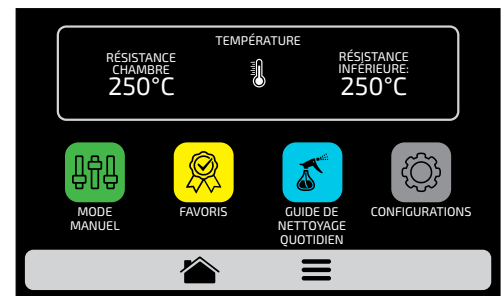
e) Une fois l'opération terminée, l'icône Copier les Paramètres sera activée: .

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.

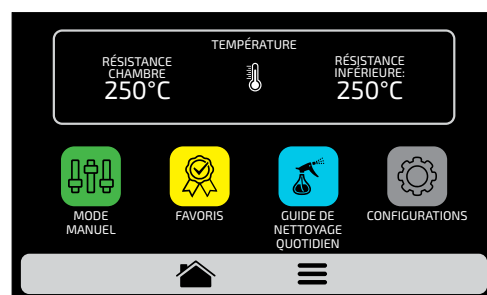
h) Définissez le nom de la Nouvelle Recette, l'Image et choisissez la position (étape) que vous souhaitez allouer les informations transportées.

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



## 8.7 GUIDE DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

a) Pour aider au nettoyage du Copa 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 150°F. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



c) Retirez la grille de cuisson et la plaque de jet inférieure et placez-les dans l'évier. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



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



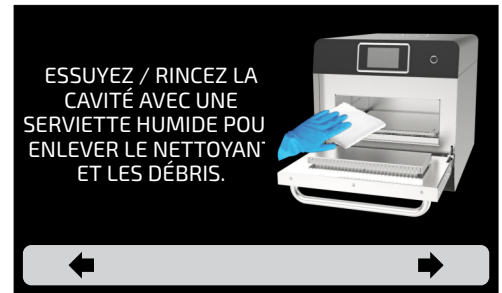
e) Appliquez du nettoyant à four sur les parois de la cavité et la porte, laissez reposer pendant 5 minutes. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



g) Utilisez un tampon à récurer non abrasif pour enlever les taches rebelles si nécessaire. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



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



i) Sécher la cavité du four avec une serviette. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



j) Utilisez un rampon à récurer non abrasif pour déloger les taches tenaces sur la grille de cuisson et sur la plaque de cuisson si nécessaire. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



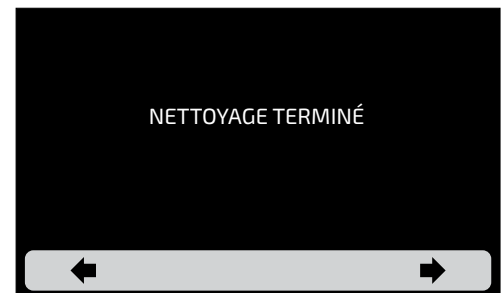
k) Vérifier la position du convertisseur catalytique. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



l) Rincez et séchez la grill et la plaque, puis réinstallez-les dans la cavité du four. Continuez en cliquant sur la flèche: ➡



m) Nettoyage terminé.

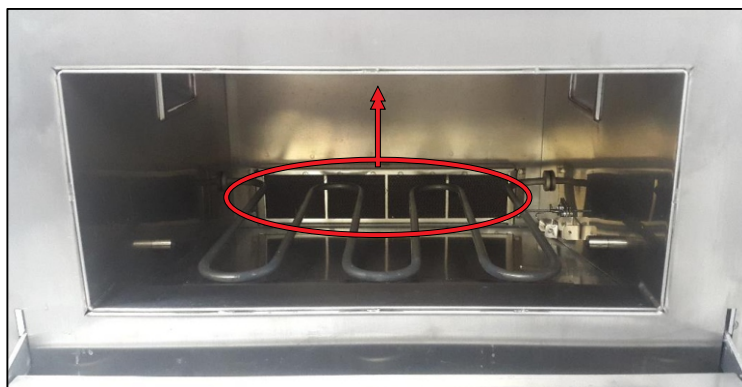


### ATTENTION

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).

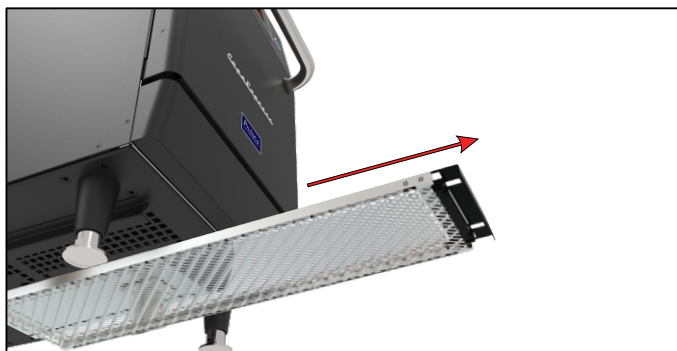
### 8.7.1 GUIDE DE NETTOYAGE DU CONVERTISSEUR CATALYTIQUE

- 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) Inspectez le convertisseur, secouez-le pour éliminer les particules libres et rincez-le à l'eau. Si nécessaire, pour éliminer les débris tenaces, appliquez le nettoyant pour four Pratica, laissez agir pendant 10 minutes, puis rincez à l'eau.
- d) Avant de remettre le convertisseur dans le four, éliminez tout excès d'eau. Si nécessaire, secouez ou tapez sur une surface dure pour confirmer.






### 8.7.2 GUIDE DE NETTOYAGE DU FILTRES À AIR

- a) Accéder au filtre à air de la cavité par le dessous de la porte du four.
- b) Tirez le filtre vers l'avant pour le retirer des supports de montage.
- c) Inspectez et nettoyez si nécessaire avec des détergents neutres et de l'eau.
- d) Bien rincer à l'eau claire et éliminer tout excès d'eau. Si nécessaire, secouez ou tapez sur une surface dure pour confirmer.
- e) Réinstallez le filtre en le plaçant dans les supports de montage et en le repoussant sous le four.



## 9 ALERTES ET ERREURS: SOLUTIONS POSSIBLES

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

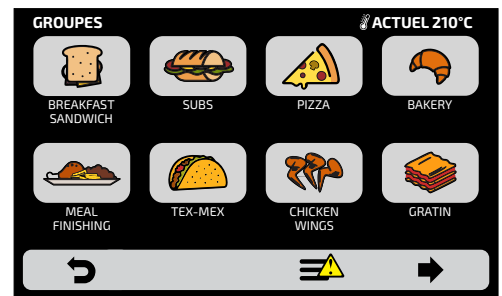
b) Sur l'icône Options  , il y aura un signe d'avertissement jaune pour les alertes (  ) et rouge pour les erreurs (  ). Voir ci-dessous comment procéder dans chaque cas.

### 9.1 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:



d) Après la mise sous tension de l'équipement, si le problème persiste, contactez le Service Technique.

### 9.2 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.





### 9.3 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	quinze 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.







---

**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](mailto:pratica@praticabr.com)

---

**PRATICA PRODUCTS, INC. - USA**

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

---

**[WWW.PRATICABR.COM](http://WWW.PRATICABR.COM)**

CODE

**742298**

COPA EXPRESS  
GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
AOÛT 2020 - RÉVISION 06