



MANUAL DE OPERACIÓN E INSTALACIÓN ROCKET EXPRESS

CARTA AL CLIENTE

Es con orgullo que nosotros de Práctica pasamos a formar parte de su día a día con nuestros equipos. Al adquirir un horno de Práctica, usted pasa a contar con un colaborador siempre atento a sus necesidades e interesado en mantenerlo plenamente satisfecho.

Estamos a su disposición para le atender en cualquier momento, para un cambio de ideas, para escuchar sus críticas y sugerencias, o incluso para solucionar algún problema.

¡Cuenta con nosotros!

NUESTRA MISIÓN

Llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos.

NUESTRO COMPROMISO

- Continuamente conocer y satisfacer las necesidades de nuestros clientes;
- Ofrecer productos confiables, de alto desempeño y energéticamente eficientes;
- Buscar mejorías de procesos, productos y costos para ofrecer cada vez más valor a los clientes;
- Tratar con honestidad a las personas y empresas que se relacionan con nosotros;
- Aplicar parte de los resultados de la empresa en acciones de responsabilidad social.

ÍNDICE

1	TÉRMINO DE GARANTÍA	04
2	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	08
3	INSTALACIÓN	12
4	TECNOLOGÍA ROCKET EXPRESS	15
5	PRINCIPIOS DE OPERACIÓN	16
6	CREACIÓN DE RECETAS	18
7	OPERACIÓN	19
7.1	PRECALENTAMIENTO	19
7.2	EJECUTANDO UNA RECETA	19
7.3	ACCEDIENDO A LAS OPCIONES	21
7.4	CONFIGURACIONES DE USUARIO	21
7.4.1	EDITAR GRUPO	22
7.4.2	EDITAR RECETA	25
7.4.3	PRECALENTAMIENTO	30
7.4.4	USB	30
7.4.5	MODIFICAR IDIOMA	31
7.4.6	TEMPERATURA ACTUAL	31
7.4.7	AJUSTE FECHA/HORA	31
7.4.8	CELSIUS/FAHRENHEIT	32
7.4.9	MODIFICAR CONTRASEÑA	32
7.4.10	EDITAR ACCESOS	32
7.4.11	INFORMACIONES DEL FABRICANTE	33
7.4.12	SAC	33
7.4.13	RESTAURAR CONFIGURACIONES DE FÁBRICA	33

ÍNDICE

7.5 FAVORITOS	34
7.6 MODO MANUAL	35
7.7 GUÍA DE LIMPIEZA DIARIA	36
7.7.1 GUÍA DE LIMPIEZA DEL CONVERTOR CATALÍTICO	39
7.7.2 GUÍA DE LIMPIEZA DEL FILTRO DO AIRE	39
8 ALERTAS Y ERRORES: POSIBLES SOLUCIONES	40

1. TÉRMINO DE GARANTÍA

1.1 Plazo y Detalle.

- a) Los equipos Práctica tienen garantía legal de 3 (tres) meses y garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando, 1 (un) año, a partir de la fecha de emisión de la factura fiscal de venta, exclusivamente para el primero comprador. Si por algún motivo, la factura fiscal no es localizada, prevalece como fecha para inicio de la garantía, la fecha de fabricación del equipo, encontrada en la etiqueta indicativa.
- b) Independientemente de la instalación efectiva o del período de utilización del equipo, el período de garantía es iniciado de acuerdo con la fecha de la emisión de la factura fiscal de venta.
- c) Para instalación y entrega técnica de los equipos Práctica suministrará, sin costos al cliente, una visita única de un técnico autorizado y/o propio.
- d) En el caso de necesidad de nuevas visitas para finalización de la instalación/entrega técnica, en función de no disposición de los puntos prediales, sean ellos eléctricos, o de extracción, serán de responsabilidad del cliente.
- e) El cliente será responsable si otras visitas fueren necesarias para finalizar la instalación/entrega técnica debido a adaptaciones en las instalaciones, tanto eléctrica como de extracción.
- f) Para la instalación de los equipos el cliente deberá facilitar todos los puntos prediales (electricidad, aterramiento y extracción) descritos en la hoja de datos de instalación. También deberá cuidar del traslado del equipo hasta el local exacto de la instalación.
- g) La garantía solamente cubrirá fallas originadas por materia prima, componentes o fabricación.
- h) La aplicación de la garantía sucederá a través de mantenimientos, regulados o cambio de piezas defectuosas. Las piezas sustituidas serán de propiedad de Práctica, como objeto de análisis.

- i) Ocurrencias en garantía no justificarán el aumento del plazo de garantía, cambio del equipo o cualquier otro tipo de pleito.

1.2 Razones de exclusión de la garantía.

- a) En caso de daños oriundos del transporte, el cliente deberá inspeccionar la entrega del equipo y accionar a la transportadora. En la instalación, el técnico deberá encontrar el equipo en su embalaje original, totalmente preservado.
- b) Irregularidades en la instalación predial.
- c) Uso o instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto.
- d) La no observación de los detalles de instalación, en desacuerdo con el Manual de Instalación, como: piso desnivelado, instalación del horno al lado de equipos que exhalan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, etc.
- e) Daños y fallas derivados de la falta de limpieza del equipo o limpieza hecha inadecuadamente, como, por ejemplo, echar agua dentro del panel eléctrico.
- f) Cambio de las condiciones originales de instalación, como: distribución eléctrica, local de instalación, etc., ejecutadas por técnicos no autorizados.
- g) Uso de productos agresivos o abrasivos, impropios para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, arañar o dañar accesorios o componentes del equipo.
- h) Daños y fallos operativos consecuentes de agua con gran tenor de calcio, suministro de energía eléctrica con oscilación de voltaje o ruidos/interferencia en la línea de alimentación.
- i) Ocurrencias oriundas de descargas eléctricas derivadas de la acción de la naturaleza o picos de suministro originados de generadores o compañías de suministro.

- j) Daños en el equipo o sus accesorios, como: sensores de núcleo, tarjetas electrónicas, tableros y otros, en consecuencia de accidentes, maltratos, operación incorrecta, manipulación inadecuada o uso en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto;
- k) Tentativas de reparación por terceros no autorizados, o por utilización de piezas y componentes no originales, independientemente de que los daños o defectos hayan sido provocados por este hecho.
- l) Componentes de consumo y desgaste, como lámparas, sellados, correas, rodamientos, cadenas, conjunto de lonas, vidrios y plásticos están excluidos de la garantía.
- m) Fallas derivadas de redes hidráulicas con dimensionamiento inadecuado, provocando la oscilación de presión impropia para el buen funcionamiento del equipo.

1.3 Observaciones y recomendaciones

- a) Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el Manual de Instalación y Operación del equipo;
- b) Certifíquese de que las instalaciones eléctrica y extracción sean hechas por empresa o técnicos capacitados.
- c) Antes de accionar a la asistencia técnica, en el manual constan algunas ocurrencias que pueden ser sanadas sin la interferencia de un técnico.
- d) El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y un mejor plazo de vida útil de su equipo, es fundamental la higienización diaria de su equipo y es sugerido que se haga un contrato de mantenimiento preventivo.

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

(Complete para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO			
VOLTAJE:		NÚMERO SERIE:	
REVENDEDOR:			
NÚMERO FACTURA		FECHA COMPRA	

2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente este manual antes de instalar el equipo.
- Para hacer la higienización del equipo es necesaria la utilización de Equipos de Protección Individual (EPI), guantes de protección, delantal, máscara y gafas de protección



Guantes de
Protección



Máscara de
Protección



Delantal



Gafas de
Protección

- El aterramiento del horno es obligatorio.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de energía o el tomacorriente.
- Mantenga el cable de energía lejos de superficies calientes.
- Si el cable de energía es dañado, él solo deberá ser cambiado por técnicos autorizados.
- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- No utilizar utensilios de plástico.
- No utilizar la función de microondas sin alimento. Esto puede dañar el equipo.
- No opere el producto con la puerta abierta, ya que puede resultar en exposición a la energía de microondas.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parada del horno.
- No utilice el horno en exteriores.
- No permita que residuos de alimentos u otros detritos se acumulen en la superficie de la puerta y bisagra para no perjudicar el sellado del horno.
- No opere el horno si el mismo está dañado. La puerta del horno deberá cerrar adecuadamente.
- Los alimentos con piel, cáscara o membrana, como los tomates, las patatas, la salchicha, el pimiento, se deben perforar con un tenedor antes de ir al horno, ya que pueden explotar.

- Los envases totalmente cerrados no deben calentarse en el horno, ya que pueden explotar.
 - Use este aparato solamente para las funciones descritas en este manual.
 - No permitir que niños jueguen con el aparato.
 - Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.
 - No cubra o bloquee ninguna abertura del aparato.
 - No utilice este producto cerca del agua (ejemplo: cerca del grifo de la cocina, en un sótano mojado o cerca de la piscina).
 - No utilice chorro de agua para la limpieza (ver el capítulo de instrucciones de limpieza).
 - Quitar alambres usados para sellar bolsas de papel o de plástico que se introducir en el horno.
 - En caso que el material dentro del horno entre en combustión, mantenga la puerta del horno cerrada, apague o desconecte el horno del tomacorriente.
 - La energía eléctrica podrá ser apagada en el disyuntor del horno.
 - No utilice el interior del horno para secar ropas o guardar utensilios.
- El horno debe limpiarse regularmente y se debe retirar cualquier depósito de comida.
- En el calentamiento de bebidas por microondas puede resultar en una erupción retardada, por lo que debe tenerse cuidado al manipular el recipiente.
- Altura mínima de espacio libre encima del horno debe ser de 150 mm.
- Los huevos con cáscara o enteros no deben ser cocidos o calentados en el horno microondas por ser susceptibles a la explosión, incluso después de que el calentamiento por microondas haya cesado.
 - Este aparato no está destinado a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
 - La falta de limpieza del horno puede ocasionar un deterioro de la superficie y esto puede afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa.

CUIDADO

- Si la puerta o el sello de la puerta están dañados, el horno no debe ser operado hasta que sean reparados por una persona cualificada.
- Si se produce un humo, apague o desconecte la toma y mantenga la puerta del horno cerrada hasta que la llama se apague.
- Es peligroso para personas no cualificadas realizar cualquier servicio o operación de reparación que involucra la remoción de la cubierta que proporciona protección contra exposición a la energía de microondas.
- El contenido de biberones y potes de alimentos para niños debe ser agitado o sacudido, y la temperatura verificada antes de ser servidos, para evitar quemaduras.
- Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelven líquidos por calentamiento en niveles superiores a los que pueden ser fácilmente observados. El adhesivo (como figura abajo) viene adjunto junto al manual y debe ser insertado en la parte frontal en el acto de la instalación del equipo en altura mínima de 1,60m sobre el piso.



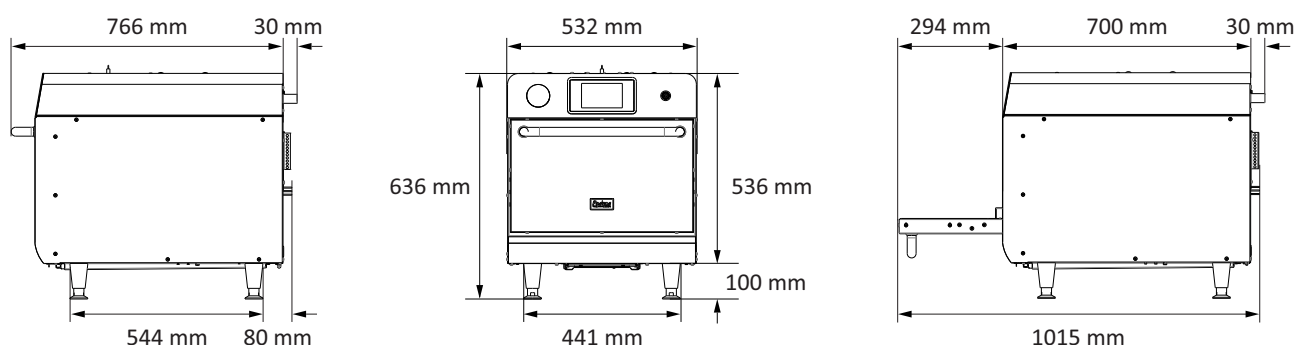
PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICRO-ONDA EXCESIVA

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

3. INSTALACIÓN

La instalación de los hornos Práctica debe ser hecha con los cuidados necesarios para evitar problemas, daños al equipo y garantizar su plena utilización. Este equipo debe ser instalado por un técnico autorizado.

3.1 Dimensiones del Rocket Express.



3.2 Dimensiones de la cámara.

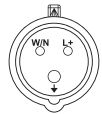
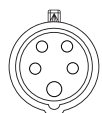
Dimensión de la cámara	
Capacidad	21 Litros
Altura	5 ¾" - 146 mm
Anchura	15 ½" - 394 mm
Profundidad	14 ¼" - 362 mm

3.3 Instrucciones Generales.

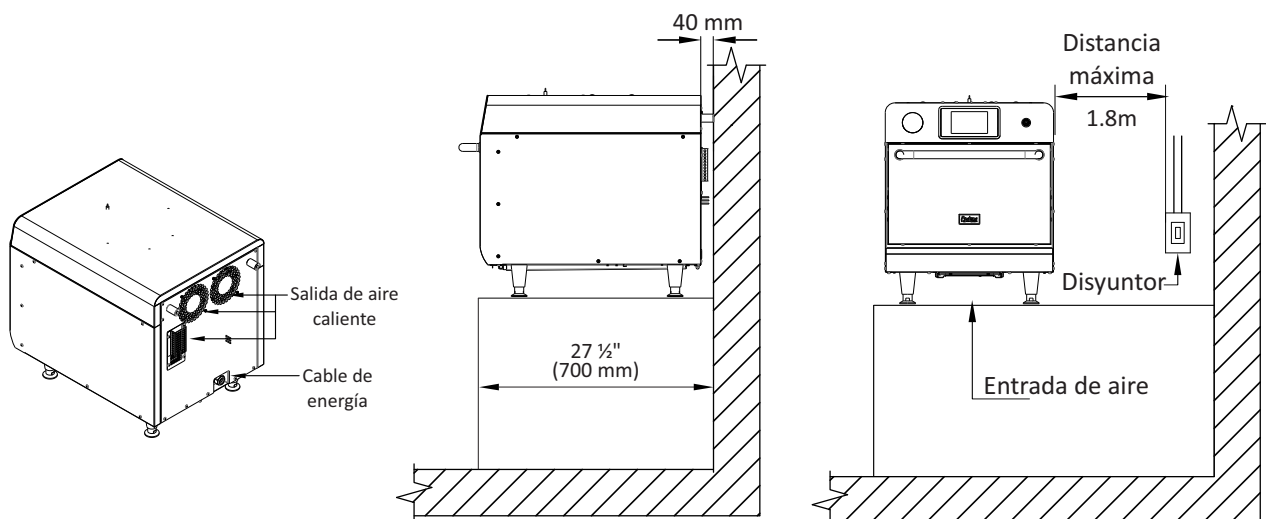
- El horno debe ser instalado sobre una base o un mostrador que soporte su peso, aproximadamente de 88kg.
- No obstruya las entradas y salidas de aire en la parte inferior del horno.
- El horno no debe ser posicionado junto a fogones, freidoras y chapas calientes u otros equipos que exhalen grasas, vapores y calor. Es necesario que las salidas de ventilación, panel eléctrico y motor estén alejadas de estas fuentes de calor, a fin de evitar daños al sistema eléctrico del equipo.
- El horno debe ser instalado en local nivelado y ventilado. La no instalación del equipo en local apropiado puede ocasionar la pérdida de la garantía.

3.4 Especificaciones eléctricas.

Certifíquese de que las características eléctricas de la red predial están de acuerdo con las especificaciones técnicas del horno, que aparecen en la etiqueta de identificación localizada en la parte trasera del panel y en la tabla de dimensionamiento eléctrico a continuación.

Región	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable	Enchufe	
Brasil	220	Mono	60	6.6	32	3x4mm ²	32A (2P+T)	
América Latina	220	Mono	60	6.6	32	3x4mm ²	32A (2P+T)	
	220	Mono	50		32		32A (2P+T)	
	380	Tri	50		16		16A (3P+N+T)	

Use un disyuntor exclusivo para el horno, posicionado a una distancia de como máximo 1,8 m con relación a la lateral derecha del horno.



La puesta a tierra es obligatoria. En caso de daños a terceros y / o daños al equipo, éstos son de responsabilidad del cliente y caracterizan negligencia por el incumplimiento de la norma.

Un terminal equipotencial se suministra en el panel trasero del horno para conexión.

- Nota:** El equipo tiene un conector de interconexión para otros equipos. Este conector pretende mantener diversos equipos con el mismo potencial eléctrico. No siendo necesariamente la Tierra de una conexión local. Este conector se encuentra en la parte posterior del equipo que se identifica con el símbolo al lado:

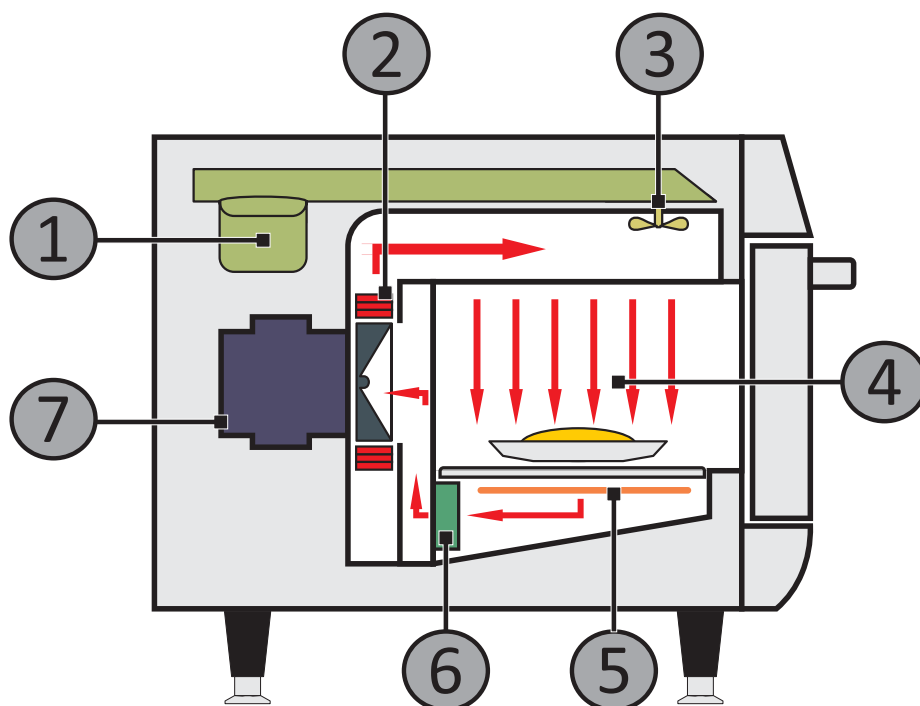


4 TECNOLOGÍA DEL ROCKET EXPRESS

El horno Rocket Express usa una combinación de calentamiento por convección de aire forzado en alta velocidad y energía de microondas para calentar alimentos más rápidamente que los métodos convencionales.

La figura a continuación ilustra las etapas que involucran a la tecnología:

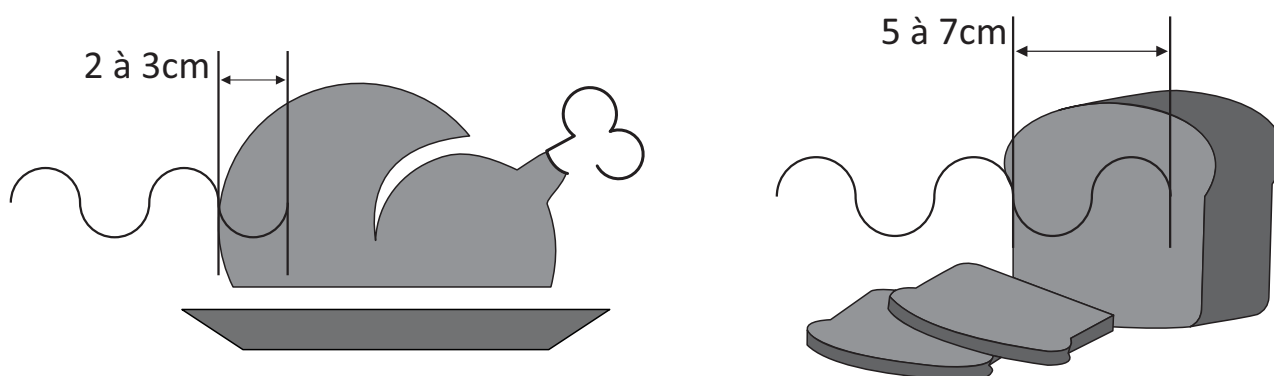
- 1) Los Magnetrones generan energía a través de microondas, que uniformemente calientan las moléculas de agua del alimentos.
- 2) Resistencias calentadoras internas transfieren energía térmica al aire circulante.
- 3) El Stirrer distribuye las microondas uniformemente.
- 4) El Aire Forzado es dirigido para el alimento.
- 5) La resistencia inferior ayudan en la transferencia de calor dentro de la cámara.
- 6) El Conversor Catalítico transforma los compuestos orgánicos volátiles en Gas Carbónico y Agua (CO_2 y H_2O).
- 7) El motor de ventilación hace al aire circular en alta velocidad.



5 PRINCIPIOS DE OPERACIÓN

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

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



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

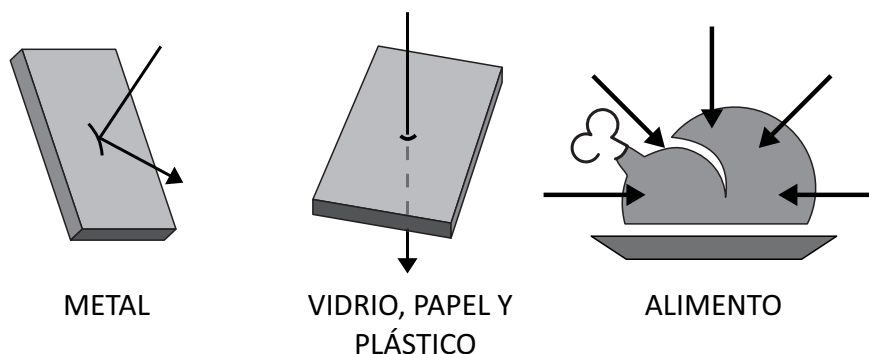
- Tiempo de operación
- Temperatura de cámara
- Potencia de microondas
- Velocidad del aire

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

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

Microondas: ajustable entre 0% y 100% para cada fracción de 30 segundos. Ej.: Para una receta de 1 minuto, y las microondas programadas en 50% tendrán efecto sobre el alimento por 15 segundos, después paran otros 15 segundos. Actúan otros 15 segundos y paran el resto del tiempo, los otros 15 segundos. En 1 minuto actúan 30 segundos. Las microondas tienen la función de calentar internamente el alimento y no necesitan de un medio específico para propagarse. Estas son reflejadas por metales, atraviesan con facilidad vidrios, plásticos, cerámicas, y penetran en los alimentos, actuando sobre moléculas de agua azúcares y grasas.

CARACTERÍSTICAS



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

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

Velocidad del aire caliente: el aire caliente dirigido sobre el alimento tendrá ajuste entre 10% y 100% de la velocidad total. Este también es responsable de la transmisión de calor al alimento, no obstante, su función principal está relacionada:

- *Al aspecto externo del alimento, o sea, su coloración. Cuanto más grande sea la velocidad del aire, más oscuro (quemado) quedará el alimento;*
- *La Textura o condición crujiente. Cuanto más grande sea la velocidad del aire, más grande será la remoción de agua de la superficie del alimento y más crujiente estará.*

6 CREACIÓN DE RECETAS

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

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

En el primer momento trabajar solamente las microondas para alcanzar la temperatura interna del alimento. El efecto de las microondas es más eficiente al inicio de los procesos. Para productos congelados, hacer operaciones con dos o tres etapas, para que, en su inicio, ocurra el deshielo del producto y al final del proceso se obtenga el color y se ponga crujiente.

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

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

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

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

7 OPERACIÓN

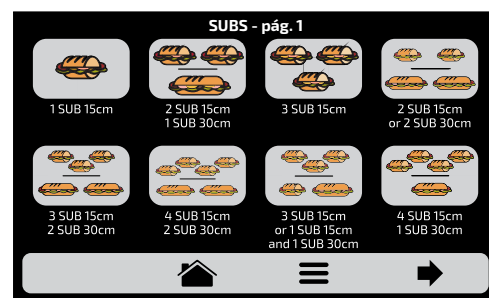
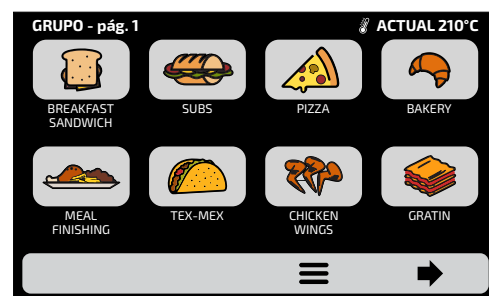
7.1Precalentamiento.

- a) Para iniciar el proceso de precalentamiento del horno, después de encender el equipo, elija entre el grupo de precalentamiento 1 y el grupo de precalentamiento 2.
- b) La siguiente pantalla presentará la temperatura ACTUAL, PROGRAMADA y la barra que indica el tiempo restante para utilizar el equipo.
- **Nota:** El temporizador solo se inicia cuando la temperatura ACTUAL está junto al PROGRAMADO; eso ocurre para que la temperatura del horno entre en uniformidad en toda la cámara.



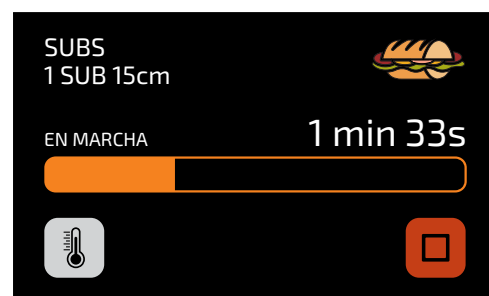
7.2Ejecutando una receta.

- a) Después del precalentamiento. Accione el GRUPO deseado.
- Para acceder a la próxima página de grupos, utilice las flechas de paginación: ◀ / ▶.
- b) Las RECETAS del grupo seleccionado serán exhibidas, presione sobre la receta que desea.
- Para volver la pantalla de Grupos, accione el botón: 🏠
 - Para acceder a las próximas páginas de recetas, utilice las flechas de paginación: ◀ / ▶.



Certifíquese de que hay alimento dentro del horno, de lo contrario causará daños al equipo.

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



e) Es posible verificar la temperatura de la Resistencia de la Cámara y de la Resistencia Inferior presionando el botón .

f) En el caso que desee cancelar la ejecución de una receta, accione el botón .

g) Si la puerta del equipo es abierta, la operación será pausada, sin embargo, será retomada cuando la puerta es cerrada.

h) Si el programador de las recetas adiciona una información en uno de los pasos, por ejemplo: ADD QUESO, la receta será pausada y la descripción de la información será presentada al lado del botón PLAY, conforme la imagen al lado:

Accionar el botón  para retomar la ejecución.

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

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

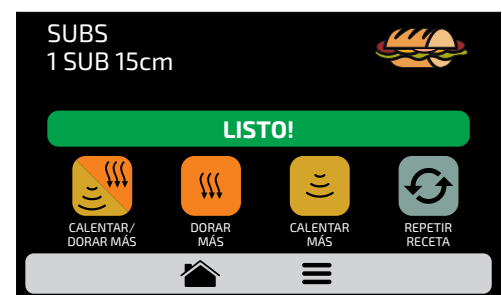
 **Dorar Más:** Acciona solamente aire caliente durante tiempo predeterminado.

 **Calentar Más:** Acciona solamente microondas durante tiempo predeterminado.

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

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

Las cuatro opciones citadas anteriormente pueden ser deshabilitadas para que no aparezcan en ninguna receta. Sepa más en el bloque de Configuraciones de Usuario: Editar Accesos (ver pág. 32).



Ejemplo de Calentar Más en ejecución:

7.3 Accediendo a las Opciones.

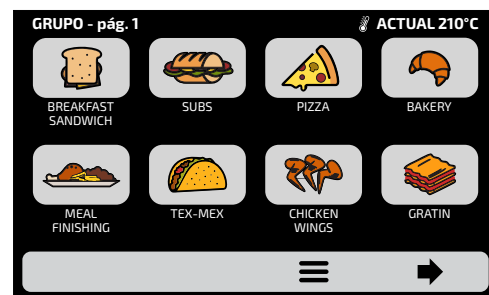
a) Para acceder a las configuraciones, en cualquier momento, accione el icono  encontrado en la barra fija de menú.

b)

En la Pantalla de Opciones contendrá informaciones como: Temperatura actual en la Cámara, Temperatura actual de la Resistencia, Modo Manual (ver pág. 34), Favoritos (ver pág. 33), Guía de Limpieza Diaria (ver pág. 35) y Configuraciones (a continuación).

c)

Accionando de nuevo el icono  volver a la pantalla de grupo de recetas.

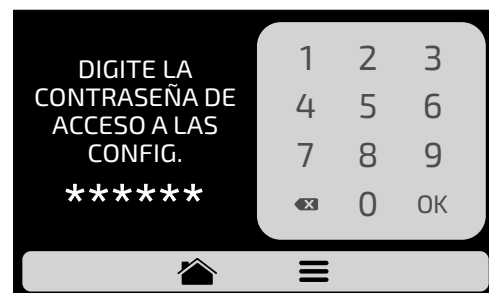


7.4 Configuraciones de Usuario.

Dentro de la Pantalla de Opciones, haga clic sobre el icono  la pantalla para informar la Contraseña de Usuario será presentada.

La contraseña estándar para acceso a las configuraciones es 456789. La contraseña puede ser modificada (ver pág. 31).

La pantalla de Configuraciones de Usuario está compuesta por catorce artículos, utilice las flechas para acceder a la próxima pantalla de opciones: /. Entienda de forma detallada cada artículo en las páginas siguientes.



7.4.1 Configuraciones de Usuario: Editar Grupo

- Para editar los grupos, accione el icono  la pantalla de grupos será presentada, sin embargo, en la primera posición estará el icono donde es posible Crear Nuevo Grupo.
- Escoja entre crear un nuevo grupo, o seleccione el grupo que desea editar. Es posible tener hasta dieciséis grupos en total.
- Las opciones disponibles después de escoger entre editar o crear un grupo, serán:

 **Editar Nombre:** modifica el nombre del grupo, se pueden usar letras, números o caracteres especiales.

 **Editar Imagem:** cambia la imagen que lleva el icono del grupo.

 **Editar Recetas:** accede a las opciones de edición a las recetas del grupo seleccionado.

 **Borrar Grupo:** borra todas las informaciones del grupo seleccionado, incluso las recetas.

 **Borrar Recetas:** borra las recetas previamente seleccionadas.

 **Ordenar:** ordena el local en que el grupo aparece entre los grupos existentes.

 **Cambiar Temperatura del Grupo:** cambia la temperatura de precalentamiento del grupo.



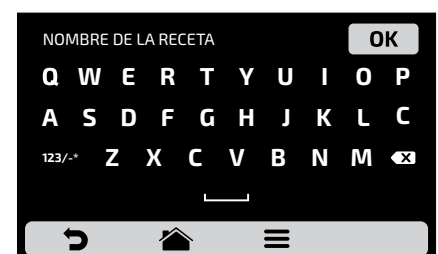
7.4.1.1 Editar Nombre

- Al seleccionar la opción Editar Nombre, la siguiente pantalla será presentada:
- Haciendo clic sobre **123/-*** y **ABCDE** la pantalla alternará entre letras y números/caracteres especiales.

 Borrar un carácter.

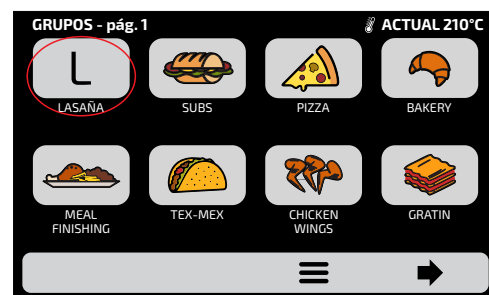
 Barra de espacio.

OK Salva el nombre y vuelve para las opciones.



7.4.1.2 Editar Imagen.

- El Rocket Express posee una galería de imágenes que posibilita al usuario cambiar las imágenes de sus grupos. Presione el icono .
- Una pantalla con la biblioteca de imágenes será presentada, navegue por los grupos y seleccione la imagen deseada. También es posible, en lugar de adicionar una imagen, mantener la primera letra del nombre del grupo como icono del grupo, basta hacer clic en el icono ABC. Por ejemplo: Si su grupo se llama LASAÑA, en la pantalla de grupo, Lasaña tendrá como icono la letra 'L'.



7.4.1.3 Borrar Recetas.

- La opción borrar recetas permitirá borrar solamente las recetas del grupo seleccionado previamente. Accione el botón . En la próxima pantalla será posible borrar una selección de recetas, o todas las recetas:

- Seleccionar recetas:** 
 - Seleccione las recetas que desee borrar, la  indicará las seleccionadas, enseguida haga clic sobre la papelera de reciclaje de la barra fija .



- Aparecerá el mensaje siguiente - Para confirmar la exclusión de las recetas, haga clic sobre el icono 'Borrar Selección' para continuar seleccionando haga clic sobre 'Continuar Selección'.

- Borrar Todas:** 
 - Al hacer clic sobre el icono de Borrar Todo será presentado el siguiente mensaje: TODAS LAS RECETAS DEL GRUPO SERÁN REMOVIDAS. Para confirmar haga clic sobre  o, para cancelar y volver, haga clic en .



7.4.1.4 Borrar Grupo

- a) **ATENCIÓN:** Al escoger la opción de borrar el grupo todas las informaciones referentes al grupo serán perdidas: recetas, pasos y otras informaciones. Y en el caso que el usuario no haga un Backup (ver pág. 29), no será posible recuperar estas informaciones.
- b) Precione el botón  para confirmar su elección, o  para volver a la pantalla de opciones.



7.4.1.5 Ordenar.

- a) La función Ordenar permite modificar la secuencia en que los grupos aparecerán en la pantalla de grupos. Esta pantalla está compuesta por tres botones.

 **Posicionar al inicio de la lista:** El grupo es movido para el inicio de la lista de grupos.

 **Posicionar al final de la lista:** El grupo es movido para el final de la lista de grupos.

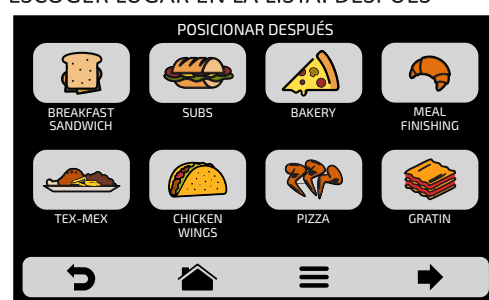
 **Escoger lugar en la lista:** El operador será dirigido a la pantalla de grupos para escoger el lugar que desea.



ESCOGER LUGAR EN LA LISTA: ANTES



ESCOGER LUGAR EN LA LISTA: DESPUÉS



- b) Conforme pantallas al lado, si el grupo escogido al inicio del proceso de edición es PIZZA y el usuario quiere posicionarlo antes de LASAÑA. **Observe por el ejemplo que el lugar de origen y destino no son sustituidos, el software solamente reordena los grupos.**

7.4.1.6 Cambiar la temperatura del grupo

- a) Elija la temperatura de precalentamiento deseada para el grupo seleccionado.



7.4.2 Configuraciones de Usuario: Editar Recetas.

a) Para editar las recetas, accione el ícono  , La pantalla de grupos será mostrada, escoja cuál grupo desea modificar.

b) Al acceder a las recetas, será posible editar una ya existente o crear una nueva receta.

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

 **Editar Nombre:** modigica el nombre de la receta, se pueden usar letras, números o caracteres especiales.

 **Editar Imagen:** cambia la imagen que lleva el icono de la receta.

 **Editar Pasos:** accede a las opciones de edición de los pasos de la receta seleccionada.

 **Borrar Receta:** borra todas las informaciones de la receta seleccionada, incluso los pasos.

 **Ordenar:** ordena el lugar en que la receta aparece entre las demás recetas de los grupos.

 **Editar Calentar / Dorar Más:** modificar el tiempo de la función Calentar Dorar más.

 **Adicionar / Retirar de los Favoritos:** Adiciona o elimina la receta en la lista de Favoritos.



7.4.2.1 Editar Nombre

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

b) Haciendo clic sobre **123/-*** y **ABCDE** la pantalla alternará entre letras y números/caracteres especiales.

 Borrar un carácter.

 Barra de espacio.

OK Salva el nombre y vuelve para las opciones.



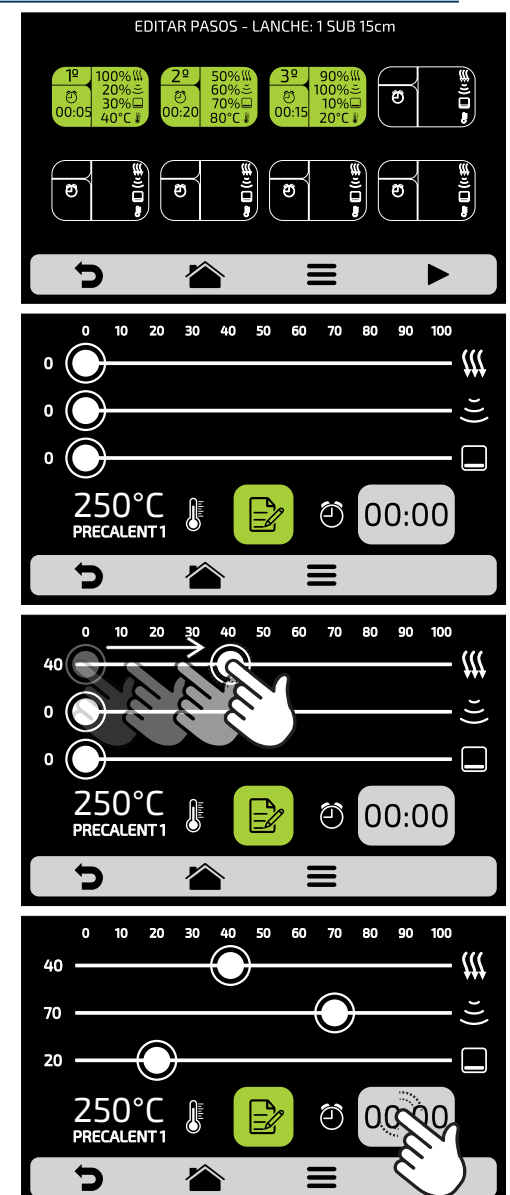
7.42.2 Editar Imagen.

- El Rocket Express posee una galería de imágenes que posibilita al usuario cambiar las imágenes de sus recetas. Presione el icono .
- Navegue por los grupos de la biblioteca de imágenes para seleccionar el icono deseado o accione el botón **ABC** para transformar la primera letra del nombre de la receta en icono. Como mostrado en el ejemplo siguiente:



7.4.2.3 Editar Pasos.

- Cada receta soporta hasta 8 pasos, los pasos activos aparecerán en verde en la pantalla de Edición, los demás estarán transparentes, conforme la imagen siguiente. Haga clic sobre un paso para editarlo.
- Para cada paso es necesario informar:
 - Velocidad de aire caliente;
 - % de microondas;
 - % de la resistencia inferior (infrarrojo);
 - Tiempo.
- Para modificar el Velocidad de Aire Caliente, Microondas y Resistencia Inferior (Infrarrojo), basta arrastrar el dedo sobre la barra de cada parámetro o hacer clic sobre el lugar deseado.
- Para definir el tiempo, hacer clic sobre el icono **00:00**. Un teclado aparecerá del lado opuesto, defina el valor deseado y haga clic en OK.



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

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

f) **Activar y Desactivar el paso**: La receta solo ejecuta pasos activos. Cuando desactive un paso él no es borrado, solamente se mantiene oculto. **Para borrar el paso es necesario informar el valor 00:00 para el parámetro de tiempo.**

g) Después de concluir la edición de un paso, utilice  salvar y retornar a la pantalla de pasos editar, crear nuevo paso, o probar los pasos activos.

h) Para probar haga clic sobre el icono  que se encuentra en la barra fija de la pantalla de los pasos. Antes de proseguir con la prueba, certifíquese que hay alimento en el interior de la cámara.

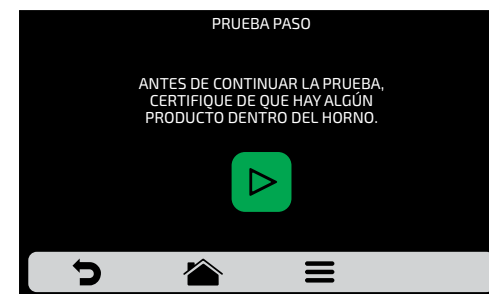
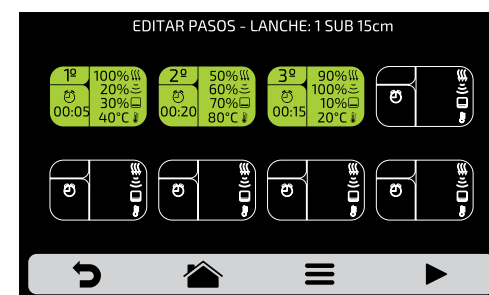
i) Utilice  para volver a las opciones de edición de receta.



ACTIVO



INACTIVO



7.4.2.4. Borrar Receta.

a) Presione  para excluir la receta, accione el botón  para confirmar la exclusión o  para retornar a las opciones de edición de receta.



7.4.2.5 Ordenar

- a) La función Ordenar permite modificar la secuencia en que los grupos aparecerán en la pantalla de grupos:

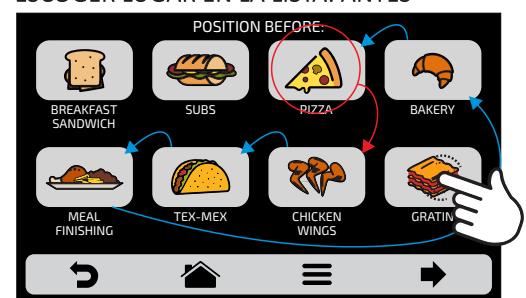


 **Posicionar al inicio de la lista:** La receta es movida para el inicio de la lista.

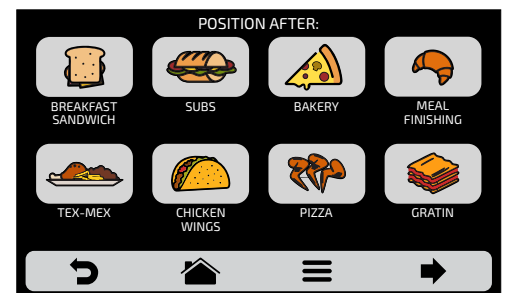
 **Posicionar al fin de la lista:** La receta es movida para el final de la lista.

 **Escoger lugar en la lista:** El operador será dirigido a la pantalla de recetas para escoger el lugar que desea conforme el ejemplo siguiente, si la receta escogida al inicio del proceso de edición fue '1 SUB 14cm' y el usuario quiere posicionarlo antes de '2 SUB 15cm 2 SUB 30cm', basta hacer clic sobre el icono del lugar deseado.

ESCOGER LUGAR EN LA LISTA: ANTES



ESCOGER LUGAR EN LA LISTA: DESPUÉS



- Observe por el ejemplo que el lugar de origen y destino no son sustituidos, el software solamente reordena las recetas.

- b) Utilice  para volver a las opciones de edición de receta.

7.4.2.6 Editar Calentar / Dorar Más

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



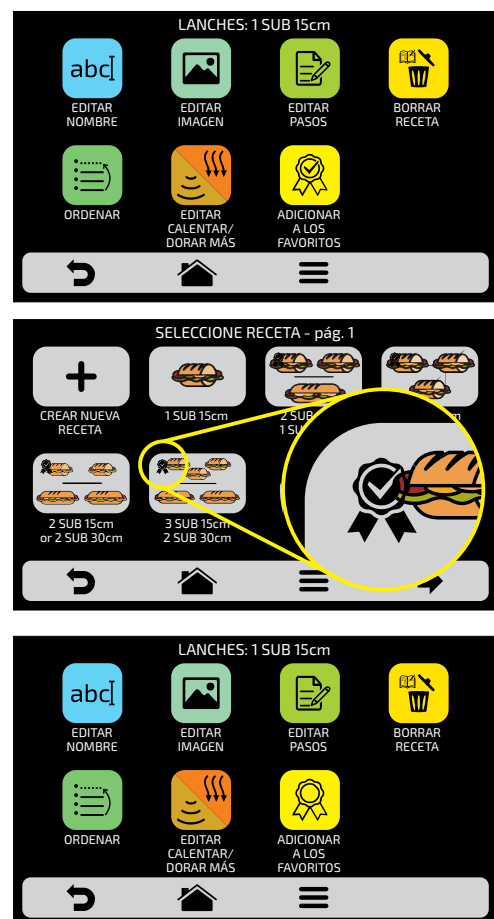
- Recordando que:
Dorar Más - Acciona solamente AIRE CALIENTE.
Calentar Más - Acciona solamente el MICROONDAS.
Calentar / Dorar Más - Intercala ambos elementos.

- Para definir el tiempo, basta hacer clic sobre el ícono  o sobre el lugar del valor, conforme muestran las indicaciones en la pantalla.
- Utilizar el teclado numérico para informar el tiempo y hacer clic en OK.
- La función Calentar / Dorar Más puede ser deshabilitada en las Configuraciones de Editar Accessos (ver pág. 31).
- Utilice  para volver a las opciones de edición de receta.



7.4.2.7 Adicionar / Retirar de los Favoritos.

- La función Favoritos puede ser accedida através de la tecla de opciones en la barra fija, sin embargo será explicada detalladamente en la pág 33.
- Para adicionar la receta a los favoritos, haga clic sobre el icono . Una pequeña cinta  será adicionada en la esquina superior izquierda del icono de la receta.
- Para retirar la receta de los favoritos, basta hacer el mismo proceso. En la pantalla de opciones de edición de receta, el icono que aparecerá será el de Retirar de los Favoritos: , al hacer clic sobre él , la cinta desaparecerá del icono y la receta es retirada de la lista de Favoritos.
- Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



7.4.3 Configuraciones de Usuario: Precalentamiento.

- a) Los parámetros editables en Precalentamiento son:

Temperatura Precalent 1.

Temperatura Precalent 2.

Tiempo de Precalentamiento: Define el tiempo del cronómetro de la pantalla de Precalentamiento.

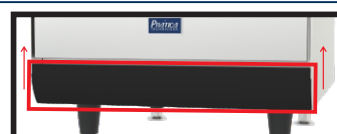
El botón  /  habilita/deshabilita el **Precalentamiento 2**. Cuando está deshabilitado, todas las configuraciones relacionadas con el Precalentamiento 2 están ocultas.

- b) Para editar los valores, haga clic sobre los iconos de  y  modificar el valor utilizando el teclado numérico al lado.
- c) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



7.4.4 Configuraciones de Usuario: USB.

- a) Accione el botón . Las funciones disponibles en USB son: Importar, Exportar y Actualizar Sistema.
- b) Al seleccionar una de las funciones aparecerá el mensaje: 'Inserte el pen drive y aguarde reconocimiento'
- c) Después del reconocimiento, el usuario será llevado a las opciones de la función que escogió anteriormente.
- Importar:** Todo, Grupo o Configuraciones.
- Exportar:** Todo, Grupo o Configuraciones.
- Actualización del Sistema.**
- d) En caso de error el mensaje exhibido será: Hubo un error durante la Importación / Exportación / Actualización, por favor, retire el pen-drive y reinicie el proceso.
- e) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



Para acceder a la entrada USB, extraiga el rayo levantando y tirando hacia adelante.



7.4.5 Configuraciones de Usuario: Modificar Idioma

- a) Para modificar el idioma, basta hacer clic sobre el icono y escoger el idioma deseado: Inglés, Español, Francés o Portugués.
- b) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



7.4.6 Configuraciones de Usuario: Temperatura Actual.

- a) La pantalla Temperatura Actual es solamente informativa, en ella es posible verificar cuál es la temperatura de las dos resistencias: la de cámara y la inferior.
- b) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



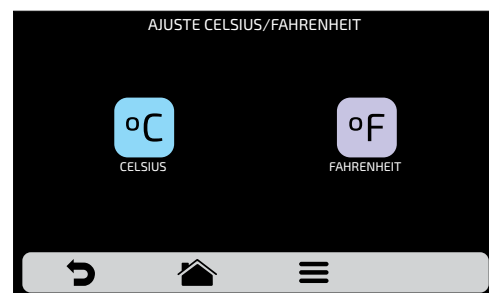
7.4.7 Configuraciones de Usuario: Ajuste Fecha / Hora.

- a) Es posible ajustar la Fecha, Hora y el formato que ella debe ser presente al usuario, respetando los siguientes estándares:
Europeo: dd/mm/aaaa Hora: Formato 24h
Americano: mm/dd/aaaa Formato 12H
ISO: aaaa/mm/dd
- b) Haga clic sobre  y  para editar, respectivamente la fecha y la hora.
- c) Accione  para modificar el formato fecha / hora, la pantalla al lado será exhibida, escoja el formato de la fecha, de la hora y haga clic sobre el  para confirmar y volver a las opciones.
- d) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



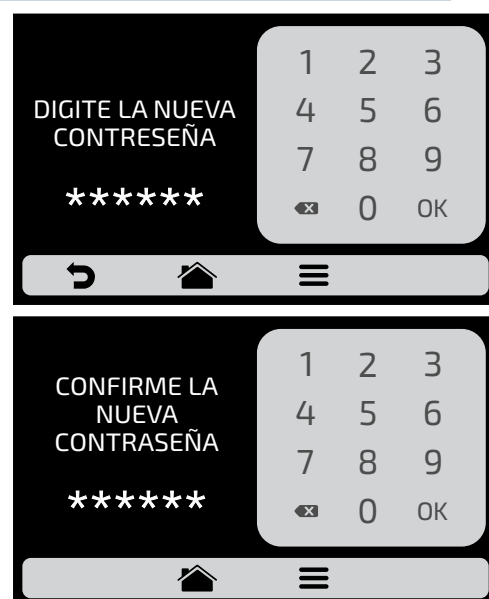
7.4.8 Configuraciones de Usuario: Celsius / Fahrenheit.

- Modifique el formato de temperatura exhibida en el horno entre Celsius y Fahrenheit, haga clic sobre el icono  entre las configuraciones de Usuario, y defina el formato de la temperatura que desee.
- Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



7.4.9 Configuraciones de Usuario: Modificar Contraseña.

- Para modificar la contraseña de usuario, basta digitar la nueva contraseña y enseguida confirmarla.
- En el caso de que se le olvide la contraseña, entre en contacto con la Asistencia Técnica.
- Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.

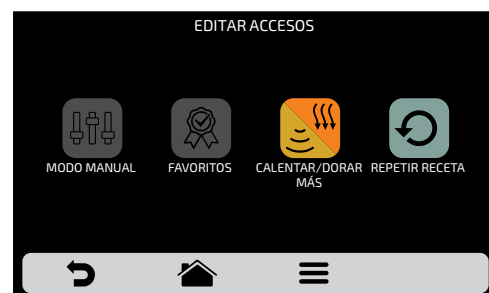
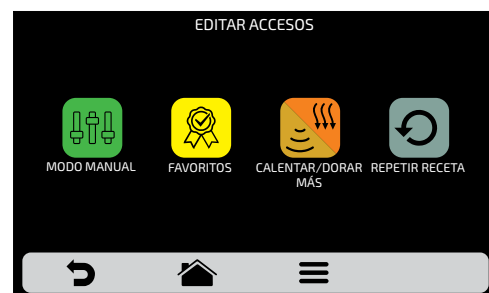


7.4.10 Configuraciones de Usuario: Editar Accesos.

- Editar Accesos corresponde a la función donde se puede bloquear funciones que los operadores tienen acceso.

Por ejemplo: Si desea que las funciones Favoritos y Modo Manual nunca sean accedidas por los operadores, basta hacer clic sobre ambas, que se pondrán gris oscuro, indicando que están bloqueadas hasta el momento que desee desbloquearlas.

- Para desbloquear, basta hacer clic sobre las funciones deseadas nuevamente.
- Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



7.4.11 Configuraciones de Usuario: Informaciones del Fabricante.

- a) Constan informaciones sobre Versión del Firmware Serie y Fecha de Fabricación del Rocket Express.
- b) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



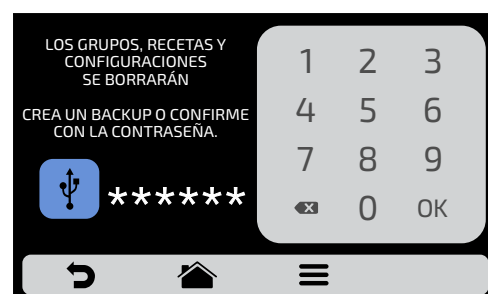
7.4.12 Configuraciones de Usuario: SAC

- a) En las informaciones de SAC, usted encontrará todos los datos necesarios para entrar en contacto con la Práctica para aclarar dudas, solicitar reparaciones o visitas técnicas.
- b) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



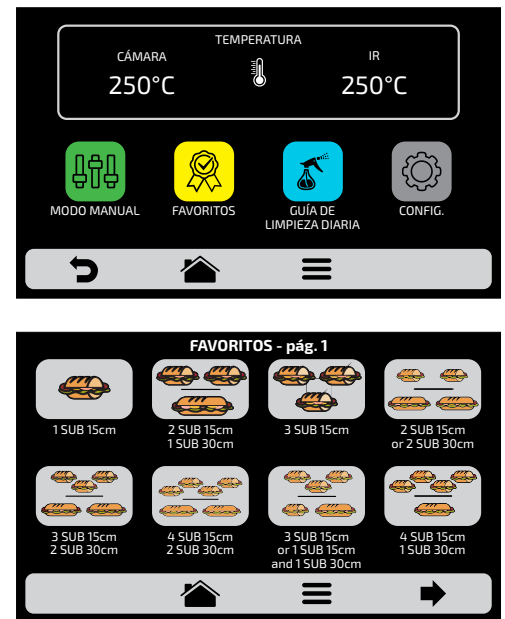
7.4.13 Configuraciones de Usuario: Restaurar Configuraciones de Fábrica.

- a) **ATENCIÓN:** La opción Restaurar Configuraciones de Fábrica borrará todos los Grupos, Recetas y sus Pasos, además de las Configuraciones definidas por el usuario. Certifíquese de crear un Backup vía USB antes de proseguir. Después de colocar la contraseña y accionar el OK: **No es posible recuperar la informaciones.**
- b) Utilice  para volver a las opciones de edición de usuario.



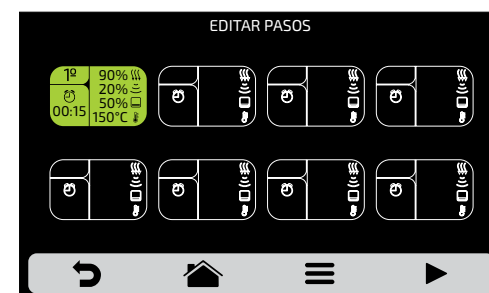
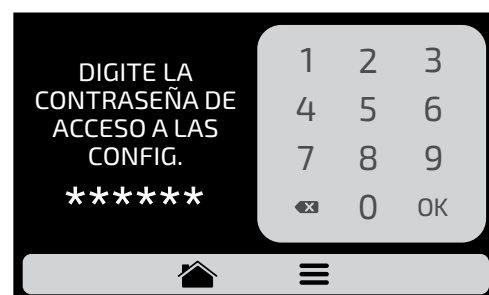
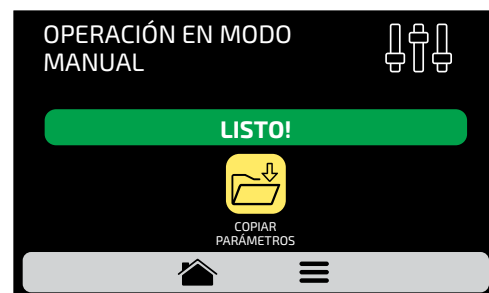
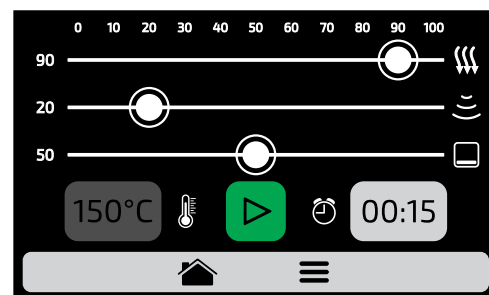
7.5 Favoritos

- La opción Favoritos funciona como un acceso directo, donde se pueden asignar las principales y más utilizadas recetas. Para accederla basta accionar el botón de Opciones  en la barra de menú fija.
- Después de abrir la pantalla de Opciones, accione el ícono .
- Navegue por las recetas utilizando las flechas:  / .
- Vea cómo Adicionar o Retirar una receta de la lista de Favoritos en la pág. 28.



7.6 Modo Manual

- En el Modo Manual es posible definir los parámetros del paso, ejecutarlo, y si el resultado de su prueba es aprobado, al final de la operación, transfórmelo en Receta.
- Para acceder el Modo Manual, haga clic sobre el botón de Opciones . En la pantalla de Opciones, accione el icono .
- Defina los parámetros de Tiempo, Temperatura, Velocidad de Aire Caliente, Microondas y de la Resistencia Inferior (Infrarrojo).
- Accione el botón  para iniciar la operación del Modo Manual.
- Al concluir la operación, el icono Copiar Parámetros será habilitado: .
- Copiar Parámetros permite al usuario transportar los parámetros definidos en el Modo Manual para la Edición de Grupos y Recetas, o sea, al hacer clic en el icono , será necesario informar la contraseña de usuario de acceso a las configuraciones.
- Después de informar la contraseña de usuario, escoja entre crear un nuevo grupo o ubicar los parámetros transportados en una nueva receta en un grupo ya existente.
- Defina el nombre de la Nueva Receta, la Imagen y escoja en cuál posición (paso) desea ubicar las informaciones transportadas.
- Para finalizar, si lo desea, defina los demás pasos de la receta.



7.7 Guía de Limpieza Diaria

Para ayudar en la higienización del Rocket Express utilice la Guía de Limpieza Diaria, accédalo por la pantalla de Opciones, haga clic sobre el icono de Opciones , enseguida, accione el botón , siga atentamente los pasos informados en la pantalla.



1º: Abra la puerta y espere que la temperatura llegue hasta 65°C. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



2º: Retire la rejilla, y el fondo protector y los coloque en el frangadero. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



3º: Aplique el Oven Cleaner en la rejilla y en el fondo protector, deje actuar. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



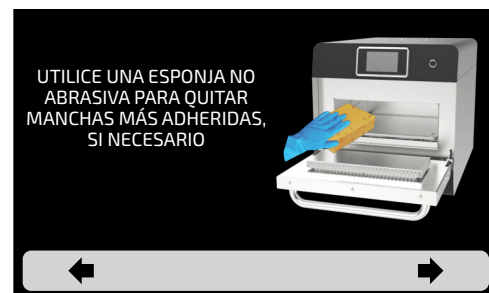
4º: Aplique el oven cleaner en las paredes de la cámara y en la parte interna de la puerta y deje actuar por 5 min. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



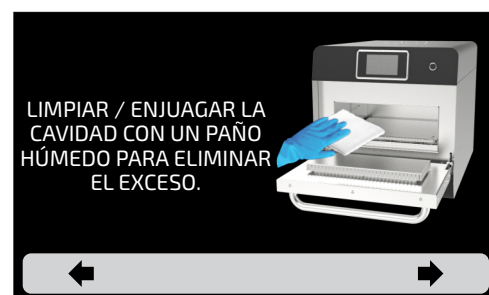
5º: Utilice una esponja no abrasiva para limpiar los cristales del guía de onda. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



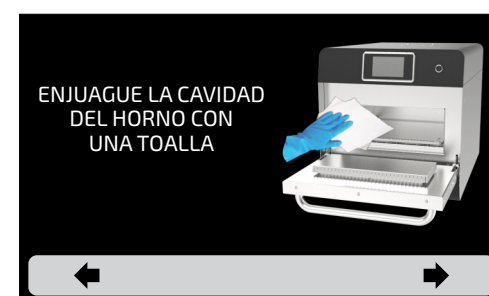
6º: Utilice una esponja no abrasiva para quitar manchas más adheridas, si necesario. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



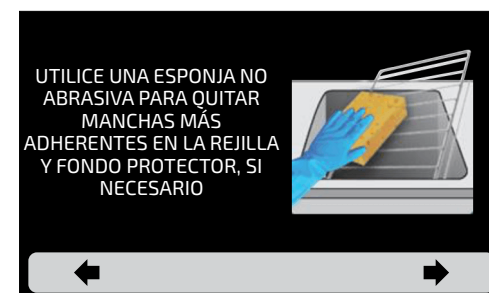
7º: Limpiar/enjuagar la cavidad con un paño húmedo para eliminar el exceso. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



8º: Enjuague la cavidad del horno con una toalla. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



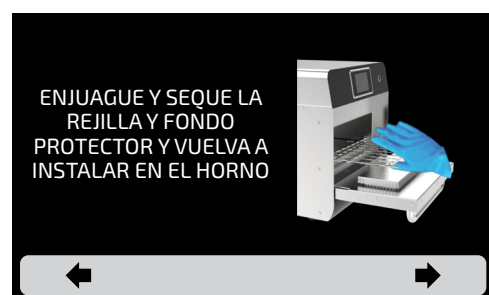
9º: Utilice una esponja no abrasiva para quitar manchas más adherentes en la rejilla y fondo protector, si necesario. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



10º: Compruebe que el convertidor catalítico está correctamente acoplado. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



11º: Enjuague y seque la rejilla y fondo protector y vuelva a instalar en el horno. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



12º: Limpieza completa. Prosiga haciendo clic en la flecha: ➡



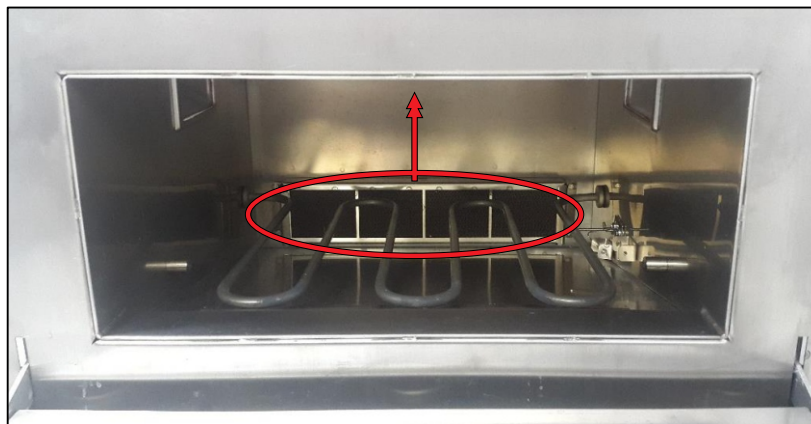
ATENCIÓN

El proceso de higienización del equipo debe ser hecho diariamente, no seguir esta orientación puede afectar adversamente la vida útil del aparato además de poder resultar en riesgos conforme informas en las Instrucciones de Seguridad que aparecen en este manual (ver pág 6 hasta la 9).

7.7.1 Guía de Limpieza del Conversor Catalítico

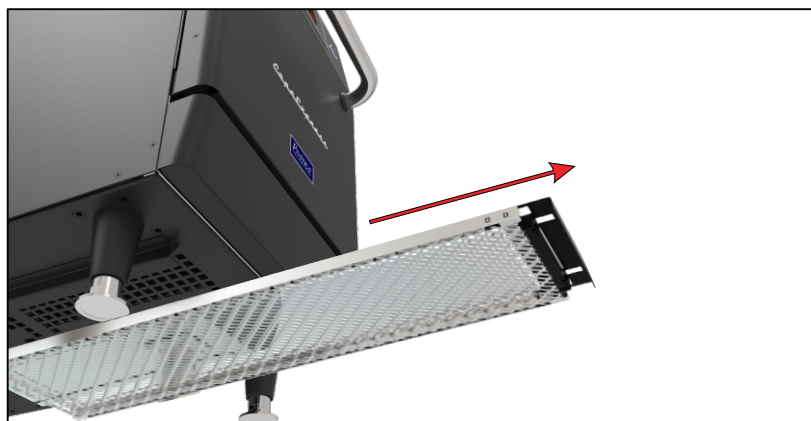
- Para acceso al conversor catalítico, retire la piedra, la parrilla y la bandeja inferior removible del horno.
- Enseguida, retire el conversor catalítico haciendo movimiento vertical para arriba, conforme la imagen:
- Para higienizar de forma correcta, coloque el conversor catalítico de remojo en agua tibia con detergente neutro.

Después de 15 minutos en la solución, enjuague bien e instale nuevamente.



7.1.2 Guía de limpieza del Filtro de Aire

- Para acceder al filtro de aire, tire de él por debajo del horno.
- A continuación, retire el filtro haciendo movimiento hacia atrás, según la imagen:
- Para higienizar de forma correcta, coloque el filtro de salsa en agua tibia con detergente neutro.
- Después de 15 minutos en la solución, enjuáguese bien e instale de nuevo.

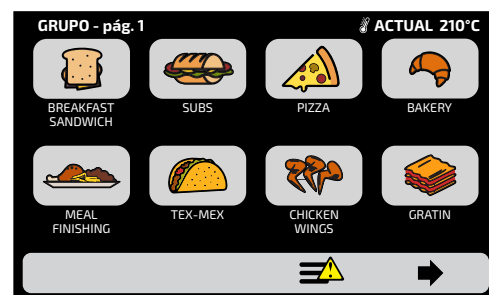


7.7 Alertas y Errores: Posibles Soluciones.

a) El Rocket Express fue programado para señalar cualquier posible error y alerta que puedan ocurrir durante la operación.

b) Sobre el ícono de Opciones ≡, surgirá una señalización amarilla para alertas (⚠) y roja para errores (🔴).

Vea a continuación cómo proceder en cada caso.



8.1 ALERTAS ⚠

a) Haga clic en el ícono de Opciones ≡ .

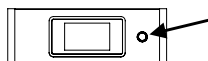
b) La pantalla de Opciones traerá, en el lugar de las temperaturas de Cámara y Resistencia Inferior, una descripción del alerta.

En el ejemplo siguiente:



ALERTA - FALLA SENSOR DE CÁMARA

c) Siga la orientación conforme descrito en la pantalla en este caso, apague y encienda nuevamente el horno utilizando el botón del panel:

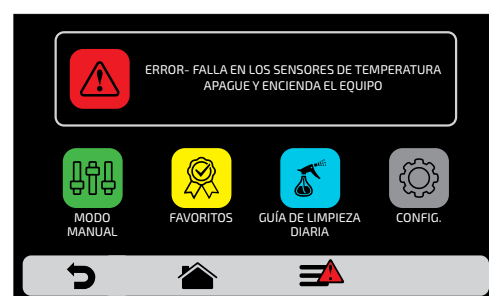


d) Después de conectar el equipo, si el error persiste, llame al Servicio Técnico.

8.2 ERRORES 🔴

a) En caso de varios intentos de rearme no exitosos el alerta se volverá un error , y será necesario contacto con la Asistencia Técnica.

b) Consulte la tabla de la próxima pantalla para verificar los posibles errores y alertas.



8.3 TABLA DE ALERTAS Y ERRORES

Componente	Se vuelve alerta cuando:	Es error cuando:
Inversor	-	más de diez intentos de reinicio
CLMG - Baja corriente de magnetrón	quince segundos sin llegar a la corriente	-
Can Red de comunicacion	-	cables desconectados o defectuosos
Sensor de cámara e IR	solo uno inactivo	ambos inactivos
Panel temperature	de 65°C a 80°C	superior a 80°C durante 10 minutos



**PRATICA PRODUCTS, INC.
ESTADOS UNIDOS**

424 E. Church Street
Lewisville, TX 75057
Phone: +1.214.584.6269
info@praticausa.com

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

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre-MG
Teléfono: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com

WWW.PRATICABR.COM

CODE

742301

ROCKET EXPRESS
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN
ABRIL 2020 - REVISIÓN 04