



www.practicaltd.ru

★ ORIGINAL ★  
**Miniconv Classic** ...  
100% INOX  
★★★★★

ПРОГРАММИРУЕМАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ



Установка и эксплуатация

Ручной ввод

**Pratica**  
TECHNIPAN



## СИМВОЛЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ



ОПАСНО! УГРОЗА РИСКА, КОТОРЫЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ СМЕРТИ



ВНИМАНИЕ



ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГА



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГА ОТ РАЗЛИВА ГОРЯЧЕГО ГПРОДУКТА



СИМВОЛ ЗАЗЕМЛЕНИЯ



ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ СИМВОЛ



СОВЕТЫ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

## **ПИСЬМО КЛИЕНТАМ**

Компания Pratica Inc. гордится тем, что стала частью вашей повседневной жизни с помощью наших продуктов. Приобретая технику Pratica, вы получите партнера, который всегда будет внимателен к вашим потребностям и заинтересован в том, чтобы клиенты были довольны.

Мы готовы помочь в любое время, как для того, чтобы выслушать ваши идеи, критические замечания, предложения, так и чтобы решить проблему.

*Рассчитывайте на нас!*

### **Наша Миссия**

*Привнесите качество и производительность на свою кухню.*

### **Наши задачи**

- *Знать и удовлетворять потребности наших клиентов.*
- *Предлагать надежные, высокопроизводительные и энергоэффективные продукты.*
- *Мы всегда стремимся к совершенствованию процессов, продуктов и затрат, чтобы каждый день предлагать нашим клиентам больше преимуществ.*
- *Относиться к нашим клиентам с полной честностью и уважением.*
- *Prática Inc. жертвует часть прибыли на благотворительные цели.*

## **КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

### **ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК**

Условия и подробная информация.....	03
Исключения из Гарантии. ....	04
Примечания и рекомендации. ....	05

### **ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Рекомендации по использованию .....	06
-------------------------------------	----

### **ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

Электромонтажные Работы.....	08
Вытяжное устройство .....	09
Гидравлическая установка. ....	10
Размеры. ....	11
Общие рекомендации. ....	12
Применение. ....	12

### **ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Панель. ....	13
Эксплуатация и программирование. ....	14

### **ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ.....19**

### **ПРИМЕЧАНИЕ: .....22**

## **1 ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК**

### **1.1 Условия и подробная информация.**

**a)** На наши изделия предоставляется гарантия в течение двенадцати 12 месяцев на запчасти и работы, а также двадцать четыре месяца на все детали нагревательных элементов с даты установки изделия. Если по какой-либо причине нет записи о дате установки или не найден счет-фактура на покупку, дата изготовления оборудования, указанная на этикетке, будет считаться датой начала действия данной гарантии.

**b)** Если для доставки/установки продукта требуются новые посещения места установки из-за отсутствия надлежащих условий, связанных с электричеством или выхлопными газами, ответственность за расходы, связанные с такими посещениями, несет заказчик.

**c)** Для установки прибора заказчик должен обеспечить все условия, требуемые в схеме установки. Заказчик также несет ответственность за транспортировку оборудования к месту установки.

**d)** Гарантия распространяется только на производственные неисправности и неисправности компонентов. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные несоблюдением предупреждений на этикетке продукта.

**e)** Гарантия распространяется на регулировку и замену неисправных деталей. Авторизованный специалист по обслуживанию несет ответственность за возврат неисправных деталей компании Pratica Inc. для анализа по запросу Производителя.

**f)** Звонки в отдел гарантийного обслуживания не являются основанием для представления объема гарантии, возврата или обмена оборудования или любых других претензий.

## 1.2 Исключения из Гарантии

- а)** Заказчик должен тщательно осмотреть оборудование при доставке и связаться с перевозчиком в случае повреждения груза в результате транспортировки.
- б)** Pratica не будет нести ответственность за любые проблемы, возникающие из-за нарушений в электроснабжении зданий или несоблюдения местных правил в области электроснабжения, на эти случаи Гарантия не распространяется.
- с)** Использование или установка не в соответствии с Руководством по установке и эксплуатации, прилагаемым к изделию.
- е)** Гарантия не распространяется на любые повреждения и дефекты, возникшие в результате использования неподходящих чистящих средств, которые приводят к повреждению компонентов. Например, попадание воды внутрь электрической панели и т. д.
- ф)** Изменения, внесенные не уполномоченным персоналом в первоначальные условия установки, такие как электрораспределительное оборудование, место установки и т.д.
- g)** Использование агрессивных или абразивных продуктов, непригодных для очистки, которые могут заставить потускнеть, износиться, поцарапать или повредить аксессуары или компоненты оборудования.
- h)** Возникновение электрических разрядов, возникающих в результате стихийных бедствий или пиков напряжения, вызванных генераторами или поставщиками энергоснабжения.
- i)** Повреждение оборудования или его аксессуаров, вызванное несчастными случаями, неправильной эксплуатацией, неправильным обращением или установкой, как описано в Руководстве по эксплуатации, прилагаемом к данному продукту.
- j)** Попытки ремонта не уполномоченными третьими лицами или использование деталей и компонентов не от изготовителя, независимо от характера повреждений или дефектов.

### 1.3 Примечания и рекомендации

- a)** Пользователь должен опираться на Руководство по установке и эксплуатации в качестве руководства.
- b)** Убедитесь, что электрооборудование изготовлено и установлено квалифицированной компанией или техническим специалистом.
- c)** Прежде чем обращаться в службу технической поддержки, ознакомьтесь с руководством для получения советов по устранению неполадок, которые могут быть решены без участия специалиста. Всегда помните, что, прежде чем заключать договор с сервисным агентом, в первую очередь необходимо связаться с Pratica или представителем Pratica в вашей стране.
- d)** Гарантия не распространяется на износ устройства. Для обеспечения производительности и увеличения срока службы изделия необходимо регулярно выполнять процедуры очистки и соблюдать рекомендации по профилактическому обслуживанию.
- e)** Вы можете позвонить в нашу службу технической поддержки, чтобы оставить отзыв, поделиться предложениями или получить помощь в устранении неполадок в рабочее время по телефону **+7 (495) 120-30-74**.

#### **КАРТОЧКА ИДЕНТИФИКАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ**

*(Заполните эту карточку, чтобы упростить звонки в службу технической поддержки)*

МОДЕЛЬ:

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

НОМЕР СЧЕТА:

НАПРЯЖЕНИЕ:

ПОСРЕДНИК:

ДАТА ПОКУПКИ:

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Эксплуатация печи: Пользователю рекомендуется всегда носить перчатки с термозащитой и фартук, чтобы избежать ожогов внутри печи и возможного разлива содержимого лотков.
- Использование панели: Панель должна управляться только пальцами, использование любого инструмента может привести к повреждению оборудования и представлять угрозу для пользователя.

### ***МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:***

*Во избежание ожогов не используйте емкости с жидкостями или продукты, которые становятся жидкими при нагревании до температуры кипения. Этот знак должен быть установлен после монтажа печи на высоте 5,25 дюйма (1,6 м) над уровнем пола.*



- Удалите упаковочную проволоку, используемую для завязывания бумажных или пластиковых пакетов, которые будут помещены в печь. Не используйте пластиковую посуду.
- Полностью закрытые упаковки не следует нагревать в печи, так как они могут взорваться.
- Рекомендуется присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Не используйте печь, если она повреждена или если дверца печи не закрывается.
- Не помещайте ничего между дверцей печи и камерой печи.
- Используйте устройство только для целей, описанных в данном руководстве.



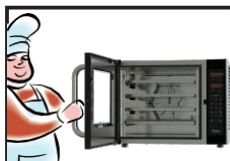
## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ (продолжение)

### Меры предосторожности:

Во избежание ожогов паром, открывайте дверцу в два этапа:



1°) Оставьте дверцу слегка приоткрытой для отвода тепла и пара из печи.



2°) Полностью откройте дверцу.

- Данное оборудование не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не получили инструкций по использованию оборудования или не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность.



- Не используйте ручку печи для перемещения оборудования. Печь необходимо перемещать удерживая исключительно с боков.



- Не используйте дверцу оборудования в качестве опоры. Это приведет к перекосу дверцы и неисправности оборудования.



- Дверца печи предназначена только для изоляции паров, образующихся при приготовлении пищи. Использование дверцы для других целей влечет за собой потерю гарантии.



**ВНИМАНИЕ:** При появлении дыма, выключите печь, выньте штепсель из розетки сети питания и держите дверцу печи закрытой до тех пор, пока пламя не погаснет.

ПРОДУКТ	МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ (Кг)
MINICONV CLASSIC INOX	3,2
MINICONV CLASSIC BLACK	3,2

# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

## ЭЛЕКТРОУСТАНОВКА

- Всегда следуйте рекомендациям по установке, приведенным в руководстве по эксплуатации или техническом описании изделия. Эта форма прилагается к руководству. В случае сомнений, обратитесь за технической поддержкой: **+7 (495) 120-30-74.**



- Оборудование **ДОЛЖНО** быть заземлено.
- Для печи должен быть предусмотрен специальный автоматический выключатель.
- Не погружайте шнур питания под напряжением в воду.

- Держите шнур питания подальше от нагретых поверхностей.

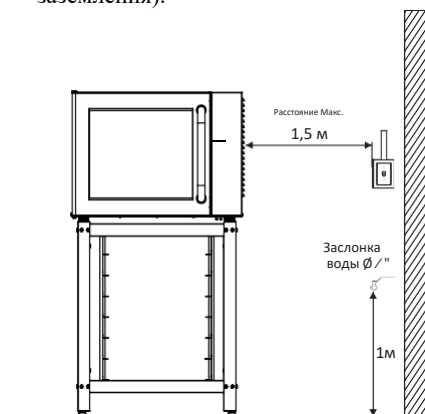


- При повреждении шнура питания поврежден, его необходимо немедленно заменить авторизованным специалистом во избежание поражения электрическим током.
- Панель оборудования должен открывать только квалифицированный персонал.
- На задней панели печи имеется эквипотенциальная точка контакта.

**Примечание:** Прибор имеет разъем для подключения к другому оборудованию. Этот разъем предназначен для подключения нескольких приборов с одинаковым электрическим потенциалом. Не обязательно обеспечивать заземление локального соединения. Этот разъем на задней панели прибора обозначен символом справа:



- Используйте кабели давления для предотвращения перемещения шнура питания.
- В случае напряжения печи 380 В имеется нейтральный кабель (независимый от заземления).



- Убедитесь, что электрические конструктивные характеристики соответствуют спецификациям, указанными на этикетке, расположенной на задней панели оборудования. Заказчик несет ответственность за электрооборудование здания.

- Данный прибор должен быть надлежащим образом заземлен, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Розетка должна располагаться на расстоянии не более 5 футов / 1,5 м от прибора.

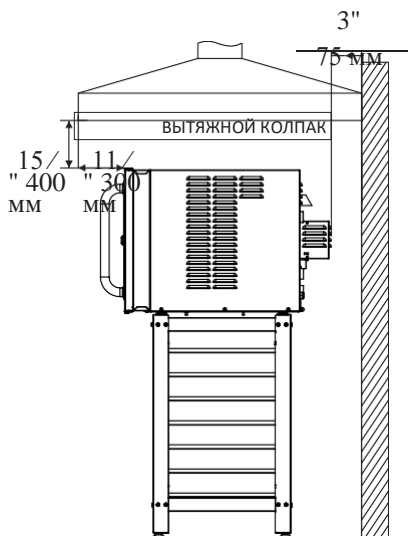
## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<i>Напряжение</i>	220В
<i>Фаза</i>	Одночный
<i>Мощность</i>	6300 кВт
<i>Автоматический выключатель</i>	16А
<i>Силовой кабель</i>	3x1.5 мм <sup>2</sup>
<i>Разъем</i>	16А(2P+T)

### СИСТЕМА ВЫПУСКА ГАЗОВ

- Не перекрывайте впускные и выпускные отверстия с правой и задней сторон печи.
- Выпускное отверстие для пара соединено с задней частью печи.
- Установка вытяжки необязательна.
- При использовании вытяжки ее высота должна составлять не менее 15,75 дюйма (400 мм) до потолка над печью и она должна выступать на 11,81 дюйма (300 мм).



# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

## ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ УСТАНОВКА

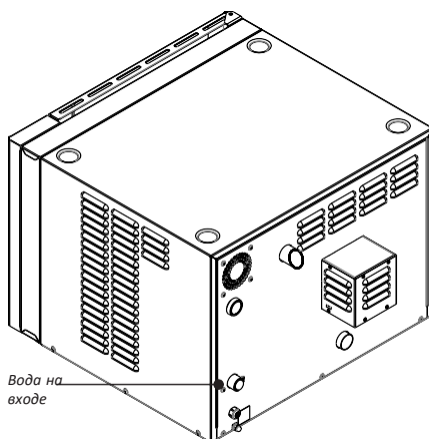
- Печь должна быть подключена к трубопроводу холодной воды. Для подсоединения шланга для подачи воды (расположенного на максимальном расстоянии 1,5 м от печи) должен быть предусмотрен фитинг 3/4" с наружной резьбой.
- Мы рекомендуем использовать Фильтр-систему BWT (не входит в комплект) для снижения жесткости воды.
- **Важно:** Перед подключением воды отсоедините трубки со стороны водопроводной системы здания, чтобы удалить любую сантехническую грязь (опорожнение).

Для правильной работы поддерживайте необходимое давление в гидравлической сети:

Единица измерения	Минимально	Максимально
м вод. столба	3,0	10,0
бар	0,3	1
кПа	30	100
Фунтов на квадратный дюйм	4,35	14,5



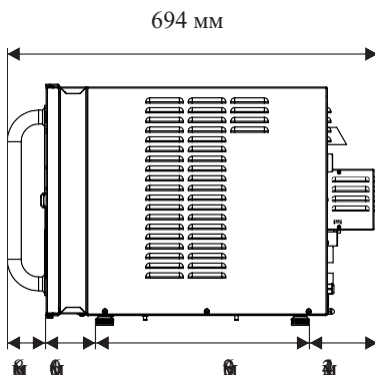
Используйте только новые шланги для подключения подачи воды.



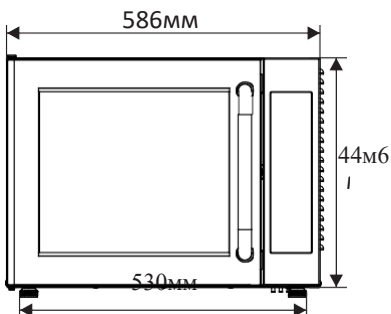
# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

## РАЗМЕРЫ

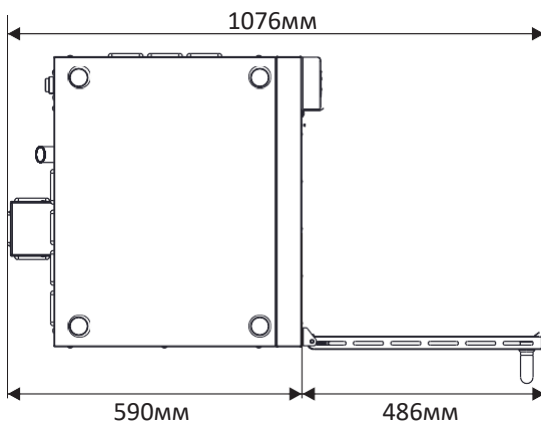
ВИД  
СБОКУ



ВИД СПЕРЕДИ



ВИД СВЕРХУ  
С ОТКРЫТОЙ  
ДВЕРЦЕЙ



## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



- Не используйте этот продукт вблизи воды, например, раковин, бассейнов или в очень влажных местах.



- При возгорании накопленных загрязнений внутри печи, держите дверцу печи закрытой, отключите питание от выключателя печи и отключите ее от сети.



- Не используйте внутреннюю часть печи для сушки одежды или хранения посуды.



- Если дверца или уплотнительный профиль дверцы повреждены, печь не должна эксплуатироваться до тех пор, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист.



- Печь должна быть установлена в ровном и проветриваемом месте. Установка оборудования в несоответствующем месте может привести к аннулированию вашей гарантии.

- Для вентиляции необходимо оставить не менее 25 мм сбоку до стены и 75 мм от нижней части печи до пола.
- Для облегчения установки и обслуживания печи рекомендуется пространство не менее 800 мм с правой стороны и стены и 150 мм с левой и задней стороны. После технического обслуживания/установки этот зазор может быть уменьшен в соответствии с расстояниями, указанными выше.
- Печь нельзя размещать рядом с плитами, фритюрницами и конфорками или другим оборудованием, выделяющим жиры, пары и тепло.
- Если во время какого-либо процесса в печи произойдет сбой питания, эта операция будет отменена (сохраненные рецепты не будут потеряны).
- Не закрывайте и не блокируйте отверстия в печи.
- Не используйте печь на открытом воздухе.
- Не храните продукты в печи, когда она не работает.

## ПРИМЕНЕНИЕ

Программируемая печь Miniconv используется для приготовления таких продуктов, как сладости, пирожные, хлеб, закуски, пицца и десерты. Поскольку это конвекционная печь, температура и время, используемые при приготовлении пищи, обычно будут ниже, чем в печах без принудительной циркуляции воздуха.








# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

## ПАНЕЛЬ



**Примечание:** при нажатии любой кнопки на 1 минуту включается лампа.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ

- Для включения/выключения, нажмите кнопку **Вкл./Выкл.**: 
- После включения печи на **дисплее температуры** и на **дисплее времени работы печи** отображается последняя рабочая температура и бесконечное время.
- Для настройки времени приготовления, нажмите   кнопки установки времени и см. показания времени ниже.



**Примечание:**



*Время можно регулировать до 360 минут.*

- Чтобы установить выбранную температуру, нажмите кнопку **регулировки температуры**, которая находится под индикатором температуры.  



**Примечание:**

*Температура может достигать 230 °C.*

- Чтобы использовать впрыск пара, в случае ручной программы нажмите кнопку Ручное включение/выключение пара: 
- Чтобы сохранить камеру влажной в ручном режиме, нажмите и удерживайте кнопку ручной подачи пара  в течение 3 секунд. На верхнем экране отображается сообщение "VAP", и вы можете выбрать процент отклонения от 0, 20, 40, 60, 80 и 100%. После этого будут производиться циклическая подача пара, соответствующие выбранному значению.





**Примечание:** Печь автоматически вернется к 0% (без пара), если рецепт запрограммирован для приготовления или если время достигнет нуля



**Примечание:** уровень ручной подачи пара можно изменить в меню настройки пользователя (стр. 17).

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ

- Чтобы начать процесс программирования рецепта, нажмите кнопку Программа / Пуск 
- Используя кнопки цифровой клавиатуры, выберите рецепт для редактирования.
- После выбора рецепта нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы войти в режим редактирования.



- После входа в режим редактирования **индикация температуры и Индикация времени**, показывающая следующую конфигурацию:
  - Чтобы изменить температуру предварительного нагрева, используйте нижние кнопки (**Регулировка времени**), температуру можно установить от 30°C до 230°C.



- После настройки этапа предварительного нагрева **на дисплее температуры и дисплее времени** отображаются следующие настройки.
  - Нажмите верхнюю стрелку (**Регулировка температуры**), чтобы перейти к параметрам Шага 1. Нижние стрелки (**Регулировка времени**) переключают между регулируемыми настройками.
- В каждом рецепте присутствуют максимум 4 этапа (STP1, STP2, STP3, STP4), каждый этап содержит 5 параметров, конфигурируемых в определенном порядке: конвекция (CONV), температура (TEMP), время (MIN), подача пара (INJ) и влажность (HUM)

## РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ

### КОНВЕКЦИЯ (CONV)

- С помощью верхних стрелок (**Регулировка температуры**) выберите параметр **CONV**
- Параметр **CONV** может быть настроен в режим «**ON**» (включено) или «**OFF**» (выключено)
- Если параметр установлен в положение «**OFF**», печь будет работать в обычном режиме в течение запрограммированного времени, турбина, нагрев и увлажнение будут деактивированы на период данного этапа. Поэтому при настройках «**OFF**» не разрешается устанавливать температуру и влажность.
- Нажмите верхнюю кнопку (**Регулировка температуры**) для перехода к следующему параметру.

### ТЕМПЕРАТУРА (TEMP)

- С помощью верхних стрелок (**Регулировка температуры**) выберите параметр **TEMP**.
- С помощью нижних стрелок (**Регулировка времени**) задайте необходимую температуру.
- Параметр температуры может быть настроен в диапазоне от 30°C до 230°C.
- Нажмите верхнюю кнопку (**Регулировка температуры**) для перехода к следующему параметру.

## **ВРЕМЯ (TIME)**



- С помощью верхних стрелок (**Регулировка температуры**) выберите параметр время **TIME**
- Параметр времени может быть настроен в диапазоне от 0 до 360 минут.
- С помощью нижних стрелок (**Регулировка времени**) задайте необходимое время.
- Нажмите верхнюю кнопку (**Регулировка температуры**) для перехода к следующему параметру.

## **ПОДАЧА ПАРА (INJ)**





- С помощью верхних стрелок (**Регулировка температуры**) выберите параметр **INJ**
- Параметр подачи пара может соответствовать трём уровням однократной подачи пара в начале этапа: низкому (LOW), среднему (MID) и высокому (HIGH).
- С помощью нижних стрелок (**Регулировка времени**) задайте необходимое уровень подачи пара, либо выберите «OFF» (выключено), чтобы можно было настроить следующий параметр **ВЛАЖНОСТЬ (HUMI)**
- Нажмите верхнюю кнопку (**Регулировка температуры**) для перехода к следующему параметру.


## **ВЛАЖНОСТЬ (HUMI)**

- С помощью верхних стрелок (**Регулировка температуры**) выберите опцию **HUMI**
- Если предыдущий параметр Подача пара (**INJ**) был установлен как «OFF», влажность можно регулировать до 20, 40, 60, 80 или 100%, поддерживая в течение этапа влажность духовой камеры циклическими подачами пара. Если параметр Подача пара был установлен на определенном уровне (LOW, MID, HIGH), установить параметры влаги не удастся.
- Если вы выберете 0% или «OFF», это будет соответствовать шагу (STP) без подачи пара.
- Нажмите верхнюю кнопку (**Регулировка температуры**) для перехода к следующему этапу (STP2).
- На Панели температуры и Панели времени будут показаны следующие настройки:  
**(STP2 / OFF)**
- Для добавления нового этапа в рецепт нажмите нижнюю кнопку (**Регулирование времени**) для изменений указателя на «ON» и перехода к другим вариантам конфигурации этапа. Придерживайтесь порядка работы с предыдущими этапами для установления параметров нового этапа.

- После установления последнего параметра, на любом этапе, сохраните рецепт нажатием кнопки . Или нажмите кнопку «**Program/Play**» , чтобы всего одним нажатием запустить выполнение рецепта.

## ВЫБОР РЕЦЕПТОВ

- Нажмите кнопку "**Program/Play**" .
- С помощью нижних стрелок   (**Регулировка времени**) или с помощью цифровой клавиатуры выберите нужный рецепт.
- После выбора рецепта нажмите кнопку "**Program/Play**" , чтобы запустить рецепт.

 **Примечание:**  
Если температура в печи превышает заданную точку предварительного нагрева, печь выполнит этап


- Рецепты, запрограммированные от 1 до 0, могут быть выполнены нажатием прямых клавиш (от 0 до 10), число 0 эквивалентно рецепту 10.



## НАСТРОЙКИ

- Когда вы нажмете кнопку настроек **Settings** "⚙️", вам будет предложено ввести пароль для доступа к настройкам. Пароль по умолчанию-0123, но его можно изменить.

### USB

- При подключенном накопительном устройстве используйте кнопки **регулировки времени**, чтобы выбрать **IMPO** или **EXPO**. Как только нужный параметр выбран, нажмите и удерживайте кнопку "**Program/Play** <sup>PRG</sup> " в течение 3 секунд, чтобы выполнить команду.

### IMPO

- При выборе этого параметра все рецепты, сохраненные на USB-устройстве, переносятся в печь.


### EXPO

- При выборе этого параметра все рецепты, сохраненные в печи, передаются на USB-устройство.

### АГРЕГАТ

- Единица измерения температуры выбирается между °C или °F.



### CHNG PASS

- Чтобы изменить пароль по умолчанию (0123), нажмите и удерживайте кнопку "**Program/Play** <sup>PRG</sup> " в течение 3 секунд. После этого вы можете ввести новый 4-значный пароль.

### EDIT

- При включении этого параметра ("On") необходимо ввести пароль пользователя для редактирования рецептов; в режиме ("Off") редактирование рецептов доступно в свободном доступе.

## ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ

- На экране ручного режима удерживайте кнопку **"Back"**  в течение 3 секунд, на экране будут отображаться сообщения **"COOL DOWN"** и **"OPEN DOOR"** поочередно с просьбой открыть дверцу печи.
- Откройте дверцу, и экран изменится между текущей температурой печи и сообщением **"COOL DOWN"**.
- Во время выполнения этой функции будет активирована только турбина, и никакой другой режим работы не активируется.
- Когда температура достигнет 30°C, на дисплее отобразится разница между текущей температурой печи и сообщением об окончании охлаждения **"COOL END"**. Вы можете прервать эту функцию, нажав кнопку **"Back"** , вернув печь в ручной режим.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

### ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- При чистке печи необходимо использовать средства индивидуальной защиты (СИЗ).



Защитные перчатки



Защитная маска



Защитные очки



Фартук



Защитная обувь

### ЧАСТОТА ОЧИСТКИ

- Печь необходимо подвергать санитарной обработке каждый день, когда она используется.

### ВАЖНО



Когда очистка не выполняется с рекомендуемой частотой или выполняется неправильно, происходит накопление остатков, которые в конечном итоге ухудшают качество последующей очистки, создают избыточный дым во время приготовления и сокращают срок службы

комплектующих и оборудования. Накопленные остатки могут воспламениться при воздействии высоких температур.

### ЭТАПЫ ОЧИСТКИ


#### ОХЛАЖДЕНИЕ ПЕЧИ



Если температура печи выше 60°C, ее необходимо обязательно охладить, чтобы она достигла правильной для очистки температуры.

Для этого убедитесь, что протектор турбины установлен и заблокирован (НИКОГДА НЕ АКТИВИРУЙТЕ ФУНКЦИЮ ОХЛАЖДЕНИЯ ЕСЛИ ПРОТЕКТОР ТУРБИНЫ НЕ БЫЛ УСТАНОВЛЕН И ЗАБЛОКИРОВАН). Нажмите



Back  кнопку в течение 3 секунд и держите дверь открытой. В конце охлаждения печь подаст звуковой сигнал.



- Используйте губку для удаления грязи. Старайтесь поддерживать внутреннюю камеру в чистоте, чтобы она всегда выглядела как новая и блестяла.
- Если образовался большой нагар, для очистки рекомендуется использовать средство для удаления нагара и жира **TURBO SAFE CLEANER**:
  - Сначала извлеките раму и протектор турбины.
  - Нанесите **TURBO SAFE CLEANER** на все внутренние поверхности камеры с помощью распылителя или мягкой губки.
  - Закройте дверцу оборудования и дайте постоять не менее 15 минут.
  - Для удаления загрязнений тщательно протрите рабочую камеру печи влажной тканью (микрофиброй) или полотенцем
  - Не используйте абразивные губки или проволочные щетки для очистки рабочей камеры, так как их применение может стать причиной появления глубоких борозд на металлических поверхностях.
  - С помощью шланга промойте внутреннюю часть оборудования, чтобы полностью удалить **TURBO SAFE CLEANER**.
  - Влажной тканью удалите излишки **TURBO SAFE CLEANER**, которые могут остаться на оборудовании.
- Нанесите защитное средство **TURBO SAFE PROTECTOR**

**ВНИМАНИЕ:** нанесение **TURBO SAFE PROTECTOR** на стенки рабочей камеры и дверцу печи, после мойки средством **TURBO SAFE CLEANER**, создает защитную пленку на обработанных поверхностях и способствует в дальнейшем более легкому удалению загрязнений с данных поверхностей.

  - Нанесите защитное средство **TURBO SAFE PROTECTOR** на сухую ткань (микрофибру) или полотенце.
  - Обработайте все поверхности рабочей камеры
- Высушите внутреннюю часть оборудования, включив его при температуре 150 °C в течение 5 минут.
- Для наружной очистки печи используйте мягкое мыло и воду с помощью мягкой ткани.
- Используйте только профессиональные продукты (для удаления нагара/обезжиривания и защиты). Рекомендуется **TURBO SAFE CLEANER** и **TURBO SAFE PROTECTOR**.
- Перед тем, как использовать печь для приготовления продуктов, убедитесь, что не осталось следов чистящих средств.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

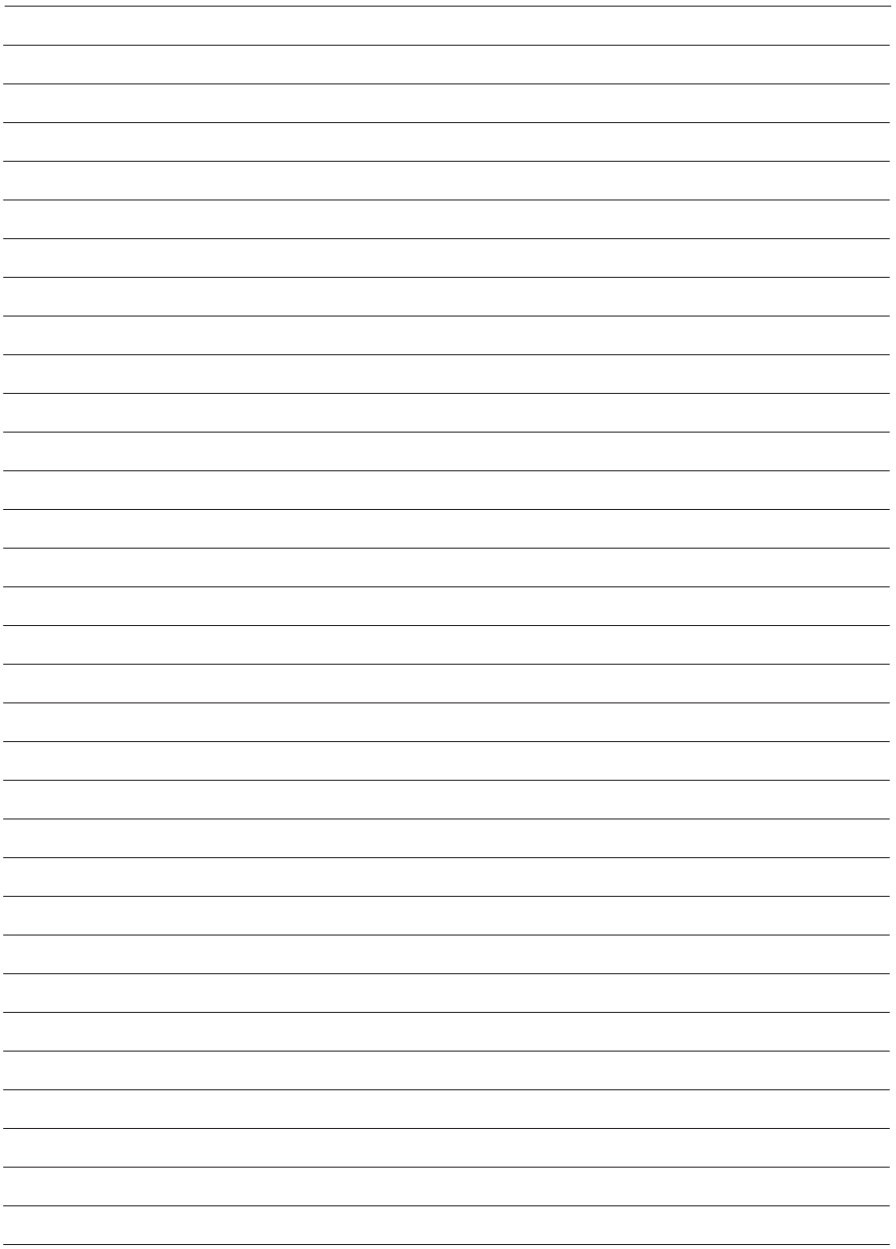
- Никогда не используйте для очистки печи продукты, содержащие кислоты, так как они могут повредить поверхность из нержавеющей стали, вызвав коррозию металла.
- Не направляйте холодную воду на горячее стекло оборудования, так из-за теплового удара стекло может треснуть.
- Не выливайте воду на наружную поверхность печи, так как это может повредить панель управления и электрические компоненты.
- Не используйте стальные губки, острые или абразивные предметы для очистки внутренней и наружной поверхностей печи.
- Если в течение долго времени печь не используется, рекомендуется, чтобы дверца печи была слегка приоткрыта.
- Не допускайте скопления остатков пищи и другого мусора на внутренней поверхности двери, петлях или на силиконовом уплотнительном профиле, чтобы избежать повреждения уплотнения печи.
- Не оставляйте продукты питания, жидкости и отходы в печь, если она не используется.
- Не используйте печь для хранения посуды или продуктов питания.
- Используйте печь только для приготовления пищи, как описано в данном руководстве.
- В длительных промежутках между использованием печь необходимо выключать, чтобы предотвратить сжигание остатков углерода от предыдущих приготовлений. Это может затруднить гигиену, ухудшить качество препаратов и срок службы оборудования.

По любым вопросам обращайтесь в нашу службу технической поддержки.

**Техническая поддержка:**  
**+7 (495) 120-30-74.**









Ред. 13 - ДЕКАБРЬ - 2022  
Код: 000000

***Prática***  
TECHNIPAN

