

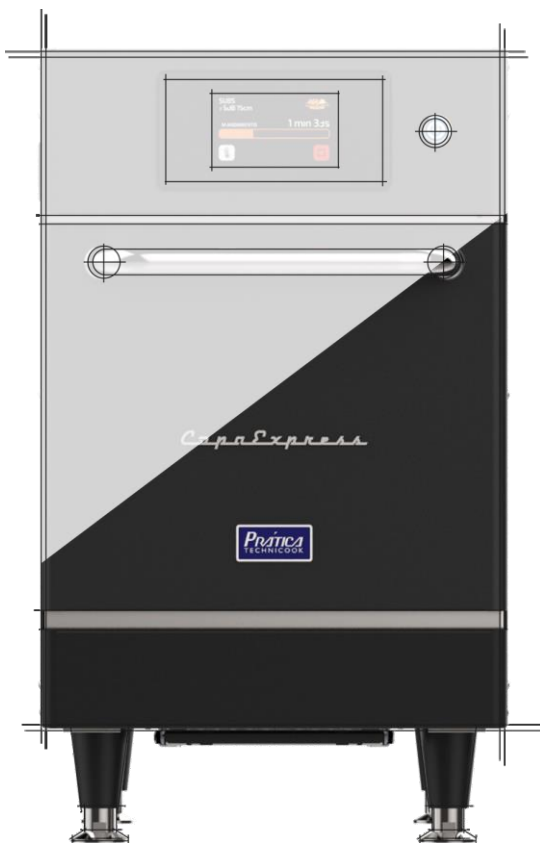


ПЕЧЬ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Pratica

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ

Сэрлехрелл



ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
(РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ)

ПИСЬМО КЛИЕНТАМ

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

Мы всегда готовы выслушать Ваши предложения, идеи или замечания, а также в любое время поможем решить проблему.

Рассчитывайте на нас!

Наша Миссия

Привнесите качество и производительность на свою кухню.

Наши задачи

- Предугадывать 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 честностью и уважением.
- Prática Inc. жертвует часть прибыли на благотворительные цели.

В этом руководстве содержится вся информация, необходимая для правильной установки, рационального и безопасного использования оборудования, с целью получения наилучших результатов работы с безупречным качеством.

Мы рекомендуем Вам прочитать и следовать всем содержащимся в нем указаниям и всегда хранить его в доступном месте.

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Рекомендации по использованию 08

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ 12

СИМВОЛЫ, ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.13

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК

Условия и подробная информация. 14

Аннулирование гарантии. 14

Примечания и рекомендации. 15

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Подключение к электросети. 17

Основные инструкции..... 18

Габаритные размеры печи..... 19

Общие рекомендации. 20

ТЕХНОЛОГИЯ СОРА EXPRESS..... 21

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ. 22

СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТОВ. 24

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Предварительный разогрев. 25

Выполнение рецепта..... 26

Доступ к пользовательским настройкам.....29

Пользовательские настройки..... 30

Редактирование групп. 31

• *Изменение названия группы..... 32*

• *Изменение изображения группы. 33*

• *Удаление рецептов группы..... 34*

• *Удаление группы. 35*

• *Порядок - группа. 36*

• *Изменение температуры предварительного разогрева для группы..... 37*

Редактирование рецептов. 37

• *Изменение названия рецепта. 39*

• *Изменение изображения рецепта. 40*

• *Редактирование этапов рецепта..... 41*

• *Удаление рецептов..... 44*

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

• <i>Порядок - рецепты</i>	45
• <i>Редактирование приготовления / дополнительной прожарки</i>	46
<i>Добавление/удаление из Избранного</i>	47
<i>Предварительный разогрев</i>	49
<i>USB</i>	50
<i>Текущая температура. Цельсий/Фаренгейт</i>	51
<i>WI-FI</i>	52
<i>ЮК - Виртуальная кухня</i>	54
<i>Обновление системы</i>	61
<i>Техническая поддержка</i>	65

Системные настройки

• <i>Выбор языка</i>	66
• <i>Дата/время</i>	67
• <i>Громкость</i>	68
• <i>Изменение пароля администратора</i>	68
• <i>Восстановление заводских настроек</i>	69
• <i>Блокировка доступа</i>	69
• <i>Информация об оборудовании</i>	70

<i>Избранное</i>	70
<i>Звуковые сигналы</i>	71
<i>Режим тестирования</i>	72

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ И МОЙКЕ

<i>Ежедневная мойка</i>	75
<i>Очистка воздушного фильтра</i>	79
<i>Очистка катализатора</i>	80

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ОШИБКИ: ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ

<i>Предупреждения</i>	81
<i>Ошибки</i>	82
<i>Таблица предупреждений и ошибок</i>	83

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Эксплуатация печи: при работе с печью необходимо пользоваться фартуком и перчатками с термозащитой во избежание получения ожогов.
- Использование панели: управление работой печи осуществляется вручную, без использования каких-либо инструментов. Иначе это может привести к порче оборудования и поставить под угрозу безопасность оператора.

ОСТОРОЖНО: Во избежание ожогов не используйте емкости с жидкостями или продуктами, которые становятся жидкими при нагревании до точки кипения.

Эта маркировка должна быть нанесена в момент установки оборудования на высоте не менее 1,6 м над уровнем пола.



- Перед использованием оборудования внимательно прочитайте всю инструкцию (руководство).
- Подключение оборудования Prática и его сервисное обслуживание должно производиться только авторизованным сервисным персоналом.
- Не используйте оборудование, если оно повреждено, особенно если дверца печи закрывается неплотно.
- Не помещайте никакие предметы между рабочей камерой и дверцей печи.
- Не используйте печь в помещении с излишней влажностью или рядом с источником воды (например, рядом с моечной раковиной, бассейном и др.).
- Храните и используйте печь в крытом помещении с соблюдением мер безопасности..
- Не закрывайте вентиляционные отверстия печи.
- Минимальная высота свободного пространства над печью должна составлять 150 мм.
- Не устанавливайте печь рядом или над тепловым оборудованием или нагревательными приборами.
- Расположите кабель питания таким образом, чтобы он не свисал, и за него нельзя было случайно потянуть (зацепиться). По возможности закрепите кабель питания пластиковыми стяжками или зажимами.

- Не используйте печь, если поврежден кабель питания, вилка или розетка, а также при неисправном электропитании.
- Не храните ничего непосредственно на поверхности печи во время ее работы.
- Не используйте оборудование с открытой дверцей из-за воздействия микроволновой энергии.
- Не используйте рабочую камеру печи для хранения.
- Вынимайте все содержимое, находящееся внутри камеры печи.
- Используйте только оригинальные аксессуары Prática или термостойкую посуду/контейнеры/аксессуары, выдерживающие нагрев до 350°C, пригодные для использования в оборудовании с микроволновым излучением.
- Снимайте металлические или пластиковые части с продуктов или упаковки, помещаемых в печь.
- Во время выполнения рецепта убедитесь, что внутри печи есть продукты, иначе это приведет к повреждению оборудования (при использовании режима с применением магнетронов) и аннулированию гарантии.
- Продукты в плотных оболочках или с плотной кожицей (такие как сосиски, картофель и т.п.) перед приготовлением необходимо проткнуть вилкой, так как они могут взорваться.
- Некоторые продукты, такие как целые яйца, а также герметичные контейнеры, например, закрытые стеклянные банки, могут взорваться, и их нельзя нагревать в этой печи.
- Продукты запечатанные в герметичную упаковку нельзя нагревать в печи, так как они могут взорваться.
- Данное оборудование не предназначено для разогрева бутылочек или баночек с детским питанием, поскольку их содержимое может сильно нагреться и нанести серьезную травму.
- Жидкости, такие как вода, кофе или чай, могут нагреваться выше температуры кипения без видимого процесса кипения из-за поверхностного натяжения жидкости. При извлечении из печи посуды с жидкостью не всегда будут заметны пузырьки, указывающие на кипение. В результате, при погружении ложки или другого предмета, горячая жидкость **МОЖЕТ ВНЕЗАПНО ЗАКИПЕТЬ!**
- Крупногабаритные продукты или металлическую посуду, кроме той, которая рекомендована фабрикой-производителем Pratica, нельзя помещать в микроволновую печь, так как они могут стать причиной возгорания или поражения электрическим током.

- Надевайте защитные перчатки, используйте аксессуары для извлечения пищи из печи, во избежание получения ожогов.
- Не используйте бумажную упаковку, когда в программе присутствует режим IR-излучения (нижнего ТЭНа).
- При нагревании пищи в контейнере, непригодном для использования в СОРА EXPRESS, чаще проверяйте печь из-за возможности возгорания.
- Чтобы снизить риск возгорания в камере печи снимайте проволоку, используемую для запечатывания бумажных или пластиковых пакетов, которые будут помещаться в печь.
- Внимательно следите за оборудованием, помещая в печь для облегчения приготовления такие материалы, как бумага, пластик и другие горючие материалы.
- При появлении дыма или в случае возникновения пожара внутри рабочей камеры, немедленно закройте дверцу и отключите оборудование от электросети. Также питание можно отключить автоматическим выключателем.
- Не накрывайте решетку, защитное дно или другие части печи металлической фольгой.
- Не храните в печи какие-либо материалы, кроме рекомендованных производителем принадлежностей, когда она не используется.
- Печь следует чистить ежедневно, а все остатки пищи удалять.
- Не допускайте скопления остатков пищи или других частиц на поверхности дверцы и петель, чтобы не повредить оборудование.
- Несоблюдение правил содержания печи в чистоте может привести к порче поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы оборудования, и, возможно, привести к потере гарантии.
- Не используйте струю воды для очистки печи. См. инструкции по очистке (мойке) на **стр. 74**.
- Для сохранения гарантии необходимо использовать только оригинальную химию TURBO SAFE.
- Для чистки поверхностей печи используйте только неабразивные губки и мягкие ткани (микрофибру).
- Использование агрессивных или абразивных моющих средств, абразивных губок или щеток не допускается, так как это может привести к повреждению печи и/или ее компонентов (например, рабочей камеры, катализатора, двигателя вентилятора и т.д.). **(стр. 74)**

- Воздушный фильтр необходимо часто снимать и очищать. Для получения более подробной информации см. стр. 79 руководства.
- Для удаления следов нагара и жира с оборудования требуется ежедневная чистка. Для получения более подробной информации см. стр. 74 руководства.
- Не допускайте скопление остатков чистящих (моющих) средств в рабочей камере и на уплотнительных поверхностях.
- Очищайте только те детали, которые указаны в руководстве.
По вопросам получения технической помощи свяжитесь со Службой технической поддержки и сервиса Prática на территории РФ и ЕАЭС:
компания "РБК Технология" - тел. (495) 120-30-74 или 8-800-444-12-18;
электронная почта support@practicaltd.ru.
- Не позволяйте детям пользоваться печью, так как это может привести к серьезным травмам ребенка.
- Используйте это оборудование только для выполнения функций, описанных в данном руководстве.
- Оборудование может обслуживать только сертифицированный сервисный персонал.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ОСТОРОЖНО!

- Оборудование не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не прошедшими надлежащую подготовку для работы с печью.



- Не используйте ручку дверцы печи для перемещения оборудования. Печь необходимо перемещать исключительно удерживая ее за корпус.



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



- Дверца печи обладает особой конструкцией для блокировки микроволнового излучения. Использование дверцы для любых других целей, не описанных в данном руководстве, может привести к аннулированию гарантии.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

(a) Не пытайтесь включать печь с открытой дверцей, так как работа с открытой дверцей может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Важно не нарушать предохранительные блокировки.

(b) Не помещайте какие-либо предметы между передней поверхностью печи и дверцей и не допускайте скопления грязи или остатков чистящего средства на уплотняемых поверхностях.

(c) Не включайте печь, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца печи закрывалась должным образом и чтобы не было повреждений:

(1) Дверца деформирована, (2) Петли и защелки сломаны или ослаблены, (3) Дверные уплотнения и уплотняющие поверхности повреждены.

(d) Запрещается выполнять регулировки или ремонтировать печь кому-либо, кроме авторизованного сервисного инженера.

СИМВОЛЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ



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



ВНИМАНИЕ



ВНИМАНИЕ - ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА - ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЖАРА НЕ СНИМАЙТЕ ЭТУ ПАНЕЛЬ. ВНУТРИ НЕТ ДЕТАЛЕЙ, ОБСЛУЖИВАЕМЫХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ. РЕМОНТ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО СЕРТИФИЦИРОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ПЕРСОНАЛОМ.



ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ СИМВОЛ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ: ДАННЫЙ СИМВОЛ ИНФОРМИРУЕТ О РИСКЕ ОБЛУЧЕНИЯ МИКРОВОЛНОВЫМ ИЗЛУЧЕНИЕМ В СЛУЧАЕ НАРУШЕНИЯ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.



ВНИМАНИЕ - РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ - ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ СНИМАЙТЕ ЭТУ ПАНЕЛЬ. ВНУТРИ НЕТ ДЕТАЛЕЙ, ОБСЛУЖИВАЕМЫХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ. РЕМОНТ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО СЕРТИФИЦИРОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ПЕРСОНАЛОМ.



ВНИМАНИЕ - РИСК ОЖОГА - НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ДЕТАЛЯМ С ЭТИМ СИМВОЛОМ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕЧИ.



ВНИМАНИЕ - РИСК ОЖОГА ИЗ-ЗА РАЗЛИВА ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТИ - ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕМКОСТИ С ЖИДКОСТЬЮ ИЛИ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ СТАНОВЯТСЯ ЖИДКИМИ ПРИ НАГРЕВЕ ДО ТОЧКИ КИПЕНИЯ.



СИМВОЛ ЗАЗЕМЛЕНИЯ



ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ СИМВОЛ



СОВЕТЫ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК

УСЛОВИЯ И ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- a) На оборудование Prática предоставляется гарантия на все детали нагревательных элементов и запчасти в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты установки изделия, а также в течение 3 (трех) месяцев на ремонтные работы. Если по какой-либо причине нет записи о дате установки или утеряны документы о покупке, дата изготовления оборудования, указанная на этикетке, будет считаться датой начала действия данной гарантии.
- b) Если для доставки/установки оборудования требуются дополнительные вызовы сервисной службы и из-за отсутствия надлежащих условий, связанных с подводом необходимых коммуникаций, в том числе подводом электричества и вентиляции помещения, ответственность за расходы, связанные с такими посещениями, несет заказчик.
- c) Для установки оборудования заказчик должен обеспечить все необходимые условия (однофазное напряжение 220 В / трехфазное напряжение 380 В в зависимости от модели печи) в схеме установки. Заказчик также несет ответственность за самостоятельную транспортировку оборудования к месту установки.
- d) Гарантия распространяется только на производственные неисправности и неисправности компонентов. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные несоблюдением предупреждений, указанных в пользовательской инструкции (руководстве).
- e) Гарантия распространяется на ремонт и замену неисправных деталей. Авторизованный специалист по обслуживанию несет ответственность за возврат неисправных деталей компании Prática Inc. для анализа по запросу Производителя.
- f) Звонки в отдел гарантийного обслуживания не являются основанием для представления гарантии, возврата или обмена оборудования или любых других претензий.

АННУЛИРОВАНИЕ ГАРАНТИИ

- a) Заказчик должен тщательно осмотреть оборудование при доставке и связаться с перевозчиком в случае повреждения груза в результате транспортировки.
- b) Поставщик не будет нести ответственность за любые проблемы, возникающие из-за нарушений в электроснабжении зданий или несоблюдения местных регламентов в области электроснабжения.
- c) Использование или установка не в соответствии с Пользовательской инструкцией, прилагаемой к изделию.

- d)** Несоблюдение требований правильной установки оборудования, указанных в Пользовательской инструкции, таких как неровные полы, установка печи рядом с оборудованием, выделяющим масло, тепло или жидкость, отсутствие циркуляции воздуха и т.д.
- e)** Гарантия не распространяется на любые повреждения и дефекты, возникшие в результате использования не оригинальных моющих (чистящих) средств.
- f)** Изменение первоначальных условий монтажа, выполненное неавторизованными техническими специалистами, например, в отношении электроподключения, места установки оборудования 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)** неполадки, возникшие в результате скачков напряжения, обусловленных работой генераторов или энергоснабжающих компаний, а также из-за электрических разрядов, вызванных природными условиями.
- i)** Повреждение оборудования или его аксессуаров, вызванное несчастными случаями, неправильной эксплуатацией, неправильным обращением или установкой без соблюдения правил, изложенных в Пользовательской инструкции, прилагаемой к данному оборудованию.
- j)** Попытки ремонта не уполномоченными третьими лицами или использование не оригинальных деталей и компонентов не от представительства Prática, независимо от характера повреждений или дефектов.

ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- a)** Пользователь должен опираться на Пользовательскую инструкцию в качестве руководства.
- b)** Убедитесь, что электрический щиток изготовлен и установлен квалифицированной компанией или техническим специалистом.
- c)** Прежде чем обращаться в службу технической поддержки, ознакомьтесь с настоящим руководством для получения советов по устранению неполадок, которые могут быть решены без участия специалиста. При необходимости свяжитесь с нашей сервисной службой.
- d)** Заключение договора на ремонт и техническое обслуживание возможно только с сервисной службой официального представительства либо с авторизованными Поставщиком сервисными компаниями.

е) Вы можете позвонить в нашу службу технической поддержки и сервиса, чтобы оставить отзыв, поделиться предложениями или получить помощь в устранении неполадок в рабочее время по телефонам +7 (495) 120-30-74 или 8-800-444-12-18, или написать на электронную почту support@practicald.ru.

КАРТОЧКА ИДЕНТИФИКАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

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

МОДЕЛЬ			
НАПРЯЖЕНИЕ		СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ПОСТАВЩИК			
СЧЕТ НОМЕР		ДАТА ПОКУПКИ	

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Следуйте инструкциям по установке, приведенным в руководстве по эксплуатации или спецификации изделия. Эта форма прилагается к руководству, она также доступна на нашем веб-сайте (www.practicaltd.ru).

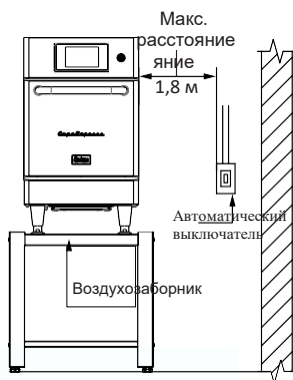
В случае сомнений обратитесь за технической поддержкой по телефонам:
+7 (495) 120-30-74 или 8-800-444-12-18.

При установке печей Prática необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать проблем, повреждения оборудования и гарантировать его полноценное использование.

Подключение этого оборудования должно производиться только авторизованным сервисным персоналом.



- Оборудование **ДОЛЖНО** быть заземлено.



- Для печи должен быть предусмотрен отдельный автомат защиты. Автомат защиты должен располагаться на расстоянии не более 1,8 м от изделия.

- Не погружайте кабель питания под напряжением в воду. Держите кабель питания подальше от нагретых поверхностей. По возможности закрепите кабель питания пластиковыми стяжками или зажимами.




- При повреждении кабеля питания его необходимо немедленно заменить во избежание поражения электрическим током. Замену производит авторизованный специалист.
- Корпус оборудования может открывать только сертифицированный персонал.
- На задней панели печи имеется эквипотенциальная точка контакта.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что электрические характеристики электросети соответствуют техническим характеристикам, указанным на идентификационном шильде, расположенном на задней панели оборудования.
За соответствие параметров электросети несет ответственность заказчик.

Кол-во магнетронов	Напряжение (В)	Фазы	Част. Гц	Мощность	Сила тока (А)	Кабель	Розетка
1 магнетрон SM	220	Одна	50	2,8	32	3x4	32A (2P + T) 
2 магнетрона DM	220	Одна	50	6,9	32	3x4	32A (2P + T) 
2 магнетрона DM	380	Три	50	6,6	16*	5x2,5	16A (3P+N+T) 

*Для подключения рекомендуется использовать автомат С20 и в последовательности трехфазное реле контроля напряжения. На реле следует установить нижний порог не менее 208В и верхний порог не более 240В.

ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

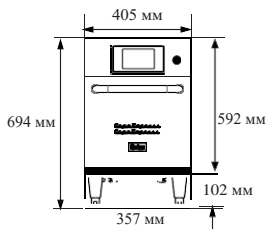
- Печь должна быть установлена на ровную устойчивую поверхность, которая способна выдержать вес оборудования (около 79 кг) с аксессуарами и продуктами.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия печи.
- Необходимо минимальное пространство 25 мм между стенами и боковыми стенками (панелями) и 30 мм между стеной и задней стенкой печи.
- Печь нельзя размещать рядом с плитами, фритюрницами, конфорками и другим оборудованием, выделяющим жир, дым и тепло. Электрическая панель и вентиляционные отверстия должны располагаться на расстоянии от источников тепла, чтобы предотвратить повреждение электрической системы оборудования.
- Печь необходимо устанавливать на ровной поверхности и в хорошо вентилируемом месте.
- Данное оборудование не предназначено для штабелирования.
- Установка оборудования в неподходящем месте или с нарушением инструкций по установке может привести к аннулированию гарантии.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

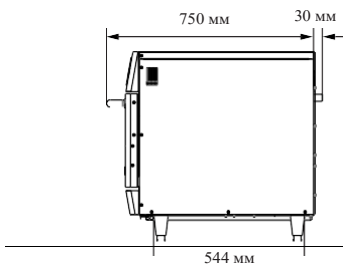
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ПЕЧИ

СОРА EXPRESS

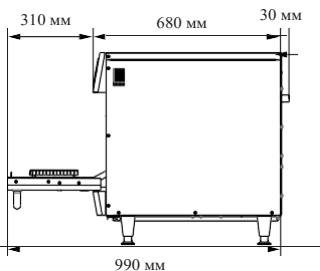
ВИД СПЕРЕДИ



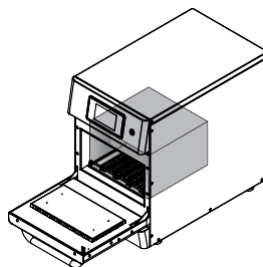
ВИД СБОКУ



ВИД СБОКУ
С ОТКРЫТОЙ
ДВЕРЦЕЙ



Размер камеры	
Объем	17,5 л
Высота	183 мм
Ширина	336 мм
Глубина	287 мм



ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



- Не используйте это оборудование возле источника воды, кухонной мойки, влажных мест или около бассейна.



- Если остатки продуктов внутри рабочей камеры воспламятся, держите дверцу печи закрытой, выключите оборудование и отсоедините оборудование от электросети.



- Не используйте печь для сушки или хранения одежды.



- Если дверца печи повреждена, ее нельзя использовать до тех пор, пока сертифицированный специалист не отремонтирует ее.

- В случае потери напряжения или ошибки во время приготовления рецепта, ход выполнения рецепта в печи будет прерван. При неполадках электросети рецепты сохраняются.
- Не закрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте печь на открытом воздухе.
- Не храните продукты в печи, когда она не работает.
- При срабатывании автоматической защиты печи подождите 10 секунд перед тем, как включить ее. При необходимости обратитесь в службу технической поддержки и сервиса по телефонам +7 (495) 120-30-74 или 8-800-444-12-18, или электронной почте support@practicaltd.ru.

ТЕХНОЛОГИЯ СОРА EXPRESS

В печи *Sora Express* используется сочетание высокоскоростной конвекции воздуха, микроволновой энергии и нагрева от IR-элемента для приготовления и разогрева пищи быстрее, чем при традиционных методах приготовления.

На рисунке ниже показаны этапы использования технологии:

1 - Магнетроны генерируют микроволны, которые равномерно нагревают молекулы воды в пище;

2 - Верхний нагревательный элемент передает тепловую энергию циркулирующему воздуху;

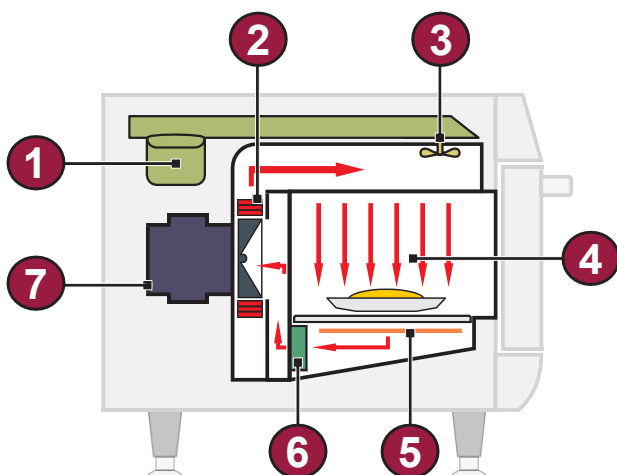
3 - Стиррер (антенна) равномерно распределяет микроволны;

4 - Горячий воздух направляется к пище;

5 - IR-элемент помогает поддерживать температуру внутри рабочей камеры и готовить нижнюю часть продукта. Воздух, проходящий через IR-элемент, также сохраняет часть тепла;

6 - Катализатор улавливает и сжигает большую часть жиров и запахов, когда поток воздуха проходит через него. Именно катализатор делает возможным использование печи без вентиляционной вытяжки;

7 - Электродвигатель вращается на высоких оборотах, направляет воздух в рабочую камеру с высокой скоростью (более 100 км/ч). Воздух в печи циркулирует по замкнутому циклу.

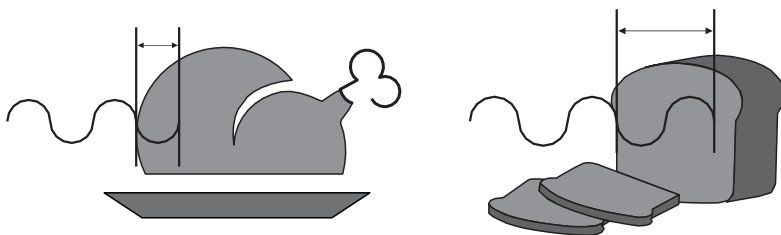


ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Основной принцип работы микроволн заключается в приготовлении пищи с помощью молекулярной вибрации. Они проникают в поверхность пищи на глубину от двух до семи сантиметров, нагревая молекулы воды и жира, заставляя их вибрировать.

Три основных характеристики микроволн:

- Микроволны отражаются от металлов и НЕ могут пройти сквозь них. Микроволны будут отскакивать назад и вперед, пока не найдут что-то, к нему они притягиваются.
- Микроволны могут проходить через большинство видов стекла, бумаги и пластика с небольшим сопротивлением.
- Микроволны воздействуют на молекулы сахара, жира и воды в пище и заставляют молекулы быстро вибрировать, что преобразуется в тепло.



Печь *Cora Express* использует микроволны и горячий воздух, направленный на еду. Переменные параметры эксплуатации:

- Время работы.*
- Температура камеры.*
- Мощность микроволн.*
- Скорость воздуха.*
- Мощность IR-излучения*

В каждом рецепте можно запрограммировать до восьми этапов, и каждый из них может содержать переменные, упомянутые выше.

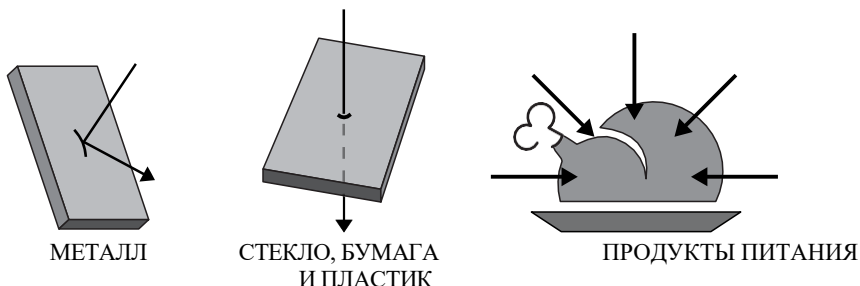
Температура: Во время приготовления коротких рецептов, старайтесь, чтобы используемая температура во время приготовления совпадала с установленной температурой предварительного нагрева.

Микроволны: Микроволновое излучение регулируется от 0% до 100% через каждые 30 секунд.

Например: микроволновое излучение в одноминутном рецепте, запрограммировано на 50%, соответственно магнетроны будут работать в течение 15 секунд, потом остановятся на 15 секунд. Затем они включатся еще на 15 секунд и остановятся на оставшиеся 15 секунд. Через 1 минуту они будут действовать в общей сложности 30 секунд.

Микроволны отражаются практически от всех существующих металлов, но проникают сквозь стекло, пластик и керамику. Микроволны проникают в продукт и воздействуют на молекулы сахара, жира и воды.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Используйте только оригинальные аксессуары Prática или термостойкую посуду/контейнеры/аксессуары, выдерживающие нагрев до 350°C, пригодные для использования в оборудовании с микроволновым излучением.

Время работы: пища нагревается микроволнами, степень проникновения микроволнового излучения варьируется в зависимости от типа пищи. Следовательно, время приготовления зависит от состава блюда, массы, а также его плотности и толщины. Чем больше масса продукта (объем или плотность), тем больше времени потребуется, чтобы печь нагрела его.

Скорость горячего воздуха: скорость конвекции горячего воздуха можно регулировать от 0% до 100%. Горячий воздух нагнетается благодаря верхнему нагревательному элементу, который передает тепловую энергию циркулирующему воздуху, нагнетаемому вентилятором электродвигателя.

а) Чем выше скорость конвекции воздуха, тем больше поджаривается поверхность блюда.

б) Чем выше скорость конвекции воздуха, тем сильнее это повлияет на текстуру и цвет продукта.

СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТОВ

При создании рецепта следует учитывать все переменные, упомянутые ранее. Микроволновое излучение и конвекция являются основными факторами для успешного приготовления.

Для получения первых результатов при создании рецепта рекомендуется начинать программирование с 1/10 от общего времени приготовления, необходимого при традиционном способе приготовления блюда.

Действие микроволн, особенно при работе с замороженными продуктами, более эффективно в начале и/или середине процесса. Создайте рецепт с двумя или более этапами (шагами), чтобы продукты размораживались в начале, а желаемая температура и внешний вид продукта достигались во время окончания процесса.

Комбинируйте разные значения скорости горячего воздуха (конвекции) и нагрева от IR-элемента для достижения желаемого результата (цвет, хруст, внешний вид и т.д.). Помните, что поток горячего воздуха (конвекция) и нагрев от IR-элемента также передают тепло продуктам, поэтому учитывайте это при установке процента обдува и нагрева IR-элемента (ТЭНа).

Вес, размер и форма продукта имеют определяющее значение при установке общего времени приготовления.

Следующая информация имеет решающее значение при создании нового рецепта:

а) Начальная температура продукта влияет на получаемые результаты. Если ее не учитывать (например, в замороженном состоянии, охлажденном или комнатной температуры), то один и тот же продукт будет получаться по-разному при приготовлении на одной и той же программе.

б) Размер и вес порции продукта также играет большую роль при подборе оптимальных настроек.

в) Используйте только одобренные аксессуары и посуду, чтобы предотвратить любые повреждения оборудования (может привести к аннулированию гарантии), а также обеспечить правильное приготовление продукта.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

После инициализации выберите нужный язык. Подробнее о выборе языка см. на стр. 66.

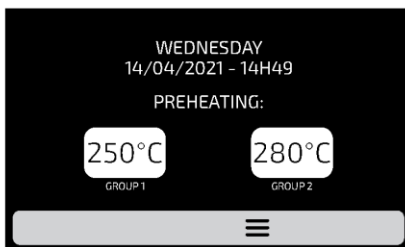
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

а) Чтобы начать процесс предварительного разогрева печи, после включения оборудования выберите группу предварительного разогрева 1 или группу предварительного разогрева 2.

б) На следующем экране будет показана текущая и запрограммированная температура, а также бегущая полоса, показывающая оставшееся время до выхода на выбранный режим.

Примечание: Отсчет времени начинается только тогда, когда текущая температура сравняется с запрограммированной; это необходимо для того, чтобы температура в печи была равномерной по всей рабочей камере.

Дополнительную информацию смотрите на стр. 49.



ВЫПОЛНЕНИЕ РЕЦЕПТА


а) После предварительного разогрева выберите необходимую ГРУППУ.

Чтобы перейти на следующую страницу для выбора группы, проведите пальцем по экрану в нужном направлении или используйте стрелки перелистывания (в моделях, выпущенных до октября 2021 года).



б) На экране появятся РЕЦЕПТЫ выбранной группы, нажмите на желаемый рецепт.



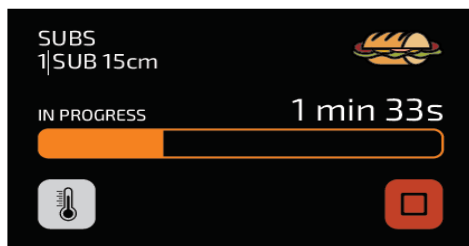
- Чтобы вернуться к экрану ГРУППЫ, нажмите иконку: .
- Чтобы перейти к следующей странице рецептов, проведите пальцем по экрану в нужном направлении или используйте стрелки перелистывания (в моделях, выпущенных до октября 2021 года)




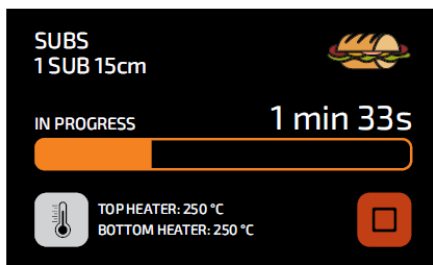
ВНИМАНИЕ: во время выполнения рецепта, убедитесь, что внутри печи есть продукты, иначе это приведет к повреждению оборудования (при использовании режима с применением магнетронов) и аннуляции гарантии.

с) В результате нажатия на иконку необходимого рецепта процесс приготовления блюда будет немедленно запущен.


На экране появится название группы, название рецепта, статус процесса (выполняется или поставлен на паузу) и оставшееся время до завершения рецепта.

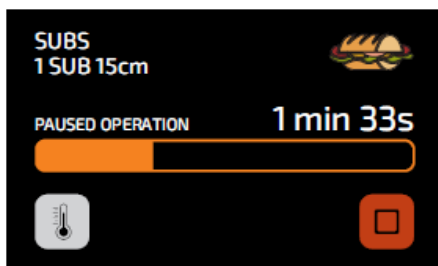



d) Можно проверить температуру верхнего и нижнего источников нагрева, нажав на иконку  .

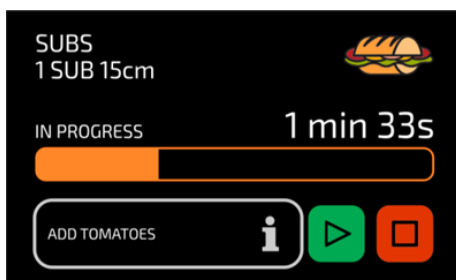


e) Если вы хотите отменить выполнение рецепта, нажмите иконку  .

f) Если открыть дверцу оборудования, работа будет приостановлена; для возобновления работы необходимо закрыть дверцу и нажать на иконку  .



g) Если создатель рецепта добавил информацию после выполнения одного из этапов, например "добавить томаты", выполнение программы рецепта будет приостановлено, на дисплее появится информационная табличка рядом с иконкой  , как на рисунке ниже:



h) Нажмите иконку  для продолжения выполнения запущенной программы.

i) После завершения выполнения рецепта появятся следующие опции:



Подогреть/поджарить больше (Cook/Brown More): оборудование продолжит работать с применением микроволнового излучения и конвекции в течение заранее заданного времени.



Поджарить больше (Brown More): оборудование продолжит работать с применением конвекции в течение заранее заданного времени.



Подогреть больше (Cook More): оборудование продолжит работать с применением микроволнового излучения в течение заранее заданного времени.



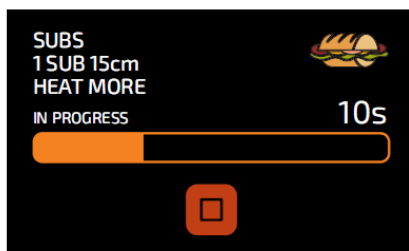
Повторить рецепт: оборудование запускает тот же рецепт, который был выбран пользователем.



ПРИМЕЧАНИЕ: Четыре вышеупомянутые опции можно отключить, чтобы они не появлялись ни в одном рецепте. Узнайте больше в разделе СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ: БЛОКИРОВКА ДОСТУПА (стр. 69).

Время доготовки в режимах "Подогреть/поджарить больше", "Поджарить больше" и "Подогреть больше" задается в момент создания рецепта.

Пример доп. подогрева:

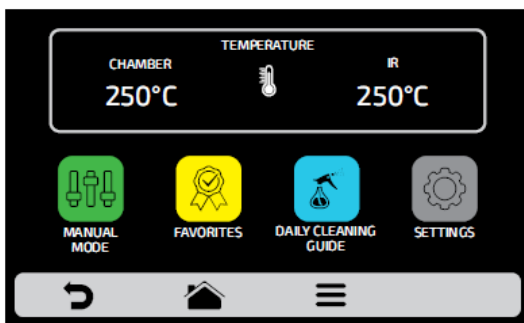


ДОСТУП К ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИМ НАСТРОЙКАМ


a) Чтобы получить доступ к настройкам, нажмите иконку  в строке меню.

b) На экране опций будет отображаться следующая информация:

- текущая температура в камере,
- текущая температура IR-элемента (ТЭНа),
- Избранное (стр. 70) ,
- Режим тестирования (стр. 72) ,
- Руководство по ежедневной очистке (стр. 74) ,
- Пользовательские настройки (стр. 30).

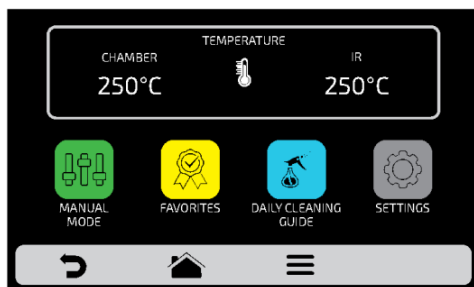


c) При нажатии на иконку  открывается экран групп.

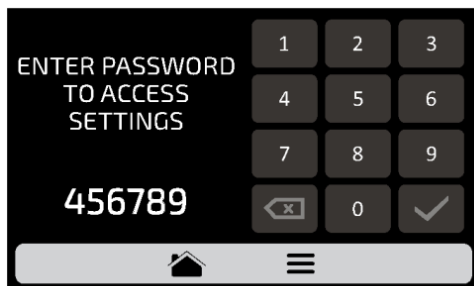
d) При нажатии на иконку  открывается экран выбора температуры предварительного разогрева.


ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ

a) На экране параметров нажмите на иконку  для ввода пароля администратора.

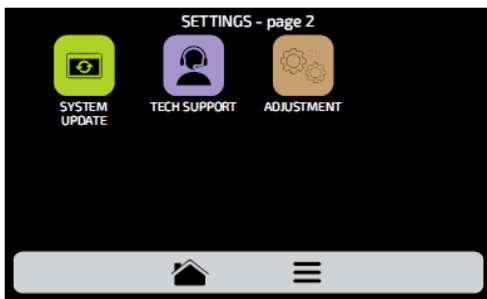


b) Стандартный пароль администратора для доступа к пользовательским настройкам - 456789. Пароль можно изменить (стр. 68).




c) Экран пользовательских настроек состоит из одиннадцати элементов. Чтобы перейти на следующую страницу "Пользовательских настроек", проведите пальцем по экрану  в нужном направлении или используйте стрелки перелистывания (в моделях, выпущенных до октября 2021 года), чтобы получить доступ к другим опциям.





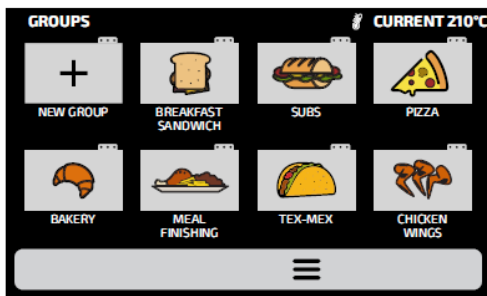
ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ГРУПП

а) Чтобы редактировать группы, нажмите на экране иконку  ,



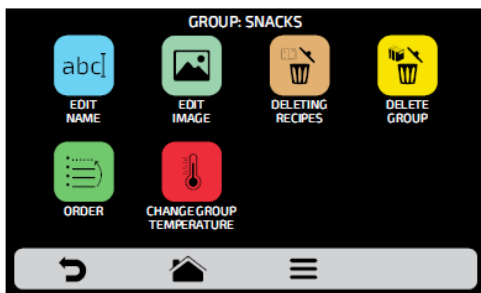
б) откроется экран с уже существующими группами.

При этом на первом месте будет иконка, с помощью которой можно создать новую группу:



в) Выберите между созданием новой группы и редактированием группы. Можно создать до 16 групп.

При редактировании существующей или создании новой группы будут доступны следующие настройки:



Изменить название (Edit Name): изменение названия группы; можно использовать буквы, цифры или специальные символы.



Изменить изображение (Edit Image): изменение изображения, которое будет символом группы.



Удалить группу (Delete Group): удаляет всю информацию, которая хранилась внутри выбранной группы, включая рецепты.



Удалить рецепт (Delete Recipes): удаляет выбранный рецепт.



Порядок (Order): определяет место, в котором группа отображается среди существующих групп.



Изменить температуру группы (Change Group Temperature): изменение температуры предварительного разогрева для выбранной группы.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ИЗМЕНЕНИЕ НАЗВАНИЯ ГРУППЫ

а) При выборе опции Edit Name (Изменить название) будет отображен следующий экран:



b) При нажатии на **&123** и **ABC** (1/2 и 2/2) экран будет переключаться между "буквы" и "цифры/специальные символы".



Удалить символ	Сохранить название и вернуться к параметрам.

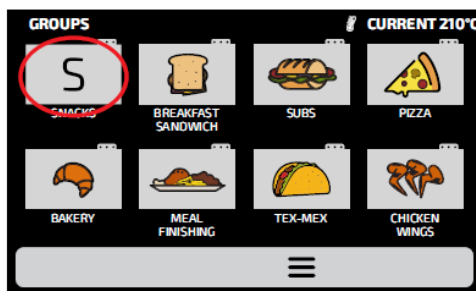
ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ИЗМЕНЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЯ ГРУППЫ

a) Печь Сора Express имеет галерею изображений, где можно выбирать иконки групп. Нажмите на иконку .


b) Будет отображен экран с библиотекой изображений, просмотрите изображения и выберите нужное. Также возможно вместо добавления изображения сохранить первую букву названия группы в качестве значка группы, просто нажмите на иконку ABC. Перемещайте экраны влево и вправо для переключения между всеми изображениями.

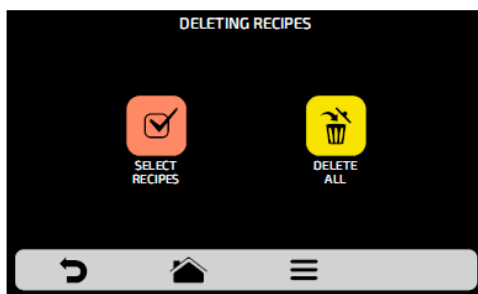





Например: если группа называется SANDWICH, на экране группы закуски будет отображена буква «S» в качестве значка.

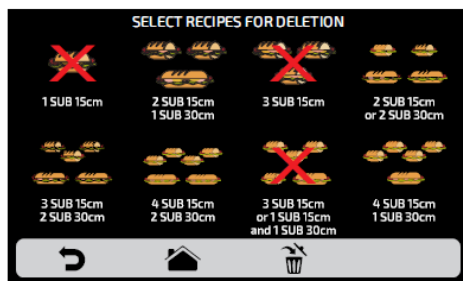


ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ ГРУППЫ


a) Опция удаления рецептов позволяет пользователю удалять только рецепты из ранее выбранной группы. Нажмите иконку . На следующем экране можно удалить выбранные или все рецепты:

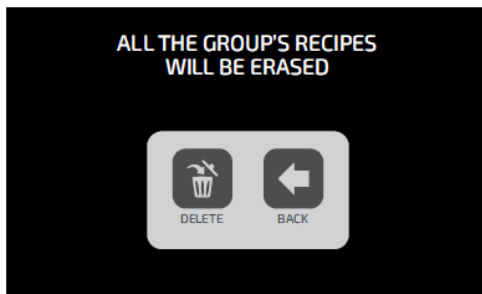




b) Выберите рецепты . Символом  будет отмечен выбранный рецепт, затем нажмите на иконку корзины  в меню.



Появится следующее сообщение: *Чтобы подтвердить удаление рецептов, нажмите на иконку «УДАЛИТЬ ВЫБРАННЫЕ»*; для продолжения выбора нажмите *«ПРОДОЛЖИТЬ ВЫБОР»*.

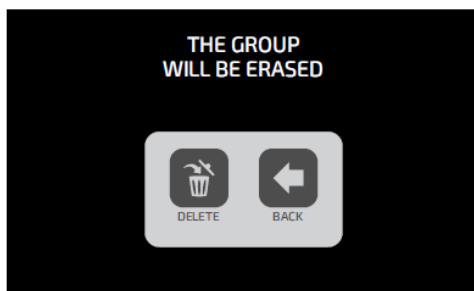
с) При нажатии на иконку «Удалить все»  (Delete All) появится следующее сообщение:



Для подтверждения нажмите  или для отмены и возврата нажмите .


ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: УДАЛЕНИЕ ГРУППЫ

а) **ВНИМАНИЕ:** При выборе варианта удаления группы вся информация, относящаяся к группе, будет потеряна: рецепты, шаги и другая информация. Если не выполнено резервное копирование (**стр. 50 - USB**), восстановить эту информацию будет невозможно.



б) Нажмите кнопку  для подтверждения или  для возврата на экран опций.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ПОРЯДОК (ГРУППА)

а)  позволяет изменить последовательность, в которой группы будут отображаться на экране групп.

На экране есть три варианта:





В начало списка: группа перемещается в начало списка.



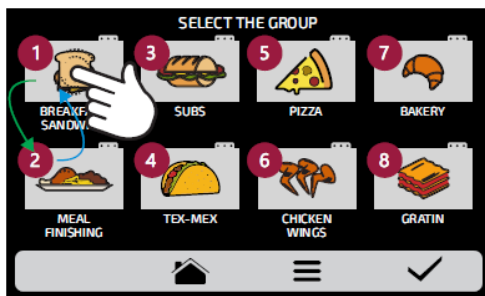
В конец списка: группа перемещается в конец списка.



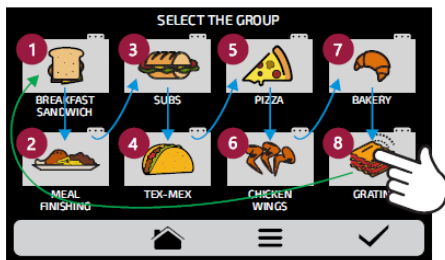
Выбор места в списке: перенаправление на экран групп, чтобы выбрать нужное место.

б) Чтобы изменить положение группы, нажмите на нее и переместите  в нужное положение. Нажмите  для сохранения.

в) Если замена выполняется по вертикали (1-2, 3-4, 5-6 и 7-8), будет изменено положение двух текущих групп без изменения порядка других групп, как показано на рис. ниже:

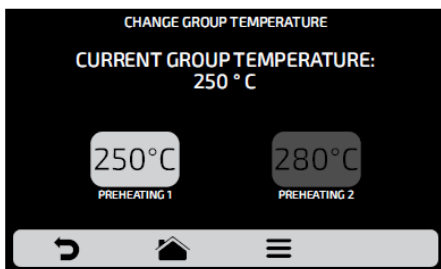


d) Если замена выполняется случайным образом, после выбора позиции группы будут расположены по порядку (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8), как показано на рис. ниже:





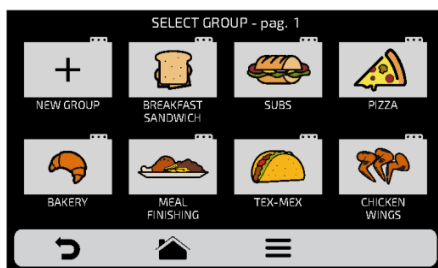
ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА ДЛЯ ГРУППЫ

Выберите нужную температуру предварительного разогрева для выбранной группы 

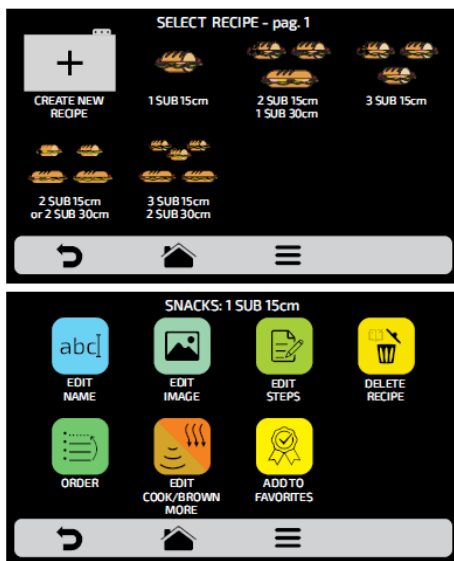


ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ








a) Чтобы редактировать рецепты, нажмите на иконку . Появится экран групп. Выберите, в какой группе Вы хотите изменить рецепты. Перемещайте  экран влево и вправо для переключения между всеми рецептами.



b) При доступе к рецептам можно будет отредактировать уже существующий или создать новый рецепт.



После выбора редактирования или создания рецепта будут доступны следующие функции:

-  **Изменить название (Edit Name):** изменение названия рецепта; можно использовать буквы, цифры или специальные символы.
-  **Изменить изображение (Edit Image):** изменение изображения, которое будет символом рецепта.
-  **Редактировать этапы (Edit Steps):** изменить этапы выбранного рецепта.
-  **Удалить рецепт (Delete Recipe):** удаляет всю информацию о выбранном рецепте, включая его этапы.
-  **Порядок (Order):** определяет место, в котором рецепт отображается среди других рецептов группы.
-  **Приготовление/Доп. прожарка (Cook/Brown More):** изменение времени приготовления/дополнительной прожарки.
-  **Добавить/Удалить из Избранного (Add/Remove from Favorites):** добавляет или удаляет рецепт из списка избранного.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ИЗМЕНЕНИЕ НАЗВАНИЯ РЕЦЕПТА

a) При выборе опции Edit Name (Изменить название) будет отображен следующий экран:




b) При нажатии на **&123** и **ABC** (1/2 и 2/2) экран будет переключаться между "буквы" и "цифры/специальные символы".

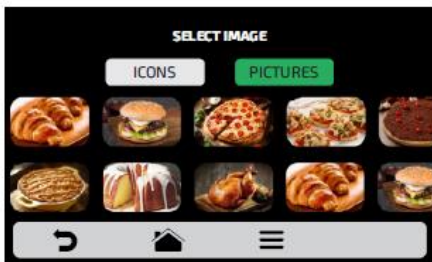


	
Удалить символ	Сохранить название и вернуться к параметрам.

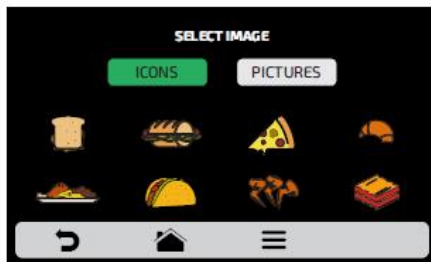
ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ИЗМЕНЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЯ РЕЦЕПТА

а) Печь Сора Express имеет галерею изображений, где пользователь может изменять значки/изображения рецептов. Нажмите на иконку  для редактирования и выберите **ICONS** или **PICTURES** для отображаемых рецептов.

Pictures - фото блюд

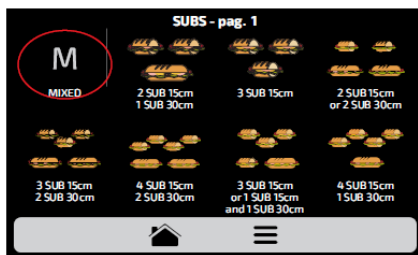


Icons - стилизованные изображения блюд



б) Проведите влево и вправо , чтобы просмотреть все доступные варианты.

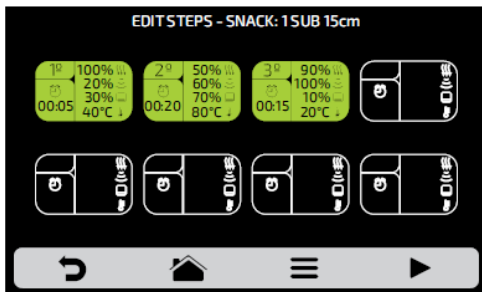
в) Просмотрите значки библиотеки изображений, чтобы выбрать нужный, или нажмите кнопку **ABC**, чтобы преобразовать первую букву названия рецепта в иконку, как показано на примере.



д) Нажмите  для возврата к параметрам редактирования рецепта.

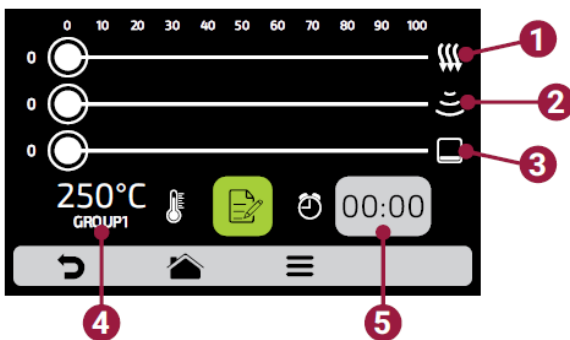
ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ЭТАПОВ РЕЦЕПТА

а) Каждый рецепт может включать до 8 этапов. Активные этапы будут отображаться зеленым цветом на экране редактирования. Остальные будут прозрачными, что означает, что они отключены. Нажмите на этап, чтобы отредактировать его.



б) Для каждого этапа необходимо указать:

- 1 - скорость конвекции воздуха в %;
- 2 - мощность микроволнового излучения в %;
- 3 - мощность IR- элемента (ТЭНа) в %;
- 4 - температуру;
- 5 - время.

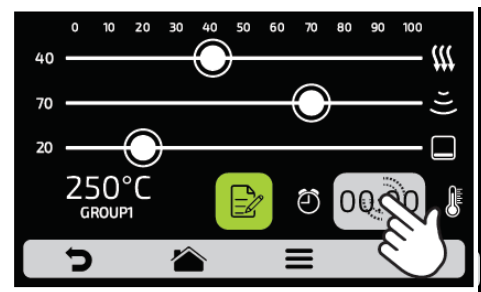



с) Чтобы изменить скорость конвекции воздуха, мощность микроволнового излучения и IR-элемента (ТЭНа), проведите пальцем по полоске каждого параметра или нажмите в нужном месте.




d) Чтобы задать время, нажмите на иконку **00:00**. На противоположной стороне появится клавиатура, укажите нужное значение и нажмите ✓.

e) Чтобы задать температуру, нажмите на иконку **250°C**. На противоположной стороне появится клавиатура, укажите нужное значение и нажмите ✓.



f) Нажмите на иконку  для доступа к опциям редактирования этапов.



g) **Добавить информацию (Add Information)** - эта опция будет отображаться в конце этапа во время выполнения рецепта. Нажмите на иконку .

h) **Включить и выключить этап:**


- *В рецепте выполняются только активные этапы. При отключении этапа, он не удаляется, а остается скрытым.*
- *Для удаления этапа необходимо указать значение 00:00 для параметра времени.*

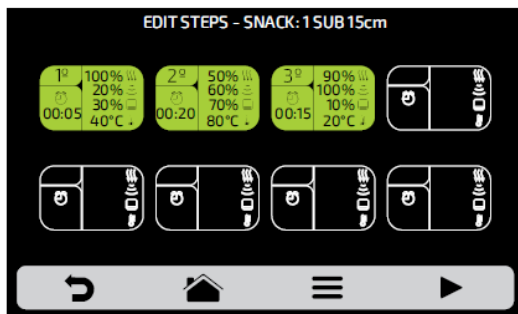


АКТИВИРОВАТЬ

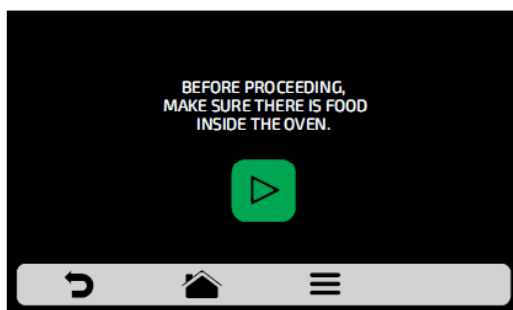


ДЕАКТИВИРОВАТЬ

l) После окончания редактирования этапа нажмите  для сохранения и возврата к экрану этапов для редактирования, создания нового этапа или проверки активных этапов.



ж) Для проверки нажмите на иконку ▶, которая находится на панели опций на экране этапов. Прежде чем приступить к проверке, убедитесь, что внутри печи загружен продукт.

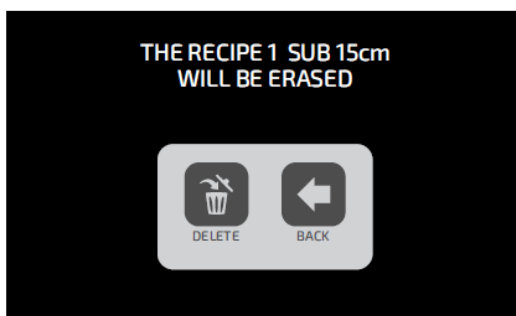


к) Нажмите ↶ для возврата к параметрам редактирования рецепта.


ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ

а) Нажмите 🗑️ чтобы удалить рецепт.

б) Нажмите на иконку 🗑️, чтобы подтвердить удаление, или ⬅️, чтобы вернуться к параметрам предыдущей страницы.



ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ПОРЯДОК (РЕЦЕПТЫ)

a)  позволяет изменить последовательность, в которой рецепты будут отображаться на экране.

На экране есть три варианта:





В начало списка: рецепт перемещается в начало списка.



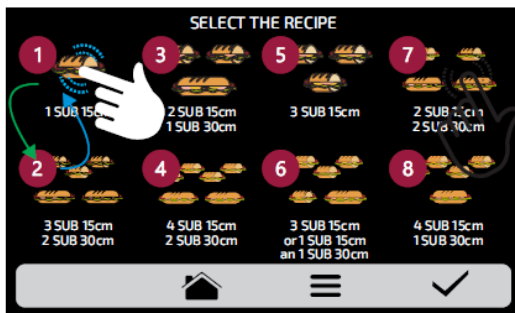
В конец списка: рецепт перемещается в конец списка.



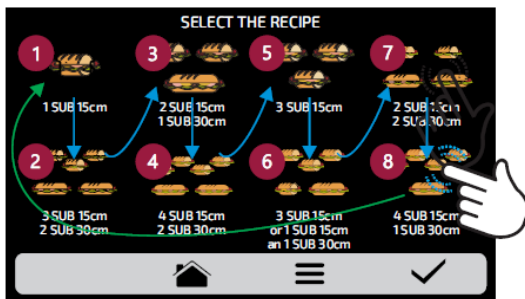
Выбор места в списке: перенаправление на экран рецептов, чтобы выбрать нужное место.

b) Чтобы изменить положение рецепта, нажмите на рецепт и переместите  в нужное положение. Нажмите  для сохранения изменений.

c) Если замена выполняется по вертикали (1-2, 3-4, 5-6 и 7-8), будет изменено положение двух текущих рецептов без изменения порядка других рецептов, как показано на рис. ниже:



d) Если замена выполняется случайным образом, после выбора позиции рецепты будут расположены по порядку (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8), как показано на рис. ниже:



e) Нажмите  для возврата к параметрам редактирования рецепта.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОЖАРКИ

a) Функция приготовления/дополнительной прожарки определяется рецептом, то есть это не фиксированное значение для всех рецептов, можно задать нужное время для каждого из рецептов.



Внимание:

- *Подогреть больше (Cook More)* - включает микроволновое излучение.
- *Поджарить больше (Brown More)* - включает конвекцию горячего воздуха.
- *Подогреть/поджарить больше (Cook/Brown More)* - включает конвекцию горячего воздуха и микроволновое излучение.

b) Для установки времени нажмите на выбранное значение, как показано на примере ниже.



c) С помощью цифровой клавиатуры введите время и нажмите ✓.





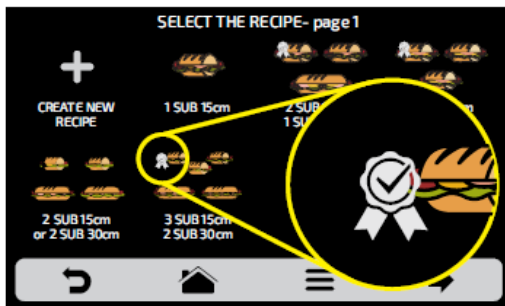
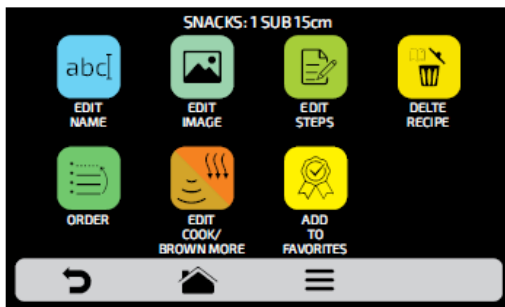
d) Функцию приготовления/ дополнительная прожарка (Cook/Brown More) можно отключить в Настройках, нажав на «Доступ к редактированию» (стр. 69).



e) Нажмите ↶ для возврата к параметрам редактирования рецепта.

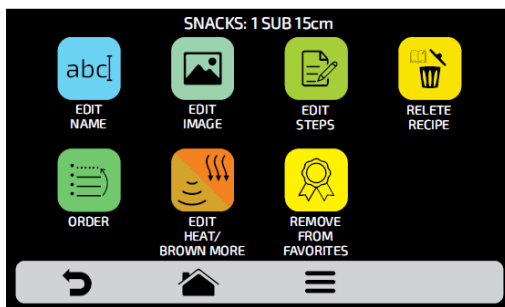
ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ДОБАВЛЕНИЕ/УДАЛЕНИЕ ИЗ ИЗБРАННОГО

a) Доступ к функции «Избранное» можно получить на экране параметров панели опций. См. подробную информацию на стр. 70.

b) Чтобы добавить рецепт в избранное, нажмите на иконку . В левом верхнем углу значка рецепта будет добавлена небольшая иконка .



с) Чтобы удалить рецепт из избранного, выполните те же операции. На экране параметров редактирования рецепта появится иконка «Удалить из избранного»  : при его нажатии, метка  исчезнет, и рецепт будет удален из списка избранного.





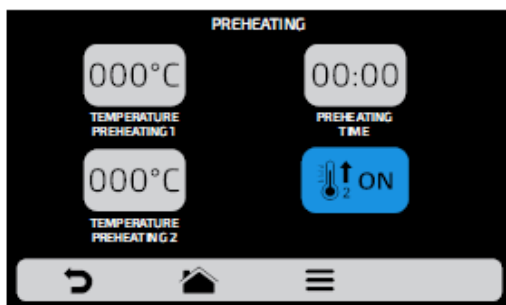
d) Нажмите  для возврата к предыдущему экрану.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

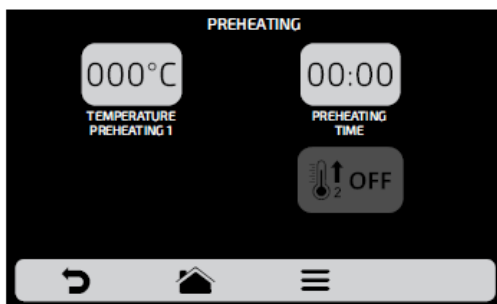
a) Доступные для редактирования параметры предварительного разогрева:

- *Температура предварительного разогрева 1.*
- *Температура предварительного разогрева 2.*
- *Время предварительного разогрева: установите время, в течение которого оборудование будет прогреваться после выхода на температуру выбранного предварительного разогрева.*

b) Иконки  /  позволяют включить/отключить **Предварительный разогрев 2**. При отключении все настройки, относящиеся к предварительному разогреву 2, будут скрыты.



c) Для редактирования значений используйте  и . Для изменения значений используйте цифровую клавиатуру.




d) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: USB

ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется использовать USB-диск с объемом памяти не более 4096 байт и файловой системой FAT32.

a) Чтобы получить доступ к порту USB, уберите защитный кожух (на корпусе печи).



b) Нажмите на иконку  .

В меню "USB" доступны следующие функции:

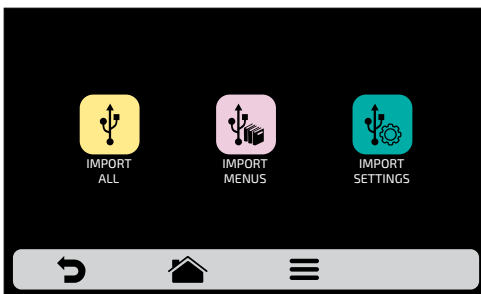
- Импорт - выгрузка данных с USB-диска в память печи;
- Экспорт - выгрузка данных на USB-диск из памяти печи.



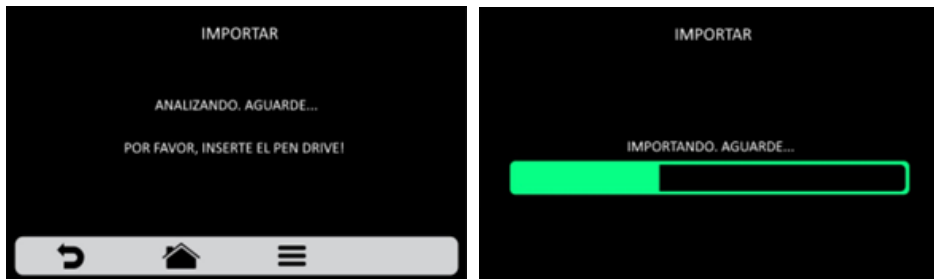
c) При выборе одной из функций появится сообщение: «Вставьте USB-диск и дождитесь распознавания» (*Insert USB disk and wait for recognition*).

После распознавания USB-диска будут отображены ранее выбранные функции:

- **Импорт:** Все, Группы или Настройки.
или
- **Экспорт:** Все, Группы или Настройки.



После выбора одной из опций печь распознает накопитель и выполнит выбранную функцию.




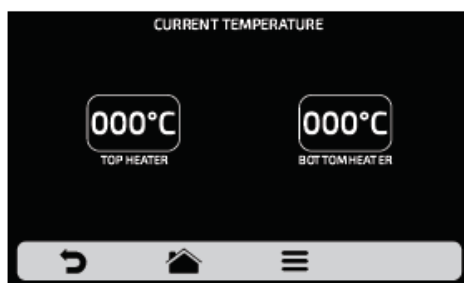
Извлекайте USB-диск из печи только после завершения операции, чтобы избежать повреждения USB-диска и печи.

d) В случае ошибки отображается сообщение: *Произошла ошибка при импорте / экспорте. Выньте USB-диск и начните процедуру заново.*

e) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.


ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА

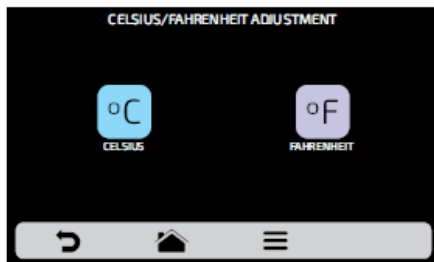
a) Экран текущей температуры  - это информативный экран. На этом экране можно проверить температуру верхнего и нижнего нагревательных элементов.



b) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.



ГРАДУСЫ ПО ЦЕЛЬСИУ ИЛИ ФАРЕНГЕЙТУ.

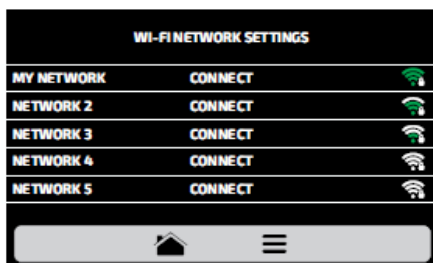
a) Нажмите на иконку  для установки шкалы температуры по Цельсию или Фаренгейту.



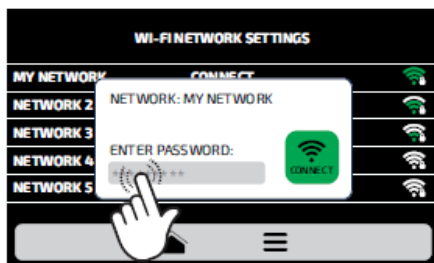
b) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.


ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: WI-FI

a) Для подключения к новой сети Wi-Fi, нажмите на иконку , чтобы просмотреть доступные сети. Пролыстывая страницу , можно увидеть все доступные Wi-Fi сети.



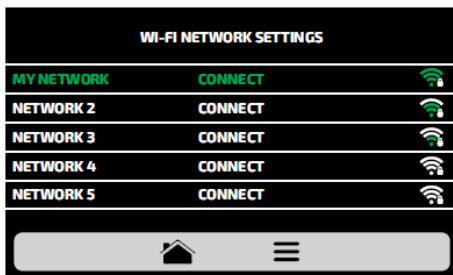
b) Нажмите на сеть, к которой необходимо подключиться, а затем «ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ»:



с) Используйте буквенно-цифровую клавиатуру*, чтобы ввести пароль, затем нажмите на иконку 


**для переключения на английскую раскладку смените язык на английский.*

На следующем экране будет показано подключение к выбранной сети:



д) При вводе неверного пароля на экране появится следующее изображение:



Примечание: После выбора сети Wi-Fi в первый раз автоматически отображается меню предварительного нагрева. В дальнейшем, при необходимости сменить сеть, нужно будет вернуться к настройкам WI-FI  и повторить описанную выше процедуру.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ИОК - ВИРТУАЛЬНАЯ КУХНЯ

ИОК или Internet of Kitchens - это виртуальная платформа, доступ к которой можно получить с компьютера, планшета или смартфона, взаимодействуя с помощью этих устройств с печью. Получив доступ к платформе, клиент может изменять или программировать рецепты на зарегистрированной печи и обновлять версию программного обеспечения, чтобы интерфейс печи всегда предлагал самые передовые функции.

Приведенное ниже руководство применимо только к линейке Speed Oves с версией ПО с возможностью подключения к ИОК (в моделях, выпущенных после октября 2021).

Выполните следующие действия, чтобы подключить печь к ИОК:

- а) Используя компьютер, планшет или смартфон, с помощью браузера зайдите на веб-сайт: <https://new.praticaiok.com/>
- б) На сайте нажмите и выберите язык «RU» – русский:



Язык: RU ▼



Электронное письмо

Пароль


Входить

? ВОССТАНОВИТЬ ПАРОЛЬ

РЕГИСТРАЦИЯ

с) Далее на сайте нажмите на кнопку "РЕГИСТРАЦИЯ":

Язык: RU ▼




Электронное письмо

Пароль

Входить

? ВОССТАНОВИТЬ ПАРОЛЬ + РЕГИСТРАЦИЯ



d) Зарегистрируйте свой адрес электронной почты и придумайте пароль (минимум 8 символов*) для входа в систему.



* Постарайтесь создать пароль длиной 10 - 12 символов или больше. Избегайте простых последовательностей, таких как: qwerty123 или password123. Используйте в Вашем пароле Заглавные и строчные буквы, цифры.

Язык: RU ▼



Название

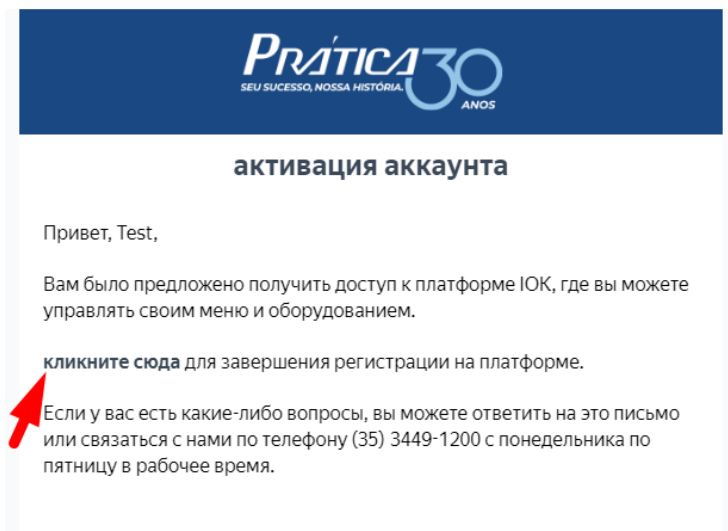
Электронное письмо

Пароль

Поле пароль должно содержать минимум 8 знаков


НАЗАД ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ

е) Вы получите электронное письмо на указанный при регистрации адрес электронной почты для подтверждения регистрации. После подтверждения регистрации,




вернитесь на сайт <https://new.praticaiok.com/> и введите электронную почту и пароль, указанные при регистрации:

Язык: RU ▼




Электронное письмо

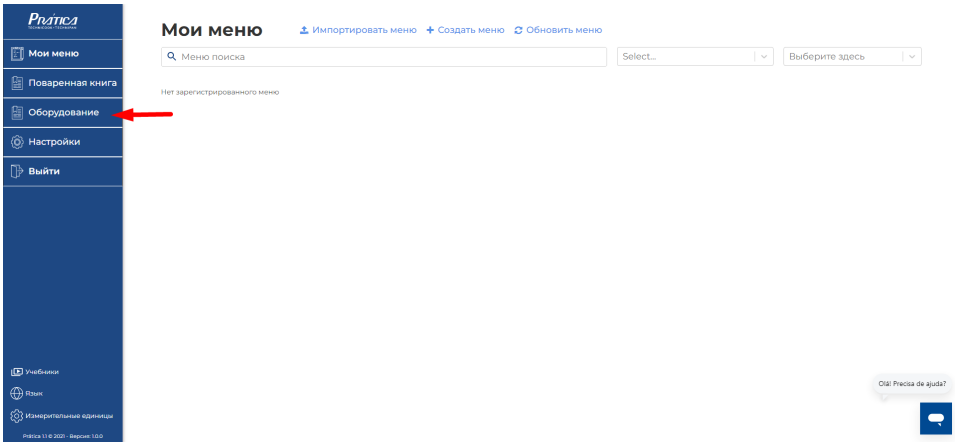
Пароль

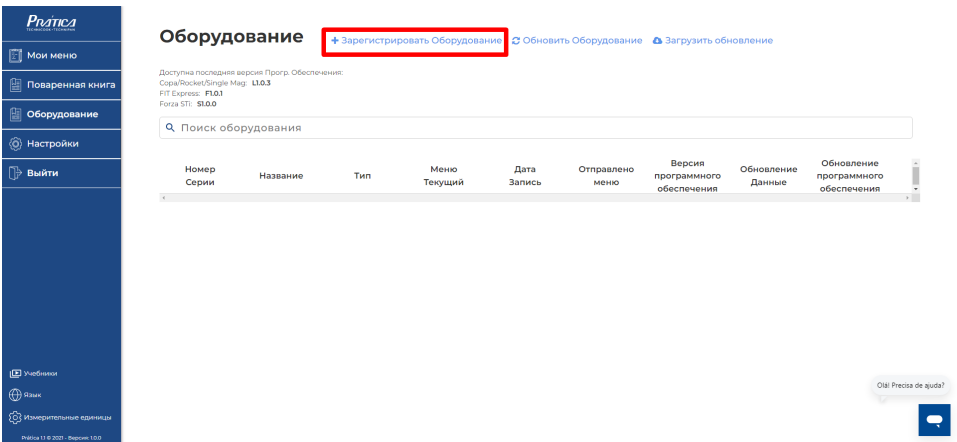
Входить

? ВОССТАНОВИТЬ ПАРОЛЬ  РЕГИСТРАЦИЯ

f) После входа в систему выберите вкладку "Оборудование" в левой части экрана:



g) Нажмите на ссылку "+ Зарегистрировать оборудование":



h) Появится следующий экран:

Зарегистрировать Оборудование


Оборудование пин.

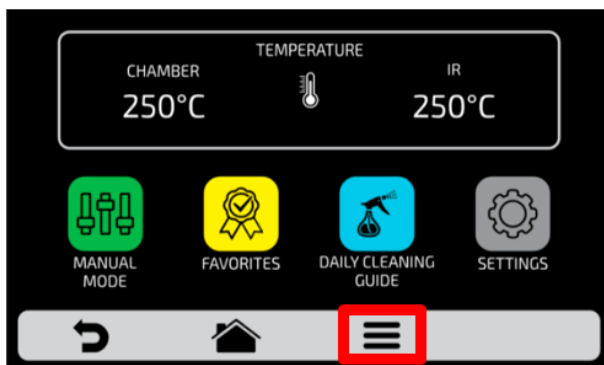
Имя оборудования


Если ваше устройство было отключено или не генерирует PIN-код, убедитесь, что версия программного обеспечения является самой точкой.
[Как проверить версию главного доски?](#)
Если нет, обновите свое оборудование с помощью флэш-накопителя.
[Как обновить оборудование?](#)


Отмена **Сохранять**

Получение идентификационного «PIN-код» печи описано в следующем пункте.

j) Включите питание печи и нажмите иконку  в строке меню.



k) Выберите иконку  и введите пароль администратора - 456789.

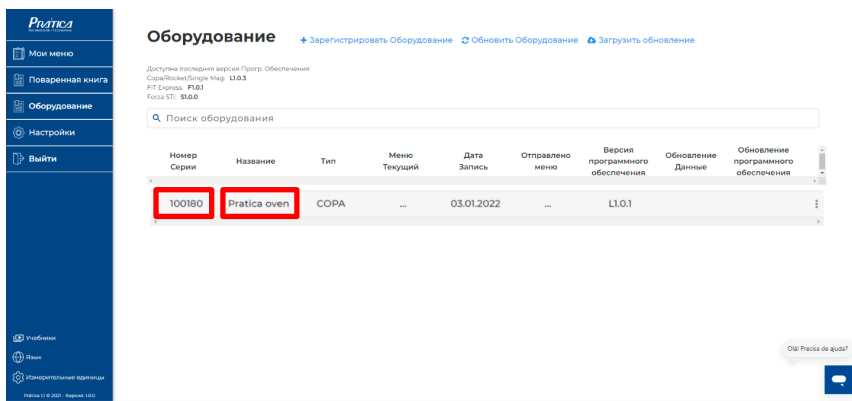
l) На экране пользовательских настроек нажмите на иконку  . После нажатия на экране отобразится PIN-код. Запишите его.




Примечание: печь должна быть уже подключена к Интернету.

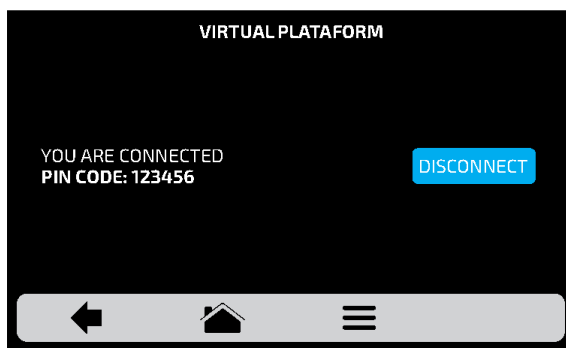
m) Вернувшись на веб-страницу на компьютере/смартфоне/планшете (из шага **h**), введите PIN-код, полученный на предыдущем шаге, придумайте имя для Вашей печи и нажмите "Сохранить".

n) Когда Вы выполните предыдущий шаг, серийный номер и имя печи появятся на экране веб-сайта IOK.



Теперь можно создавать меню на сайте и экспортировать их в печь, а также выполнять обратную процедуру. Кроме того, можно проверить версию программного обеспечения и обновить оборудование.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы отключить печь от учетной записи платформы IOK, необходимо выбрать  после чего нажать кнопку «Отключить» (DISCONNECT).



В разделе "Оборудование" на сайте <https://new.praticaiok.com/equipments> также возможно отключить печь от учетной записи платформы IOK. Для этого выберите нужную печь, нажмите на символ "три точки" в конце строки, и выберите опцию "удалить оборудование", подождите пять секунд или перезагрузите веб-страницу (например, нажав F5 или Ctrl+R на клавиатуре компьютера).

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ОБНОВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ

Обновить печь можно двумя способами:

- первый способ - использовать платформу ИОК и выполнить процесс обновления, когда печь подключена к интернету;
- второй способ - использовать USB-диск с загруженным файлом обновления.



Примечание: обновление с помощью USB-диска производит только авторизованный сервисный специалист.

ОБНОВЛЕНИЕ ЧЕРЕЗ ПЛАТФОРМУ ИОК

Чтобы выполнить обновление через платформу ИОК, необходимо, чтобы печь была зарегистрирована на платформе.

Чтобы зарегистрировать печь, выполните действия, описанные в разделе «ИОК - ВИРТУАЛЬНАЯ КУХНЯ» (стр. 54).

После регистрации печи на платформе ИОК необходимо отправить на нее обновление прошивки.

а) В разделе "Оборудование" нажмите на кнопку "Обновить оборудование":

Оборудование + Зарегистрировать Оборудование **Обновить Оборудование** Загрузить обновление

Доступна последняя версия ПО: Прогр. Обеспечение:
Совместимое ПО: Мар. 1.0.3
FT Express: F1.0.1
FPGA ST: B1.0

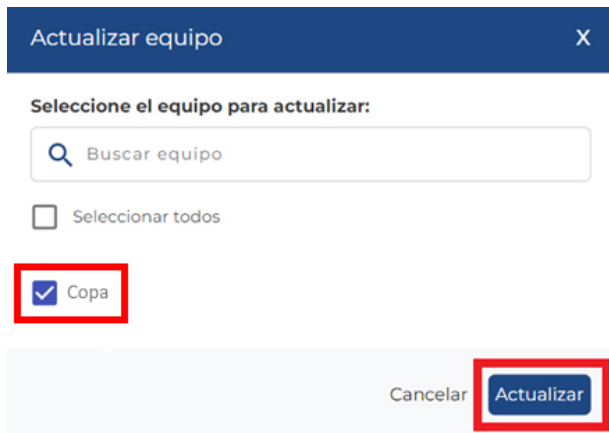
Поиск оборудования



Номер Серия	Название	Тип	Меню Текущий	Дата Запись	Отправлено меню	Версия программного обеспечения	Обновление Данные	Обновление программного обеспечения
----------------	----------	-----	-----------------	----------------	--------------------	---------------------------------------	----------------------	---

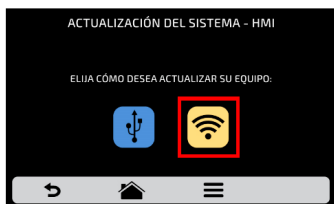
Ой! Пресса de ajuda?

11.6.2023 Версия 1.0.2

b) Выберите печи, которые необходимо обновить, и нажмите кнопку "Обновить":



c) После нажатия кнопки "Обновить" необходимо вернуться к печи, нажать , после чего выбрать иконку , далее - «Обновление системы», далее «HMI», далее «WiFi», далее «Проверка обновлений» и потом подтвердить свой выбор «Да»:





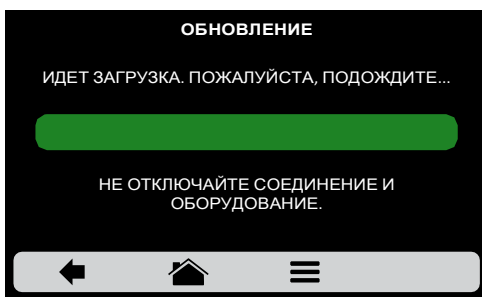
ДА

Начнется обновление системы.

НЕТ

Возврат к меню настроек.

- d) Во время загрузки будет мигать зеленая полоса. Дождитесь завершения процесса обновления!



ВНИМАНИЕ: после подтверждения начнется загрузка файла обновления. На этом этапе обновления необходимо **НЕ ВЫКЛЮЧАТЬ ПЕЧЬ И НЕ ОТКЛЮЧАТЬ ЕЕ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ**. Если это произойдет, файл будет поврежден, и печь будет не работоспособна! Дождитесь завершения процесса обновления.

- e) После завершения загрузки необходимо перезапустить печь.



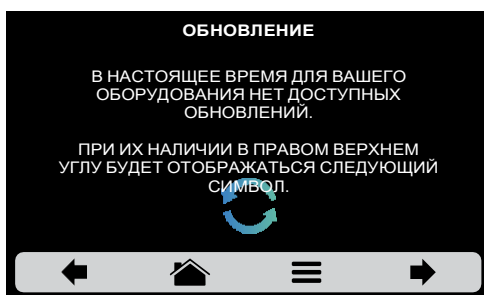
Внимание: если не перезапустить оборудование после обновления, обновление будет установлено при следующем включении оборудования.

ДА Перезагрузка оборудования.

НЕТ Возврат к меню настроек.

f) При отсутствии доступных обновлений, на экране будет отображено следующее сообщение:

«В настоящее время для вашего оборудования нет доступных обновлений. При их наличии в правом верхнем углу будет отображаться следующий символ.»



g) Если во время обновления возникнет ошибка, на экране отобразится следующее сообщение:


«Произошла ошибка при обновлении системы. Перезапустить процесс?»



ДА Перезапуск процесса обновления системы..


НЕТ Возврат к меню настроек.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ: ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

a) В разделе «Техническая поддержка»  Вы найдете данные для связи с авторизованным представительством Prática, чтобы задать возникшие вопросы относительно работы оборудования, оформить заявку на плановое техническое обслуживание или ремонт.



Служба технической поддержки и сервиса Prática на территории РФ и ЕАЭС: компания "РБК Технология"- тел. **(495) 120-30-74** или **8-800-444-12-18**, электронная почта **support@practicaltd.ru**

b) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.

СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ

а) Экран системных настроек  состоит из семи элементов. Подробная информация о них приведена на следующих страницах.




Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.

СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ: ВЫБОР ЯЗЫКА


а) Нажмите на иконку ,  выберите нужный язык.





б) для возврата к редактированию пользовательских параметров нажмите 



СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ: ДАТА/ВРЕМЯ

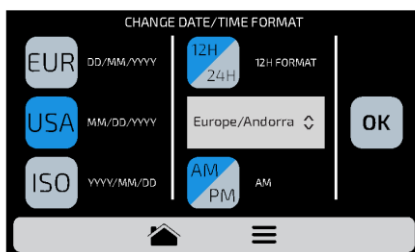
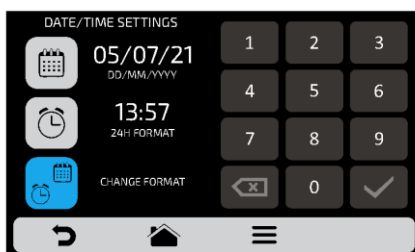
Примечание: если печь подключена к интернету, то она автоматически обновит всю информацию.


а) Нажав на иконку  , Вы сможете установить дату, время и формат, в котором они будут отображаться на экране, в соответствии со следующими параметрами:

ЕВРОПЕЙСКИЙ: ДД/ММ/ГГГГ **ВРЕМЯ:** 24-ЧАСОВОЙ ФОРМАТ
АМЕРИКАНСКИЙ: ММ/ДД/ГГГГ 12-ЧАСОВОЙ ФОРМАТ
ISO: ГГГГ/ММ/ДД


б) Нажмите  и  для редактирования даты и времени, соответственно.

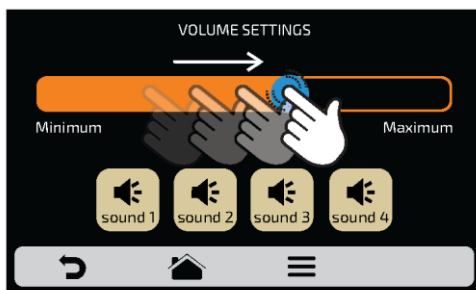
с) Нажмите на иконку , чтобы изменить формат даты / времени. Будет отображен следующий экран. После выбора формата даты и времени нажмите  для подтверждения и возврата к параметрам.



д) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.



СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ: ГРОМКОСТЬ

а) При нажатии на иконку  можно переключаться между 4 типами звукового сигнала, а также изменять громкость звука, перемещая полосу на экране.



б) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.

СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ: ИЗМЕНЕНИЕ ПАРОЛЯ АДМИНИСТРАТОРА



а) Чтобы изменить пароль администратора, выберите , дважды введите новый пароль и подтвердите его, нажав на .



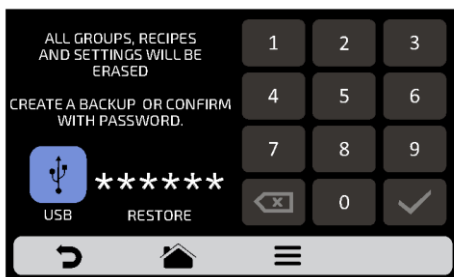
б) Если пароль забыт, необходимо обратиться в техподдержку.


с) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.

СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ: ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗАВОДСКИХ НАСТРОЕК

а) ВНИМАНИЕ: При нажатии на иконку  и вводе пароля все группы, рецепты и их этапы, а также все настройки, созданные ранее, будут удалены. Обязательно создайте резервную копию с помощью USB-диска, прежде чем продолжить. Затем введите пароль и нажмите .

ВНИМАНИЕ: ВОССТАНОВЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИИ НЕВОЗМОЖНО.

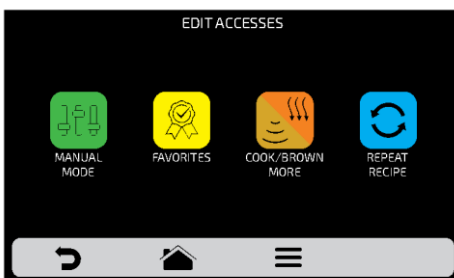


б) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.

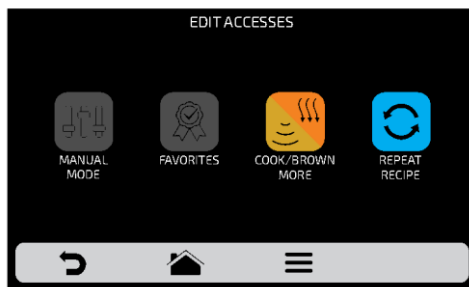
СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ: БЛОКИРОВКА ДОСТУПА

а) В разделе "Доступ к редактированию"  можно заблокировать определенные функции для оператора.

Пример: если Вы хотите, чтобы операторы не имели доступа к функциям «Избранное» и «Тестовый режим», нажмите на их иконки; иконки станут темно-серого цвета и будут заблокированы до того момента, когда Вы захотите их разблокировать.




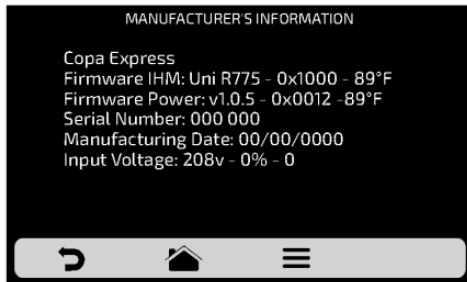
b) Для разблокировки нажмите на нужные функции еще раз.



c) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.


СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ: ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ

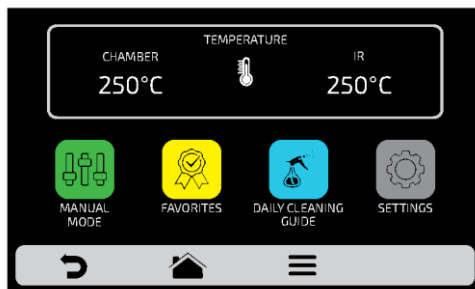
a) При нажатии на иконку , можно проверить модель печи, серийный номер, дату изготовления, версию микропрограммного обеспечения электронной системы и рабочее напряжение.



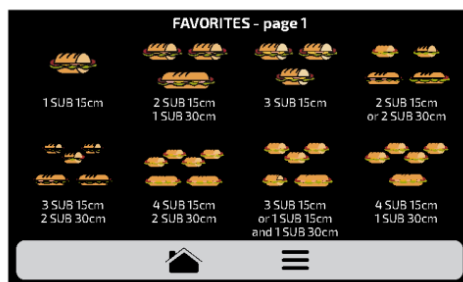
b) Нажмите  для возврата к редактированию пользовательских параметров.

ИЗБРАННОЕ

a) С помощью функции "Избранное" можно выделить основные и наиболее часто используемые рецепты. Чтобы получить к ней доступ, нажмите на иконку "Параметры" (Options)  в панели меню.



b) После открытия экрана параметров нажмите на иконку 



c) Перемещайте  экраны влево и вправо для переключения между избранными рецептами.

d) Как добавить или удалить рецепт из списка избранного смотрите на **стр. 47**.

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ



- По окончании приготовления рецепта раздастся звуковой сигнал, указывающий на окончание работы.



- Если дверца печи открыта более 30 секунд, раздастся предупреждающий звуковой сигнал.



- **Осторожно:** Если сигнал тревоги звучит непрерывно, выключите печь или отключите электропитание и перед началом работы ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. Снова включите печь, и если сигнал продолжает звучать даже при закрытой дверце, обратитесь в службу технической поддержки.

РЕЖИМ ТЕСТИРОВАНИЯ


a) В режиме тестирования можно задать параметры этапа, выполнить его и, если результат теста Вас устраивает, сохранить его в виде рецепта.

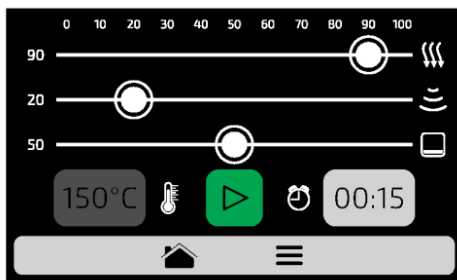
b) Чтобы получить доступ к режиму тестирования, нажмите на иконку  .


На экране параметров выберите иконку  .

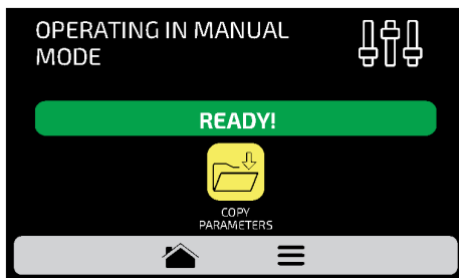



c) Задайте параметры времени, температуры, скорости конвекции горячего воздуха, работы IR-элемента (ТЭНа), мощности микроволнового излучения.

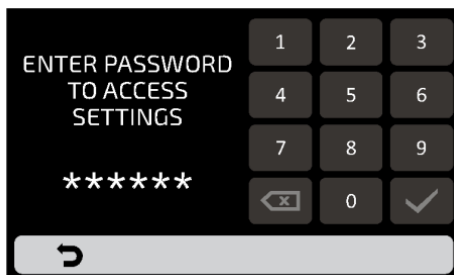
d) Нажмите на иконку  , чтобы начать работу в тестовом режиме.



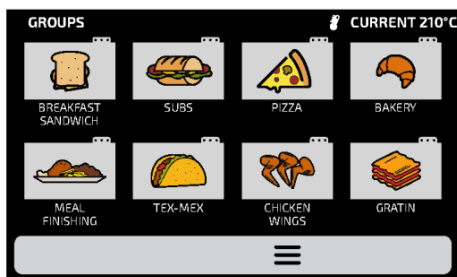
e) После завершения теста иконка "Копировать параметры" станет активной:  .



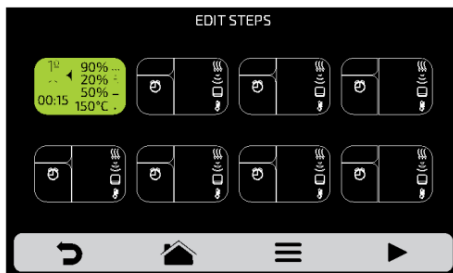
f) Копирование параметров позволяет переносить настройки, созданные в тестовом режиме, в выбранный или новый рецепт. При нажатии на иконку  , необходимо ввести пароль администратора.



g) После ввода пароля выберите между созданием новой группы или размещением переносимых параметров рецепта в уже существующую группу.



h) Задайте название нового рецепта, выберите изображение и положение (шаг) для сохраняемых параметров.



i) При необходимости перед сохранением можно задать остальные шаги рецепта.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ И МОЙКЕ

ЕЖЕДНЕВНАЯ МОЙКА

При очистке печи следуйте приведенным ниже инструкциям. Необходимо использовать только оригинальную химию TURBO SAFE, так как она не повредит печь или ее компоненты. Если в результате использования не оригинального чистящего средства произойдет повреждение оборудования или комплектующих, это будет считаться не гарантийным обращением в сервисную службу.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА И ИНВЕНТАРЬ:

Требуется:

- Моющее средство TURBO SAFE CLEANER

Основное моющее средство для высокоскоростных печей. Эффективно удаляет стойкие жировые загрязнения, нагар, копоть и т.п.

- Защитное средство TURBO SAFE PROTECTOR

Создает защитный барьер на стенках печи, препятствует глубокому проникновению в них животных и растительных жиров, частиц термической обработки продуктов.

- Средство для очистки фильтра-катализатора TURBO SAFE CAT CLEANER;
- Защитные перчатки;
- Чистые сухие и влажные полотенца, салфетки или микрофибра;
- Защитные очки.

Рекомендуется:

- Пищевой пылесос;
- Защитная маска;
- Нейлоновый коврик для чистки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Оборудование обычно работает при температуре около 280°C и может стать причиной серьезных травм, если не дать ему должным образом остыть.






ВНИМАНИЕ: Моющее и защитное средство лучше всего работает в диапазоне температуры 50°C - 65°C.




ВНИМАНИЕ: Для сохранения гарантии необходимо использовать только оригинальные средства (химию) TURBO SAFE.


ЕЖЕДНЕВНАЯ МОЙКА

a) Для мойки печи Сора Express используйте «Руководство по ежедневной мойке». Откройте его на экране «Параметры», нажав на иконку , а затем выбрав . Внимательно следуйте инструкциям на дисплее.

b) На каждом этапе можно просмотреть видео по очистке, нажав на иконку .

1: Откройте дверцу печи и подождите, пока температура снизится до 50°C. Нажмите на стрелку: 



2: Выньте решетку и нижнюю пластину (защитное дно), положите их в раковину. Нажмите на стрелку: 

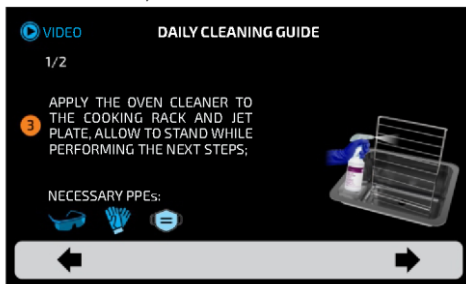


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не используйте абразивные губки или проволочные щетки для мойки рабочей камеры и аксессуаров, так как их применение может стать причиной появления глубоких борозд, способных привести к возникновению искрения в режимах с использованием микроволнового излучения.

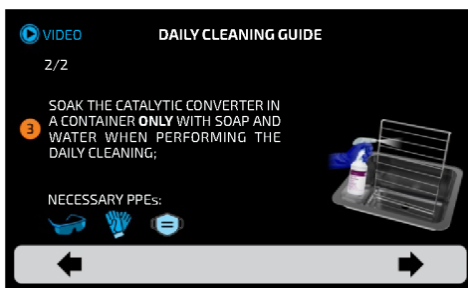


ВНИМАНИЕ: запрещается мыть рабочую камеру струей воды.

3: 1/2 - Нанесите TURBO SAFE CLEANER на решетку и защитное дно, подождите 5 минут. Нажмите на стрелку: ➡



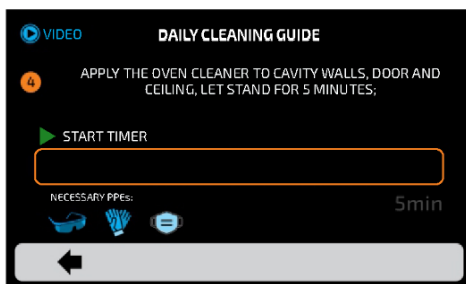
3: 2/2 - Извлеките катализатор и, в зависимости от загрязнения, следуйте указаниям, описанным в разделе "Руководство по очистке катализатора" (стр. 80). Нажмите на стрелку: ➡

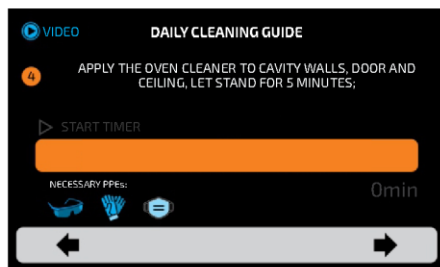


4: Распылите TURBO SAFE CLEANER на сухую тряпку или мягкую губку и нанесите на стенки и потолок рабочей камеры, а также на дверцу. Подождите 5 минут.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не распыляйте/наносите средство TURBO SAFE CLEANER непосредственно на IR-элемент (ТЭН) и потолок рабочей камеры. Если к IR-элементу прилипли какие-то частицы, сперва дайте ему полностью остыть, а затем вытрите сухой тканью.





По истечении 5 минут раздастся звуковой сигнал и отобразится следующий экран.

5: Если образовался большой нагар, можно распылить TURBO SAFE CLEANER непосредственно на загрязненный участок. Нажмите на стрелку: ➡



6: Протрите рабочую камеру и дверцу печи влажной тканью (микрофиброй) или полотенцем для удаления моющего средства и загрязнений.

Вытрите насухо сухой тканью (микрофиброй) или полотенцем.



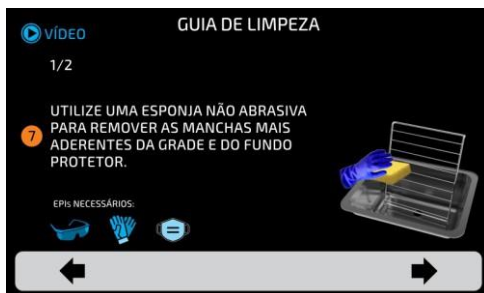
Далее нанесите защитное средство TURBO SAFE PROTECTOR на сухую ткань (микрофибру) или мягкую губку и обработайте все поверхности рабочей камеры, не затрагивая IR-элемент (ТЭН). Нажмите на стрелку: ➡



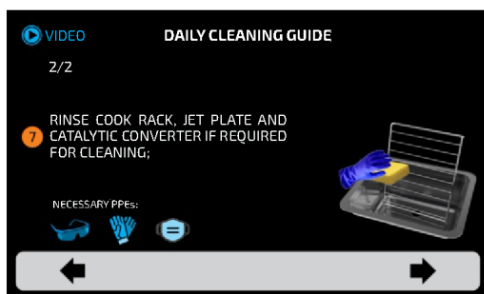
Не распыляйте/наносите TURBO SAFE PROTECTOR непосредственно на IR-элемент (ТЭН) и потолок рабочей камеры.

7-1/2: Если на решетке или защитном дне образовался большой нагар, нанесите средство TURBO SAFE CLEANER на губку и произведите обработку.

Смойте моющее средство с решетки и защитного дна с помощью дулирующего устройства. Нажмите на стрелку: ➡



7-2/2: Просушите решетку, после чего распылите TURBO SAFE PROTECTOR на сухую ткань (микрофибру) или мягкую губку и нанесите на решетку и защитное дно. Нажмите на стрелку: ➡



8: Просушите и установите катализатор в рабочую камеру печи, затем защитное дно и решетку. Нажмите на стрелку: ➡



УДАЛЕНИЕ ЧАСТИЦ ПИЩИ ИЗ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Если частицы пищи остались на дне рабочей камеры, то IR-элемент можно приподнять для лучшего доступа.

Лучше всего удалять частицы влажной тканью, также можно использовать пищевой пылесос.



ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ

a) Если на внешних поверхностях образовались пятна, протрите их влажной тканью (микрофиброй) или полотенцем.

b) Также допускается использование нейтрального моющего средства. Нанесите его на ткань (микрофибру) и обработайте загрязненный участок, чтобы удалить пятно. Не распыляйте моющее средство непосредственно на наружные поверхности печи.

Протрите влажной тканью (микрофиброй), чтобы удалить остатки средства и загрязнений с поверхности.

c) Вытрите насухо сухой тканью (микрофиброй) или полотенцем.

d) Оборудование готово к включению.

РУКОВОДСТВО ПО ОЧИСТКЕ ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: фильтр должен быть установлен перед использованием печи. Очистка воздушного фильтра допускается только тогда, когда печь не используется.

a) Воздушный фильтр расположен снизу - под корпусом печи.

b) Найдите выступ на фильтре и потяните вперед, чтобы извлечь его, как показано на рисунке.

c) Промойте фильтр в горячей воде.



- d)** При необходимости очистите нейтральными моющими средствами с водой. Хорошо промойте чистой водой.
- e)** Удалите излишки воды. При необходимости встряхните или аккуратно постучите фильтром по твердой поверхности.
- f)** После того, как фильтр высохнет, установите его на место.
- g)** Установите нижнюю панель под дверцей печи, предварительно протерев снизу влажной тканью (микрофиброй).

РУКОВОДСТВО ПО ОЧИСТКЕ КАТАЛИЗАТОРА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: катализатор должен оставаться внутри печи во время ее использования. Мойка катализатора допускается только тогда, когда печь не используется.



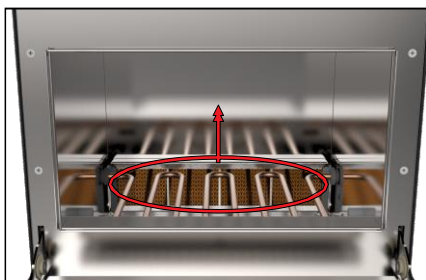
ВНИМАНИЕ: перед очисткой дайте оборудованию остыть до 50°C. Опасность ожога!

a) Чтобы получить доступ к катализатору, выньте из печи решетку и защитное дно. Для этого потяните вверх за заднюю часть решетки. После извлечения решетки, потяните за ручку, расположенную в передней части защитного дна и выньте его.

b) Затем потяните катализатор вверх и извлеките его из креплений, как показано на рисунке.

c) При отсутствии сильных загрязнений, ежедневная мойка проводится водой. При необходимости можно использовать нейтральное моющее средство, после чего следует хорошо промыть катализатор чистой водой.

d) Удалите излишки воды. При необходимости встряхните или аккуратно постучите им по твердой поверхности.






e) После того, как катализатор высохнет, установите его на место в направляющие. Убедитесь, что он вставлен до конца, чтобы защитное дно на него не давило. Затем установите на место защитное дно, и далее - решетку.

f) Раз в квартал, во время планового ТО, следует производить очистку катализатора с помощью средства **TURBO SAFE CAT CLEANER***. Сервисное обслуживание (ТО) должно производиться только авторизованным сервисным персоналом.

* Если печь используется для приготовления сырого белка (мясо, рыба и т.д.), то катализатор необходимо чистить с применением **TURBO SAFE CAT CLEANER** по мере необходимости.

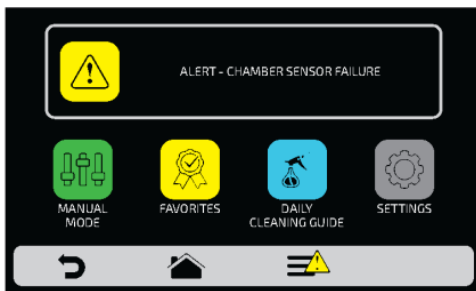
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ОШИБКИ: ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ

- a) Печь Cора Express запрограммирована, чтобы сигнализировать о любых возможных ошибках и неполадках, которые могут возникнуть во время работы.
- b) На иконке параметров  появляется желтый сигнал предупреждения () или красный сигнал ошибки () .
- c) Описание действий приведено ниже:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- a) Нажмите на иконку параметров .




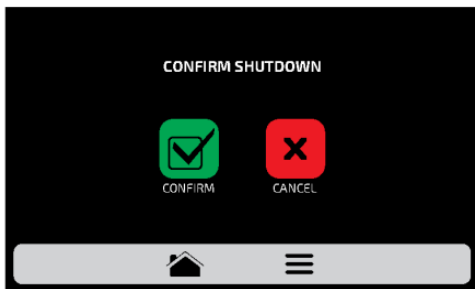
- b) На экране параметров вместо температуры верхнего и нижнего нагревательных элементов будет отображаться описание предупреждения. См. пример ниже:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - НЕИСПРАВНОСТЬ ДАТЧИКА КАМЕРЫ

- c) Выполните инструкции на экране. Выключите и снова включите печь с помощью кнопки на панели:



При нажатии кнопки питания, на экране появится сообщение "Подтвердить отключение?". Подтвердите отключение, выбрав .



Примечание: Или нажмите кнопку питания в течение 5 секунд, чтобы выключить питание напрямую.

После перезагрузки предупреждение должно исчезнуть, печь должна вернуться в нормальный режим работы.

d) Если предупреждение не исчезнет после включения печи, позвоните в Службу технической поддержки*.



ОШИБКИ

a) В случае нескольких неудачных попыток сброса предупреждение превратится в ошибку, и необходимо обратиться в Службу технической поддержки*.



b) См. таблицу на следующем экране, чтобы проверить возможные ошибки и предупреждения.

* Служба технической поддержки и сервиса Prática: тел. (495) 120-30-74, 8-800-44-12-18; электронная почта support@practicald.ru.

ТАБЛИЦА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ И ОШИБОК

Элемент	Отображается предупреждение:	Отображается ошибка:	Звуковой сигнал об ошибке
Частотный преобразователь	Потеря связи	-	Выкл.
Частотный преобразователь	-	Более 10 попыток сброса	Вкл.
Низкий ток магнетрона	Значение тока не достигнуто в течение 15 сек.	-	Вкл.
Связь между внутренними электронными элементами печи	-	Неисправность или отключение кабеля	Вкл.
Датчик камеры и IR-элемент	Не работает один элемент	Не работают оба элемента	Вкл.
Температура панели	От 65 °С до 80 °С	Превышает 80 °С в течение 10 минут	Вкл.

Вы можете позвонить службу технической поддержки и сервиса Prática, чтобы оставить отзыв, внести предложения или получить техническую помощь в рабочее время по телефону: +7 (495) 120-30-74 или 8-800-444-12-18, или написать на электронную почту: support@practicaltd.ru

СОРА EXPRESS - ВЕРСИЯ НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

**РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ -
АВГУСТ 2021 - РЕДАКЦИЯ 01**

PRÁTICA

Эксклюзивный дистрибьютор
PRÁTICA
на территории РФ и ЕАЭС

ООО "РБК ТЕХНОЛОГИЯ"

109004, г. Москва,
ул. Александра Солженицына, д. 29/18
Тел.: +7 (495) 120-30-74
8-800-444-12-18
www.practicaltd.ru
sales@practicaltd.ru
