



ВЫСОКОСКОРОСТНЫЕ
ПЕЧИ

Prática

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ

FITST



РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБРАЩЕНИЕ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ!

Для нас Ваш выбор продукции **Prática** — большая честь и подтверждение нашей **МИССИИ**: обеспечивать **качество и эффективность** в сфере общественного питания, создавая условия для приготовления **вкусной, совершенной пищи без потерь**.

Наши преимущества:

- **Передовые технологии** и бескомпромиссные стандарты качества.
- Оборудование, созданное **экспертными инженерами**.
- Производство на современных мощностях с **инновационными процессами**.

Полный цикл решений для пищевого производства:

- **Хлебопечение** → от замеса до выпечки.
- **Кулинария** → предподготовка, хранение, финишная обработка.
- **Ключевые линейки**: оборудование для пекарен, профессиональные печи (*для хлеба, кулинарии, экспресс-приготовления*), шоковая заморозка и хранение, комплектующие и аксессуары.

Наши обязательства:

- Изучать и **удовлетворять** потребности клиентов.
- Предлагать **надежное, высокопроизводительное и энергоэффективное** оборудование.
- Постоянно **совершенствовать** процессы, продукты и **снижать** затраты, чтобы ежедневно предлагать большую ценность.
- Относиться к клиентам с абсолютной **честностью и уважением**.
- Prática Inc. направляет часть прибыли на **благотворительные программы**.

Мы надеемся, что наша **продукция и сервис** станут надёжной основой успеха вашего бизнеса и укрепят наше партнёрство.

Благодарим за доверие!

Данное руководство содержит всю информацию, необходимую для корректного монтажа и безопасной эксплуатации оборудования, позволяя достигать максимальной производительности при гарантированном качестве и соблюдении норм безопасности.

Внимательно изучить все указания настоящего руководства. Неукоснительно соблюдать приведённые инструкции. Хранить документ в доступном месте для оперативного использования.

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Рекомендации по эксплуатации	4
Ограничения по использованию.....	5
Угроза безопасности	6
Подходящие кухонные принадлежности.....	8
Комбинации подходящих аксессуаров	8

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В РУКОВОДСТВЕ..... 10

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Условия отказа от гарантийных обязательств.....	11
---	----

ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 11

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

Электромонтаж	12
Электротехнические характеристики	12
Габаритные размеры	14
Общие рекомендации	15
Технология FIT ST	16
Принципы работы	17
Характеристики взаимодействия с материалами	18
Создание рецептов	18

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Электромонтаж	12
Электротехнические характеристики	12
Габаритные размеры	14
Общие рекомендации	15
Технология FIT ST	16
Принципы работы	17
Характеристики взаимодействия с материалами	18
Создание рецептов	18

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Предварительный нагрев	19
Выполнение рецепта.....	20
Доступ к опциям	23

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Редактирование групп	25
Редактирование рецептов	34
Редактирование функции «подогреть/подрумянить больше».....	42
Добавление/удаление из избранного.....	43
Предварительный нагрев	45
USB	46
Текущая температура.....	48
Цельсий/фаренгейт	49
WI-FI	49
Виртуальная платформа IOK.....	51

Обновление системы	53
Служба поддержки (SAC)	57
Система.....	58
Языки	59
Дата/время.....	59
Изменить пароль	61
Восстановление заводских настроек	61
Редактирование доступа.....	62
Информация о производителе.....	63
Громкость	64
Экспорт меню.....	64
Избранное	65
Звуковые сигналы.....	65
Ручной режим	66
ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ	
Безопасность	68
Руководство по ежедневной очистке	68
Руководство по очистке каталитического фильтра	72
Руководство по очистке воздушного фильтра	73
Очистка внешних поверхностей	73
СВЕТОВАЯ ПАНЕЛЬ	74
ОПОВЕЩАНИЯ И ОШИБКИ	74
НЕИСПРАВНОСТИ: ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЯ	77

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Работа с печью:

Оператор должен **обязательно** использовать термостойкие перчатки и фартук для предотвращения ожогов от внутренних поверхностей печи и возможного пролива содержимого противней и гастрорёмокостей.

2. Управление панелью:

Панель управления следует использовать **только пальцами рук**. Применение любых инструментов может привести к повреждению оборудования и создать угрозу безопасности оператора.

3. Технология Ventless:

Данное оборудование оснащено технологией «Ventless» (без вентиляции), которая не требует использования вытяжных зонтов и систем вентиляции.

4. Каталитический фильтр:

Система «Ventless» использует каталитический фильтр (**съёмный**), который может быть извлечен оператором для очистки.

ОСТОРОЖНО!

Перемещайте противни с особой осторожностью, используйте **только на уровнях ниже 1,6 метра**. Чтобы **избежать ожогов**, не используйте ёмкости, заполненные жидкостями или кухонными продуктами, которые становятся жидкими при нагреве, на уровнях, превышающих те, которые могут быть легко достигаемы.



ВНИМАНИЕ!

Не рекомендуется готовить в высокоскоростной печи продукты, содержащие сырой животный белок, такие как куриная кожа, сырой бекон, сырой мясной фарш и т.п. Это может повредить каталитический фильтр, что не будет признано гарантийным случаем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Пренебрежение регулярной очисткой печи приводит к ухудшению состояния внутренних поверхностей, сокращает срок службы оборудования и может стать причиной возникновения опасной ситуации.

5. Требования к таре:

Удаляйте металлические/пластиковые крепления с упаковок перед помещением в печь.

Используемая тара должна соответствовать температурным пределам оборудования.

Запрещено использовать пластиковую посуду.

6. Дети:

Не допускайте нахождения детей в рабочей зоне. Контролируйте отсутствие доступа к оборудованию.

6. Поврежденное оборудование:

Запрещается эксплуатация печи при повреждениях корпуса или неплотном закрытии дверцы.

7. Блокировка дверцы:

Не размещайте предметы между камерой и дверцей во избежание нарушения герметичности.

8. Целевое использование:

Применяйте оборудование исключительно для функций, указанных в настоящем Руководстве.



Эксплуатация данного оборудования **запрещена**: лицам с ограниченными возможностями здоровья (включая физические, сенсорные или ментальные нарушения); детям без присмотра; необученному персоналу без соответствующего опыта и знаний, за исключением случаев, когда указанные лица прошли целевой инструктаж по безопасному использованию оборудования и находятся под непосредственным контролем ответственного лица, имеющего разрешение на проведение работ.

9. Запрещается очищать оборудование с помощью парогенератора.

10. Включение функции микроволн без пищевого продукта внутри запрещено. Это может привести к повреждению оборудования.

11. Не включайте оборудование при открытой дверце, так как это может привести к воздействию микроволновой энергии на пользователя.

12. Не допускайте скопления остатков пищи или других частиц на поверхности дверцы и уплотнителя, чтобы не нарушить герметичность печи.

13. Продукты с кожицей, оболочкой или мембраной (помидоры, картофель, сосиски, перец и т.п.) **необходимо проколоть вилкой** перед помещением в печь, так как они могут взорваться.

14. Не разогревайте в печи герметично закрытые контейнеры, так как они могут взорваться.

15. Не готовьте и не разогревайте яйца в скорлупе или целиком в высокоскоростной печи, поскольку они склонны к взрыву, в том числе и после прекращения нагрева.

16. Минимальная высота свободного пространства над печью должна составлять **150 мм**.

17. Рекомендуется очищать печь ежедневно и удалять любые остатки пищи.

18. При разогреве жидкостей в микроволновом или комбинированном режиме:

- **Всегда перемешивайте жидкость перед нагревом** — это предотвращает внезапное выплескивание из-за перегрева.
- **Соблюдайте осторожность после извлечения** — жидкость может вскипеть от любого движения (например, при добавлении ингредиентов), что приведет к ожогам.

19. Оборудование должно быть **отключено от электросети** во время технического обслуживания и замены деталей. **Не требуется отключать** оборудование от сети питания во время его ежедневной очистки.

ОГРАНИЧЕНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

⚠ ВНИМАНИЕ: запрещено применять химические вещества, вызывающие коррозию, и их пары. Данная печь специально разработана только для разогрева, запекания или приготовления блюд с румяной корочкой.

20. Никогда не используйте оборудование для разогрева алкоголя. Алкоголь может легко воспламениться при перегреве. Соблюдайте осторожность и **не оставляйте работающее оборудование без присмотра**.

21. При появлении дыма: **немедленно отключите оборудование**. Отсоедините его от электросети и держите дверцу закрытой, чтобы подавить пламя.

УГРОЗА БЕЗОПАСНОСТИ: МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Опасность	Где и в какой ситуации возникает опасность?	Предупреждающие меры
Риск химических ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания при контакте с моющими средствами и их испарениями.	При всех операциях по очистке.	• Не допускайте контакта моющих средств с кожей или глазами. • Не включайте печь, если внутри находятся моющие средства. • Не вдыхайте распыляемые химические вещества. • Используйте средства индивидуальной защиты (СИЗ). • Строго следуйте инструкциям по очистке в разделе «Ежедневное обслуживание».

УГРОЗА БЕЗОПАСНОСТИ: НАГРЕВ

Опасность	Где и в какой ситуации возникает опасность?	Предупреждающие меры
Риск ожогов от горячих поверхностей.	Внутри всей рабочей камеры, включая все предметы, находившиеся в ней во время приготовления: • Решётки; • Ёмкости; • Противни.	Перед началом очистки дождитесь охлаждения рабочей камеры до температуры ниже 50°C.
	На внутренней стороне дверцы оборудования.	Используйте защитную одежду и средства индивидуальной защиты (СИЗ) согласно инструкции на стр. 4.

УГРОЗА БЕЗОПАСНОСТИ: ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭНЕРГИЯ

Опасность	Где и в какой ситуации возникает опасность?	Предупреждающие меры
Риск поражения электрическим током от токоведущих частей.	• Под защитными крышками; • На панели управления; • По всей длине сетевого шнура.	• Работы в электрической системе должны выполняться только квалифицированными электриками авторизованной сервисной компании. • Только профессиональное обслуживание. • Перед вводом оборудования в эксплуатацию убедитесь, что все электрические соединения находятся в идеальном состоянии и надежно закреплены.
	На оборудовании и прилегающих металлических деталях.	Перед подготовкой оборудования к использованию убедитесь, что оборудование подключено к системе уравнивания потенциалов.
	При случайном перемещении оборудования на колесах и отключении питания.	• При эксплуатации оборудования всегда включайте стопорный механизм колес. • Ежедневно перед началом работы проверяйте, активированы ли стопоры колес.
Риск поражения электрическим током из-за короткого замыкания.	При контакте оборудования с водой.	• Не допускайте прямого контакта внешних поверхностей прибора с водой во избежание попадания влаги внутрь корпуса. • Всегда держите USB-порт закрытым во время очистки.

ПОДХОДЯЩИЕ КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сверьтесь с инструкциями производителя и температурными характеристиками, чтобы определить пригодность отдельных ёмкостей и аксессуаров для использования с печью. В таблице ниже приведены общие рекомендации:

Подходящие кухонные принадлежности	Разрешено	Предупреждающие меры
ТЕРМОСТОЙКАЯ ПОСУДА		
Закалённое стекло	ДА	
Керамическая посуда		Не используйте предметы с металлическим декором.
Глиняная посуда (глиняные горшки, фарфор и т.д.) <i>Примечание: содержание минеральных веществ в материале может повлиять на работу оборудования.</i>		
МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРОТИВНИ И ФОЛЬГА		
Любые металлические ёмкости или алюминиевая фольга	НЕТ	
ПЛАСТИКОВЫЕ ЁМКОСТИ		
Пластиковые контейнеры	НЕТ	
ОДНОРАЗОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ		
Горючие материалы (бумага, картон и т.д.)	ДА	Используйте только одноразовые изделия, совместимые с температурами, достигаемыми в печи (280°C).
ДРУГИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ		
Крепежные проволоки и этикетки	НЕТ	Во время процесса приготовления внутри печи не должно находиться таких предметов, как термощупы, столовые приборы, крепежные проволоки и этикетки.
Столовые приборы		
Температурные щупы		

КОМБИНАЦИИ ПОДХОДЯЩИХ АКСЕССУАРОВ

Комбинации аксессуаров	Разрешено
Плита-гриль	ДА
Плита гриль + Коврик с тефлоновым покрытием	
Аксессуары с тефлоновым покрытием	
Панини-пресс	
Сетки для пиццы	



Запрещено перемещать оборудование за ручку дверцы.
Печь **допускается** перемещать исключительно за боковые части.



Запрещено использовать дверцу оборудования в качестве опоры.
Нарушение данного требования приводит к деформации дверного блока и выходу оборудования из строя.



Дверца предназначена **исключительно для обеспечения герметичности рабочей камеры** при тепловой обработке продуктов. Любое иное использование, не предусмотренное настоящим руководством, ведет к **аннулированию гарантии**.



Запрещено очищать оборудование водяной струёй, это может привести к короткому замыканию.



Не опирайтесь на пластиковые элементы корпуса печи, панели управления при перемещении оборудования. Поломка после установки **не покрывается гарантией**.



ВНИМАНИЕ! При обнаружении задымления немедленно обесточьте оборудование через автоматический выключатель в электрощите и отключите сетевую вилку от розетки, сохраняя дверцу печи в закрытом положении до полного прекращения термической реакции и исчезновения признаков тления.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗДЕЙСТВИЯ СВЕРХНОРМАТИВНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

- (a) Не пытайтесь эксплуатировать печь с открытой дверцей, так как это может привести к опасному воздействию микроволновой энергии. Запрещается отключать или нарушать работу защитных блокировок.
- (b) Не размещайте какие-либо предметы между передней панелью печи и дверцей, а также не допускайте скопления грязи или остатков моющих средств на уплотнительных поверхностях.
- (c) Не используйте печь в случае ее повреждения. Особое внимание уделите плотному закрыванию дверцы и отсутствию повреждений на: (1) Дверце (перекосы); (2) Петлях и защелках (трещины или ослабление крепления); (3) Уплотнителях дверцы и прилегающих поверхностях.
- (d) Регулировка и ремонт печи должны осуществляться только **квалифицированным сервисным персоналом**.

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ В РУКОВОДСТВЕ



«ВНИМАНИЕ!»



«Осторожно. Горячая поверхность»



«Опасность поражения электрическим током»



«Заземление»

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок на оборудование составляет 12 (двенадцать) месяцев и исчисляется с даты передачи оборудования Покупателю, если иное не установлено Договором.
2. Оборудование является сложной технической системой: сборку, установку, подключение к коммуникациям, наладку и ввод в эксплуатацию которой должны осуществлять квалифицированные технические специалисты.
3. Покупатель обязан обеспечить выполнение всех условий и соответствие коммуникаций требованиям, предусмотренным настоящим руководством для установки, подключения, ввода в эксплуатацию и использования оборудования. В противном случае все риски, включая любые расходы, связанные с выходом оборудования из строя по причинам невыполнения условий и/или несоответствия коммуникаций несет Покупатель.
4. Поставщик обеспечивает полное выполнение гарантийных обязательств, принятых на себя в соответствии с договором, настоящим Руководством и оригинальным гарантийным талоном, поставляемыми вместе с оборудованием.
5. Гарантийные обязательства Поставщика имеют силу при условии выполнения Покупателем правил установки, монтажа, эксплуатации и хранения оборудования в соответствии с настоящим Руководством.
6. Гарантия распространяется на замену или ремонт деталей и узлов, в соответствии с условиями договора и положениями действующего законодательства РФ.
7. Если по заключению сервисного центра Поставщика неисправность оборудования будет признана негарантийным случаем, Покупатель на свое усмотрение либо оплачивает 100% (сто процентов) от стоимости ремонтных работ, выполненных силами и средствами Поставщика, либо осуществляет ремонт в любом специализированном сервисном центре за свой счет. Если неисправность признается гарантийным случаем, оборудование – по усмотрению Поставщика подлежит ремонту либо замене (в случае выявления неремонтопригодного дефекта) за счёт Поставщика. В этом случае все действия, связанные с ремонтом либо заменой оборудования (включая доставку и монтаж/демонтаж) осуществляются за счет Поставщика.
8. Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:
 - режущие диски, шнеки, ножи для измельчительного и режущего оборудования;
 - электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
 - кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;

- резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
 - нагревательные элементы, если дефект вызван образованием на нагревательных элементах избыточного слоя накипи или механическим повреждением.
9. Выполнение гарантийных обязательств не может быть затребовано Покупателем в случаях:
- нарушения Покупателем правил установки, подключения к коммуникациям и эксплуатации Оборудования;
 - ремонта, переделки, демонтажа оборудования, выполненных силами Покупателя или третьими лицами, не уполномоченными со стороны Поставщика;
 - попадания в оборудование посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, бытовых факторов, несоответствия параметров (характеристик) инженерных сетей и соединительной арматуры, подключенных к оборудованию, использования оборудования не по назначению, а также в случаях воздействия форс-мажорных обстоятельств.
10. Гарантийный ремонт не является основанием для возврата и/или замены оборудования или иных претензий, выходящих за рамки устранения конкретного дефекта.
- * Настоящий раздел описывает типовые гарантийные случаи. Юридически значимые условия, включая сроки, объем обязательств и порядок компенсаций, установлены **Договором**.

УСЛОВИЯ ОТКАЗА ОТ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Поставщик имеет право отказать в бесплатном гарантийном обслуживании и предоставлении запчастей в случаях повреждения оборудования:

- При транспортировке, сборке и установке;
- При неправильном подключении к электросети и коммуникациям;
- При скачках напряжения или давления воды;
- При повреждении оборудования от попадания воды на токоведущие или горячие детали;
- При неправильном использовании или уходе за оборудованием;
- При использовании оборудования не по назначению;
- При механических повреждениях;
- При других случаях, когда повреждения произошли по причинам, не связанным с качеством изготовления оборудования.

ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Обязательное использование руководства:

Оператор обязан использовать настоящее Руководство как **основной нормативный документ** при монтаже и эксплуатации.

2. Требования к электромонтажу:

Электроснабжение должно выполняться исключительно **лицензированными организациями**.

3. Порядок обращения в сервис:

- Проверить раздел «**Неисправности: причины и решения**» (стр. 77).
- Самостоятельно устранить простые неполадки (*пример: перезапуск и т.п.*).
- **Приоритетное обращение в сервисную службу Поставщика** перед вызовом сторонних служб.

Контактные телефоны:

8 (495) 859-30-74 доб. 704

8 (800) 444-79-37 доб. 704

E-mail: service@rbk-tehnology.ru

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

1. Обязательное заземление

- Оборудование должно быть подключено к защитному заземлению электроустановки здания для исключения риска поражения электрическим током. **Используйте клемму PE на корпусе устройства.**

2. Запрет эксплуатации во влажной среде

Запрещается размещение и использование оборудования:

- В зонах прямого контакта с водой (раковины, душевые, бассейны);
- В помещениях с относительной влажностью > 90%;
- На открытом воздухе без защиты.

Допустимая среда: сухие помещения категории 1.

3. Соблюдение вентиляционных зазоров

Не допускается закрывать или блокировать:

- Вентиляционные отверстия на корпусе;
- Зоны рециркуляции воздуха (расстояние до стен ≥ 20 мм);
- Технологические люки обслуживания.

4. Ограничение по месту установки

Изделие предназначено исключительно для использования **внутри помещений**. Эксплуатация на открытом воздухе:

- Аннулирует гарантию;
- Повышает риск коррозии и короткого замыкания.

5. Печь должна быть установлена на основание или столешницу, выдерживающую ее вес (72 кг).

6. Предусмотрена установка печей друг на друга по вертикали (1+1), но не более двух единиц.

ВНИМАНИЕ!

Всегда соблюдайте инструкции по монтажу, приведенные в Руководстве по эксплуатации или технической документации на изделие. Данная форма прилагается к руководству. По Вашему запросу мы предоставляем информацию в электронном варианте, она также доступна на нашем сайте (<https://practicaltd.ru/>).

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

ЭЛЕКТРОМОНТАЖ



- Оборудование должно быть **заземлено**.
- Печь должна быть подключена к **индивидуальному (выделенному) автоматическому выключателю** в распределительном щите.
- **Запрещается** погружать сетевой шнур в жидкость или допускать его контакт с водой.
- Сетевой шнур должен быть удален от нагретых поверхностей.
- При повреждении сетевого шнура его должен **немедленно** заменить **авторизованный специалист** во избежание риска поражения электрическим током.
- Открывать панель оборудования разрешается **только квалифицированному (специализированному) персоналу**.
- На задней панели печи расположена **точка уравнивания потенциалов (ТУП)**.

Примечание: на оборудовании имеется клемма для электрического соединения с другим оборудованием, предназначенная для обеспечения **одинакового электрического потенциала** на корпусах (шасси) нескольких устройств (функция дополнительного уравнивания потенциалов). **ВАЖНО: Данное соединение НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ЗАМЕНОЙ** основного защитного заземления (подключения к контуру заземления электроустановки здания) и не выполняет его функций. Клемма на задней панели обозначена стандартным символом заземления.



- Для фиксации сетевого кабеля и предотвращения его смещения **используйте кабельные вводы с сальниковым уплотнением (обжимные кабельные наконечники)**.
- Убедитесь, что параметры электросети (напряжение, частота, схема соединения) **соответствует техническим характеристикам, указанным на идентификационной табличке (шильдике) изделия.** (Табличка расположена на задней крышке оборудования).
- Обеспечение параметров электросети, соответствующих паспортным данным оборудования, **осуществляется Покупателем (Эксплуатационной организацией).**

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение (В)	Фазы	Частота (Гц)	Мощность (кВт)	Автомат (А)	Кабель (мм ²)	Розетка
220	Одна	50	6.5	32	3x4	32А (L+N+PE)
380	Три	50	6.5	16	5x2.5	16А (L1+L2+L3+N+PE)

*Компания Prática рекомендует установку автоматического выключателя типа D. Электрический монтаж должен соответствовать установленным нормам.

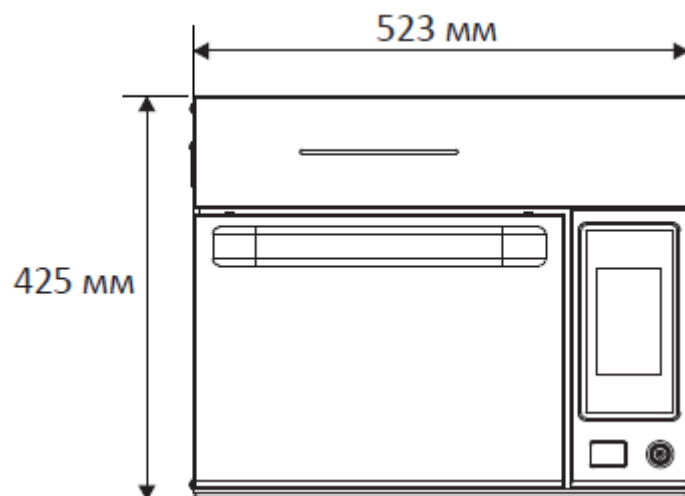


⚠ ВНИМАНИЕ!

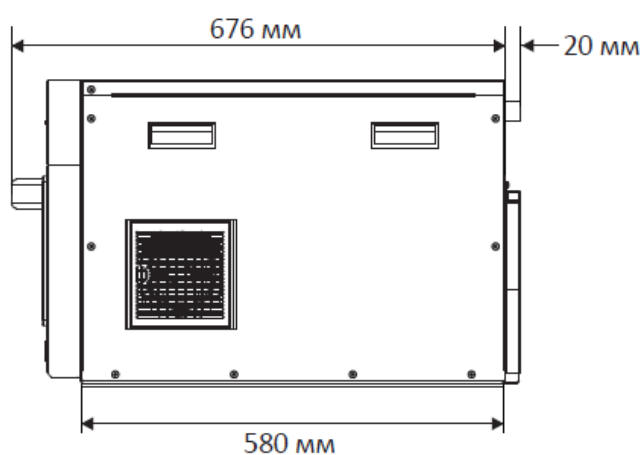
- Оборудование должно быть правильно **заземлено** во избежание поражения электрическим током.
- **Не используйте** оборудование рядом с источниками воды, такими как раковины, бассейны или в местах повышенной влажности.
- **Не закрывайте и не блокируйте** любые отверстия оборудования.
- **Не используйте** печь на улице.

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ FIT ST

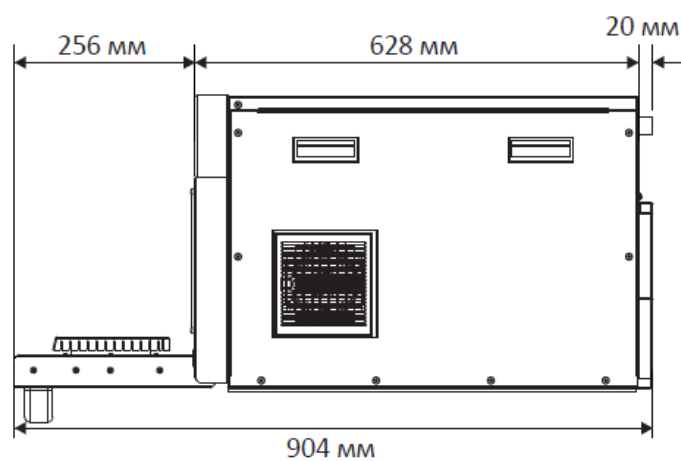
ВИД СПЕРЕДИ



ВИД СБОКУ

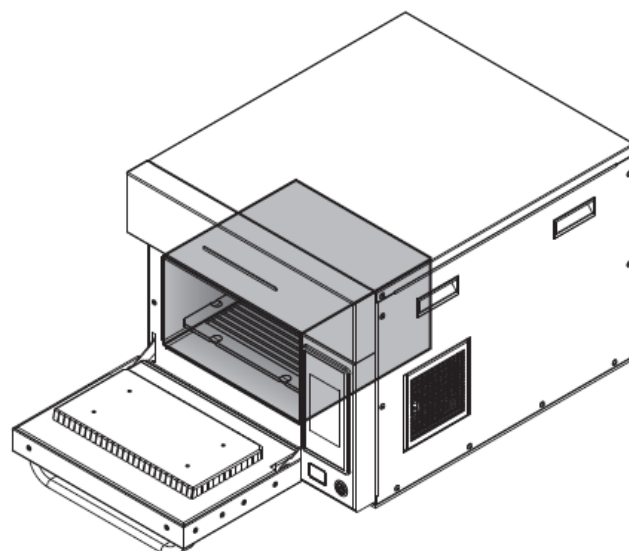


ВИД СБОКУ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ



РАЗМЕРЫ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Полезный объём	13 л
Ширина	315 мм
Глубина	308 мм
Высота	133 мм





ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

— **Не используйте** оборудование вблизи источников воды (раковин, бассейнов) или в помещениях с повышенной влажностью.

— В случае возгорания скопившихся внутри печи остатков, **оставьте дверцу закрытой**, отключите питание на автоматическом выключателе печи и отсоедините вилку от розетки.



— Не используйте внутреннее пространство печи для сушки одежды или хранения кухонных принадлежностей.

— При повреждении дверцы печи **эксплуатация запрещена** до проведения ремонта квалифицированным специалистом.

— В случае отключения электроэнергии во время работы печи, продукт, находившийся в процессе приготовления, **будет испорчен** (сохранённые рецепты и настройки печи не будут утеряны).

— Не закрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия оборудования.

— Не используйте печь на открытом воздухе, под воздействием атмосферных осадков и без защитного укрытия.

— Не храните продукты внутри печи, когда она не работает.

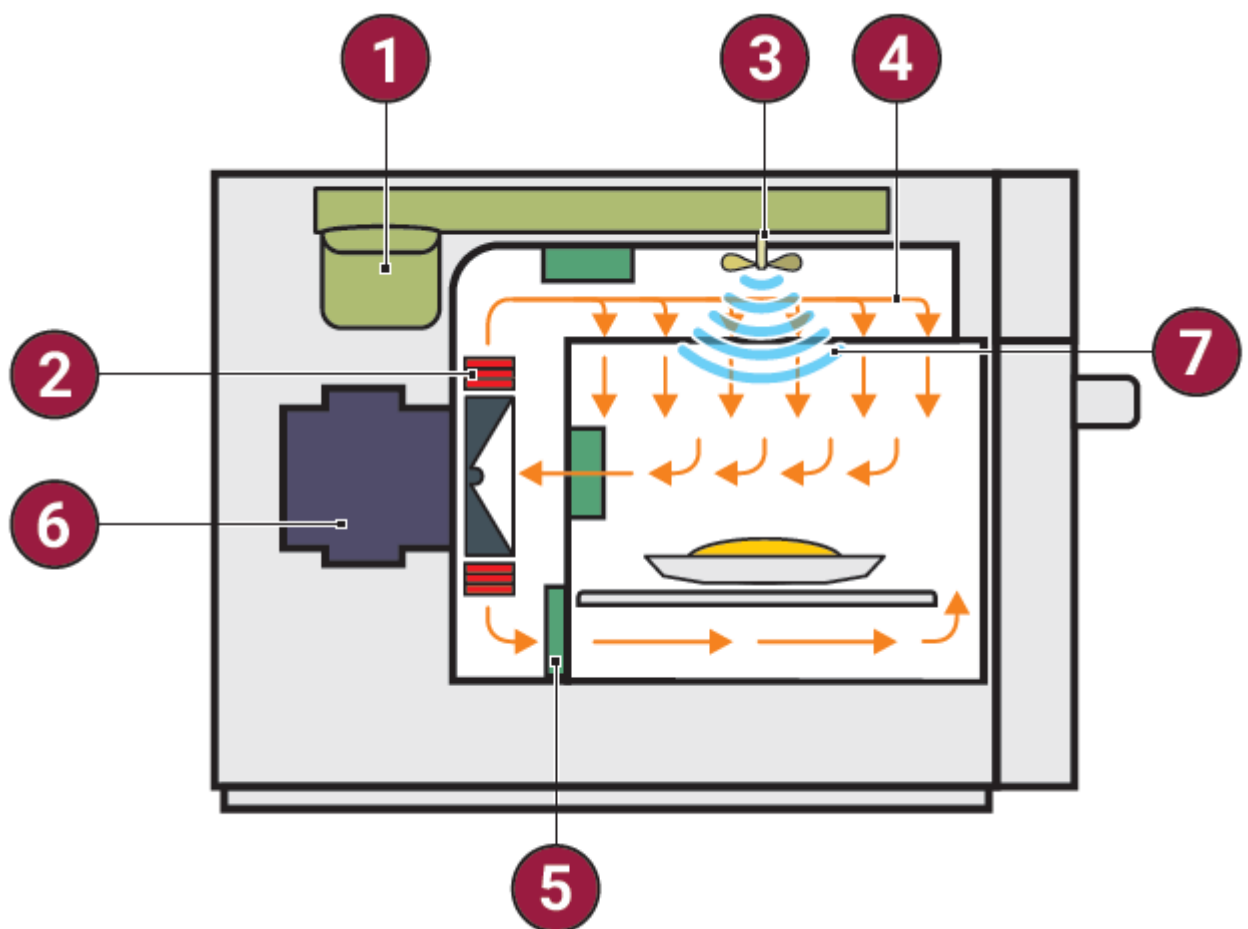
— После включения автоматического выключателя печи выждите **десять секунд** перед её запуском.

ТЕХНОЛОГИЯ FIT ST

Печь **Fit ST** использует комбинацию принудительной конвекции на высокой скорости и микроволновой энергии для более быстрого нагрева продуктов по сравнению с традиционными методами.

На рисунке ниже показаны этапы работы технологии:

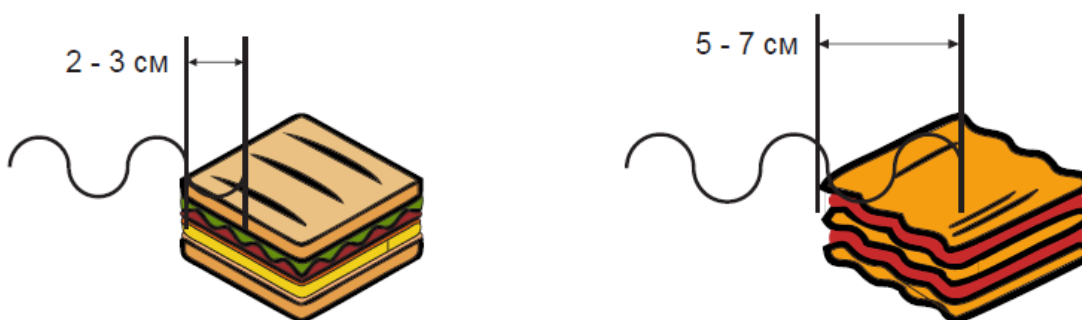
1. **Магнетроны** генерируют микроволновую энергию, которая равномерно нагревает молекулы воды в продукте.
2. **ТЭНы** передают тепловую энергию циркулирующему воздуху.
3. **Антенна волновода** равномерно распределяет микроволны по всей камере.
4. **Поток направленного воздуха** подается непосредственно на продукт.
5. **Каталитический фильтр** преобразует летучие органические соединения в углекислый газ и воду (CO_2 и H_2O).
6. **Мотор конвекции** обеспечивает высокоскоростную циркуляцию воздуха.
7. Параллельно **микроволны** проникают внутрь продукта, нагревая его по всему объему.



ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Микроволны представляют собой разновидность лучистой энергии. Как и радиоволны, видимый свет и инфракрасное излучение, микроволны являются частью электромагнитного спектра, то есть формой электромагнитного излучения. Они классифицируются как **неионизирующее излучение**, поскольку, в отличие от рентгеновских лучей и альфа-, бета- и гамма-излучения, их эффекты строго термические и, следовательно, **не изменяют молекулярную структуру** облучаемого предмета.

Базовый принцип работы микроволн — это приготовление пищи за счет **молекулярной вибрации**. Они проникают в продукты на поверхностную глубину от 2 до 7 см, заставляя вибрировать молекулы воды, жира и сахара, тем самым нагревая их. Тепло передается внутрь продукта за счет **теплопроводности**, что опровергает сложившийся миф о том, что микроволны готовят пищу «изнутри наружу».



Fit ST работает на основе сочетания микроволн и горячего воздуха, которые направляются на продукт. Переменными параметрами в работе являются:

- Время работы;
- Температура в рабочей камере;
- Мощность микроволн;
- Скорость воздушного потока горячего воздуха.

Каждая запрограммированный рецепт может состоять из восьми этапов, и на каждом этапе присутствуют указанные выше переменные.

Температура: обратите внимание, что время приготовления короткое, как и отдельные этапы, поэтому резкое изменение температуры в камере от этапа к этапу или от рецепта к рецепту может быть не столь заметным. Рабочей температурой обычно будет та, на которую было запрограммировано предварительное нагревание, поскольку между операциями оборудование активируется для поддержания заданной температуры.

Микроволны: регулируются в диапазоне от 0% до 100% для каждого 30-секундного интервала.

Пример: для рецепта длительностью 1 минута с микроволнами, установленными на 50%, они будут воздействовать на продукт 15 секунд, затем отключатся на следующие 15 секунд и повторят этот цикл в последующие 30 секунд. Таким образом, за 1 минуту они проработают в сумме 30 секунд. Микроволны нагревают продукт изнутри и не требуют специфической среды для распространения.

Они отражаются от металлов, легко проходят через стекло, пластик и керамику, и проникают в продукты, воздействуя на них.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С МАТЕРИАЛАМИ



В печи **Fit ST** запрещено использование **пластиковой посуды**, так как она может воспламениться из-за высокой температуры в камере (подробнее о подходящих аксессуарах на странице 8).

Время работы: нагрев продукта микроволнами происходит снаружи внутрь и имеет переменную глубину проникновения, зависящую от состава продукта. Следовательно, время приготовления следует соотносить с составом продукта, его количеством, плотностью и толщиной. Чем больше количество, плотность и толщина, тем больше времени требуется для воздействия микроволн на внутренние слои продукта.

Скорость горячего воздуха: скорость направленного на продукт горячего воздуха регулируется в диапазоне от 0% до 100% от максимальной скорости. Он также отвечает за передачу тепла продукту, однако его основная функция связана:

- **с внешним видом продукта**, а именно его окраской. Чем выше скорость воздуха, тем темнее (золотистее) станет продукт;
- **с текстурой или хрустящей корочкой**. Чем выше скорость воздуха, тем интенсивнее удаляется влага с поверхности продукта и тем более хрустящей становится его корочка.

СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТОВ

При разработке рецепта необходимо учитывать все упомянутые выше переменные. Микроволны и скорость воздушного потока являются ключевыми компонентами для успешного приготовления.

Поэтапный подход

На первом этапе необходимо работать только с микроволнами для достижения нужной внутренней температуры продукта. Наибольшая эффективность микроволн наблюдается в начале процесса. Для замороженных продуктов используйте операции из двух или трех этапов, чтобы вначале произвести разморозку продукта на низких уровнях мощности микроволн, а в конце процесса добиться идеального цвета и хрустящей корочки.

На втором этапе комбинируйте изменения скорости потока горячего воздуха для достижения желаемых цвета и хрустящей корочки. Помните, что эти переменные также передают тепло продукту.

Критические факторы

Вес продукта, его размер и форма определяют общее время приготовления. После определения способа приготовления продукта крайне важно понимать, что:

- Изменение начальной температуры продукта (замороженный, охлажденный или комнатной температуры) повлияет на конечный желаемый результат;
- Изменение размера или веса порции также приведет к отклонению от стандарта, установленного рецептом;
- Изменение используемой посуды, с учетом того, что разные материалы по-разному взаимодействуют с микроволнами, повлияет на конечный вид продукта.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

После включения выберите предпочитаемый язык. Подробнее о языках на странице 59.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Fit ST имеет две группы предварительного нагрева, которые можно использовать в соответствии с потребностями каждого пользователя или применения.

Пример: группа предварительный нагрев 1 может использоваться для рецептов завтрака или сэндвичей, а предварительный нагрев 2 — для рецептов, ориентированных на меню обеда или ужина. Основная цель этой функции — организовать меню, требующие разных температур предварительного нагрева. Таким образом, печь будет предварительно нагреваться в соответствии с потребностями конечного пользователя для обслуживания меню в разное время дня.

ВНИМАНИЕ: рецепты, созданные в группе предварительный нагрев 1, не будут доступны в группе предварительный нагрев 2. То же самое произойдет с рецептами, созданными в группе предварительный нагрев 2 — они не будут отображаться в группе предварительный нагрев 1.

- Включите оборудование и выберите между группой предварительного нагрева 1 и группой предварительного нагрева 2.
- На следующем экране будет отображаться **ФАКТИЧЕСКАЯ** температура и **ЗАДАННАЯ** температура предварительного нагрева. Оранжевая полоса заполняется постепенно по мере увеличения температуры печи.

Примечание: таймер запускается только тогда, когда **ФАКТИЧЕСКАЯ** температура достигает **ЗАДАННОЙ**. Это необходимо для того, чтобы температура в печи была равномерной по всей камере (подробнее о предварительном нагреве на странице 45).

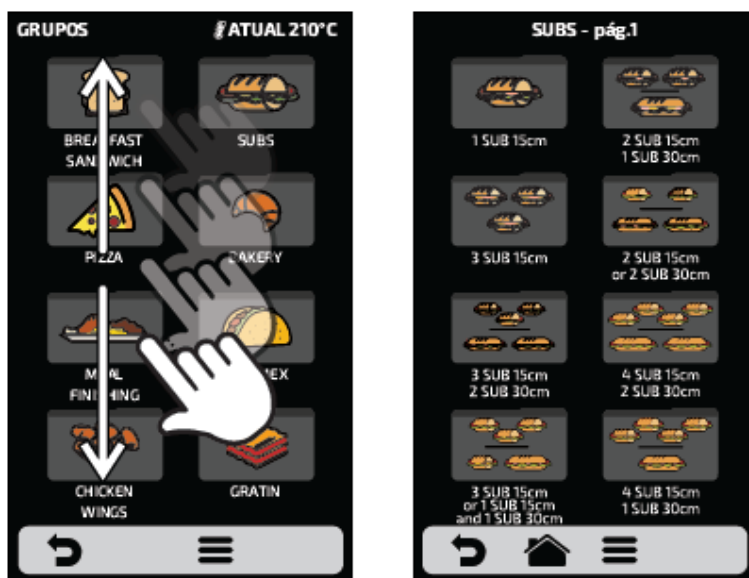


ВЫПОЛНЕНИЕ РЕЦЕПТА

⚠ ВНИМАНИЕ: ДЛЯ КОРРЕКТНОЙ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ РЕЦЕПТЫ ИЛИ ЗАГРУЗИТЬ КУЛИНАРНУЮ БАЗУ ДАННЫХ.

— После предварительного нагрева выберите нужную **ГРУППУ**. Для просмотра всех групп проведите пальцем по экрану. 

Примечание: прокрутка экрана всегда осуществляется в вертикальном направлении.



— На экране отобразятся **РЕЦЕПТЫ** выбранной группы. Нажмите на нужный рецепт.

- Для возврата к экрану выбора ГРУПП нажмите кнопку: 
- Для просмотра всех рецептов проведите пальцем  по экрану.
- **Убедитесь, что внутри печи находится продукт перед запуском рецепта. Работа без продукта может привести к повреждению оборудования.**

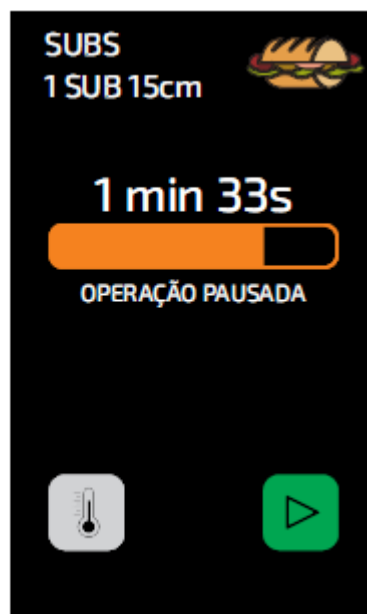
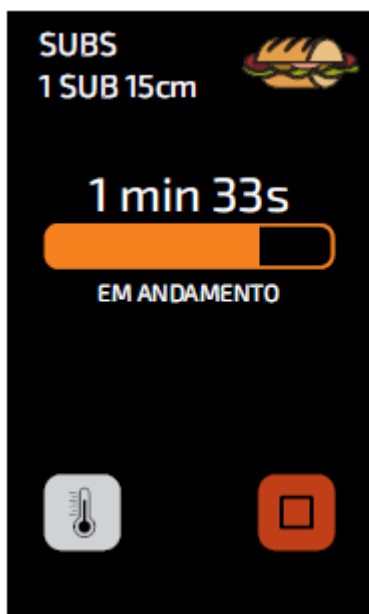
— Рецепт немедленно начнет выполнение.



- На экране отобразится название группы, название рецепта, статус операции (выполняется или приостановлена) и оставшееся время до завершения рецепта.
- Для проверки температуры **НАГРЕВА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ** нажмите соответствующую кнопку. 
- Чтобы отменить выполнение рецепта, нажмите кнопку отмены. 



- При открытии дверцы оборудование автоматически приостанавливает работу. После закрытия дверцы для возобновления работы нажмите кнопку. 



- Если в рецепте добавить информацию на одном из этапов, например: «ДОБАВИТЬ ПОМИДОРЫ», выполнение рецепта приостановится, и описание информации появится рядом с кнопкой PLAY, как показано на следующем изображении:



- Нажмите кнопку  для возобновления выполнения.
- После завершения рецепта станут доступны следующие опции:



Подогреть/подрумьянить больше: активирует микроволны и горячий воздух на заранее заданное время при создании рецепта.



Подрумьянить больше: активирует только горячий воздух на заранее заданное время при создании рецепта.



Подогреть больше: активирует только микроволны на заранее заданное при создании рецепта время.



Повторить рецепт: повторяет тот же рецепт, выбранный пользователем.



Для функций «Подогреть/подрумянить больше», «Подрумянить больше» и «Подогреть больше» время задается в момент создания рецепта.

Четыре указанные выше опции могут быть отключены, чтобы они не отображались ни в одном рецепте. Подробнее в блоке настроек пользователя: редактирование доступов (см. страницу 62).

Пример выполнения функции "Подрумянить больше":



ДОСТУП К ОПЦИЯМ

- Для доступа к настройкам в любой момент нажмите значок,  расположенный на фиксированной панели меню.
- На экране опций будет содержаться следующая информация:
 - Текущая температура в камере;
 - Ручной режим;
 - Избранное;
 - Руководство по ежедневной очистке;
 - Настройки.

Примечание: ручной режим и избранное будут отображаться только в том случае, если они включены администратором (см. страницу 62).



- Повторное нажатие на значок  вернет вас к экрану групп рецептов.
- Нажатие на значок  приведет к возврату на экран выбора предварительного нагрева.

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- На экране опций нажмите на значок  Появится экран для ввода пароля пользователя.



- Стандартный пароль для доступа к настройкам: **456789**. Пароль можно изменить (см. страницу 61).



- Экран настроек пользователя состоит из следующих пунктов. Для доступа к следующему экрану опций проведите пальцем  по экрану. Подробное описание каждого пункта представлено на следующих страницах.



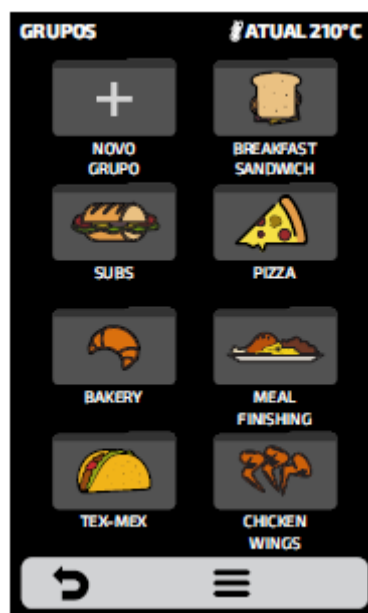
РЕДАКТИРОВАНИЕ ГРУПП

Примечание: печь имеет две температуры предварительного нагрева, как показано на странице 19. После выполнения предварительного нагрева печь отобразит рецепты, соответствующие выбранной группе предварительного нагрева. Рецепты, настроенные в группе 1, будут доступны только при выполнении предварительного нагрева 1, и то же самое относится к группе 2.

- Для редактирования групп нажмите на значок . На экране отобразятся группы, причем в первой позиции будет значок для создания новой группы.



- Создайте новую группу или выберите существующую группу для редактирования. Всего можно создать до шестнадцати групп. Для просмотра всех групп проведите пальцем по экрану. 



- После выбора редактирования или создания группы будут доступны следующие опции:



Редактировать названия: можно использовать буквы, цифры или специальные символы.



Изменить изображение: заменяет изображение значка группы.



Удалить группу: удаляет всю информацию выбранной группы, включая рецепты.



Удалить рецепты: удаляет ранее выбранные рецепты.



Сортировка: позволяет изменить порядок отображения группы среди существующих групп.

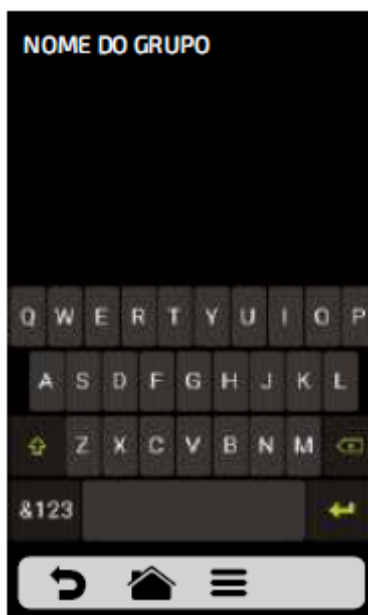


Изменить температуру группы: изменяет температуру предварительного нагрева для группы.

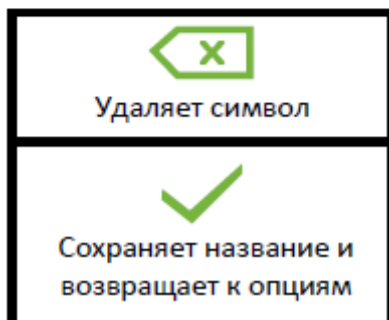
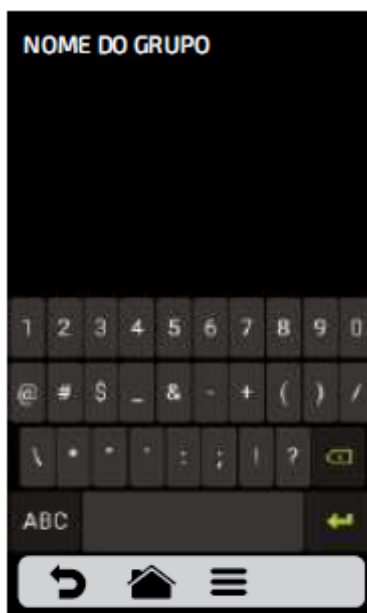
Примечание: рецепты, настроенные в группе 1, будут доступны только при выполнении предварительного нагрева 1, и то же самое применяется к группе 2.

РЕДАКТИРОВАНИЕ НАЗВАНИЯ ГРУППЫ

- При выборе опции редактирования названия будет отображен следующий экран:

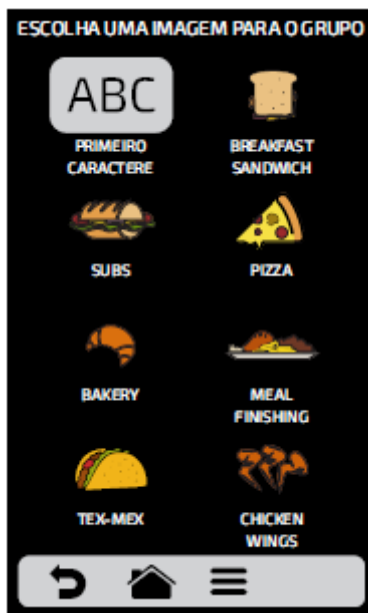


- Нажатие на кнопки **&123** и **ABC (1/1 и 1/2)** переключает экран между буквами и цифрами/специальными символами.

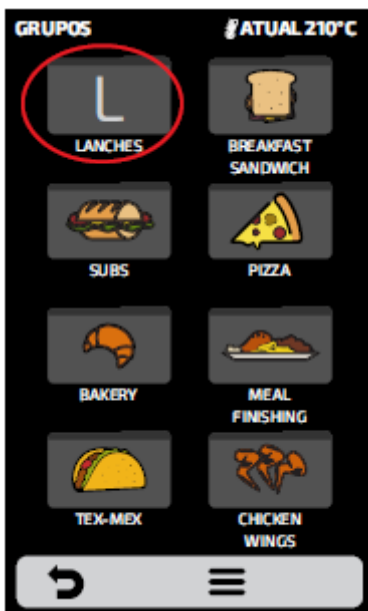


ИЗМЕНЕНИЕ ЗНАЧКА ГРУППЫ

- **Fit ST** имеет галерею значков, позволяющую пользователю изменять изображения своих групп. Нажмите на значок. 
- Появится экран с библиотекой значков. Просматривайте группы и выбирайте нужный значок. Также вместо добавления значка можно оставить первую букву названия группы в качестве значка, для этого нажмите на значок **ABC**. Для просмотра всех значков проведите пальцем по экрану. 

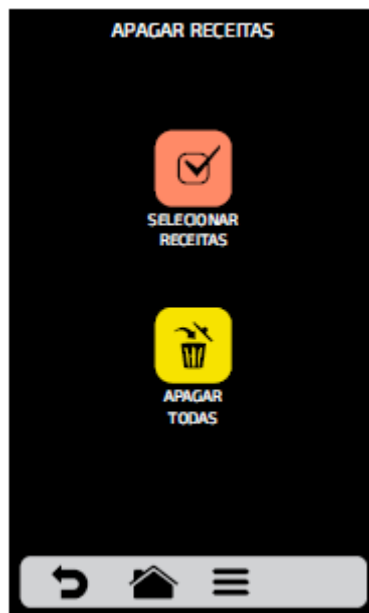


Например: если ваша группа называется "ЗАКУСКИ", значком этой группы будет "З".



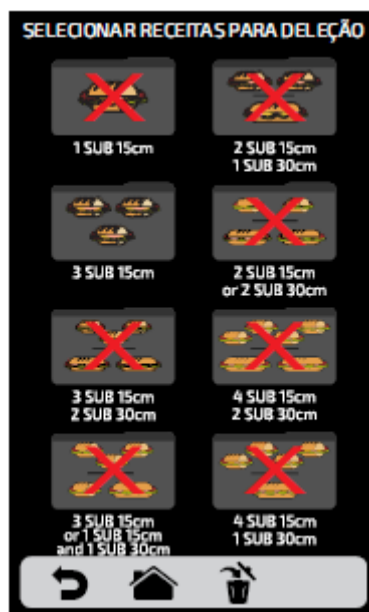
УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ ИЗ ГРУППЫ

- Опция удаления рецептов позволяет удалить только рецепты из ранее выбранной группы.
- Нажмите кнопку  На следующем экране можно будет удалить выбранные рецепты или все рецепты.



- Выберите рецепты, которые хотите удалить  Значок  укажет выбранные элементы.
- Затем нажмите на значок корзины  на фиксированной панели инструментов.

Пример указан на рисунке ниже.



Появится сообщение, как показано на рисунке ниже. Для подтверждения удаления выбранных рецептов нажмите на значок «УДАЛИТЬ ВЫБРАННОЕ». Чтобы продолжить выбор, нажмите «ПРОДОЛЖИТЬ ВЫБОР».

— При нажатии на значок  появится следующее сообщение:



— Для подтверждения нажмите  или, чтобы отменить и вернуться, нажмите 

УДАЛЕНИЕ ГРУППЫ

ВНИМАНИЕ: при выборе опции удаления группы вся информация, связанная с группой, будет утеряна: рецепты, шаги и другие данные. И если пользователь не создал резервную копию (см. страницу 61), восстановить эти данные будет невозможно.



— Нажмите кнопку  для подтверждения выбора или  для возврата к экрану опций.

СОРТИРОВКА ГРУПП

- Функция сортировки  позволяет изменить последовательность отображения групп на экране.

Этот экран состоит из трех кнопок:



Поместить в начало списка: группа перемещается в начало списка групп.



Поместить в конец списка: группа перемещается в конец списка групп.

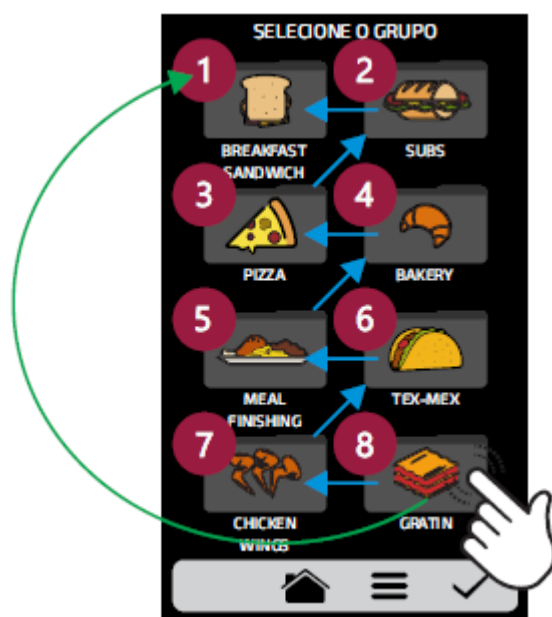


Выбрать место в списке: оператор будет перенаправлен на экран групп для выбора желаемого местоположения.

- Чтобы изменить позицию группы, просто нажмите на группу для её выбора и перетащите в желаемую позицию. Нажмите кнопку ✓ для сохранения изменений.
- Если замена производится вертикально (1-2, 3-4, 5-6 и 7-8), две рассматриваемые группы поменяются местами без изменения порядка других групп, как показано на изображении ниже:



- Если замена производится произвольно, то после выбора позиции группы будут упорядочены последовательно (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8), как показано на изображении ниже:



ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГРУППЫ

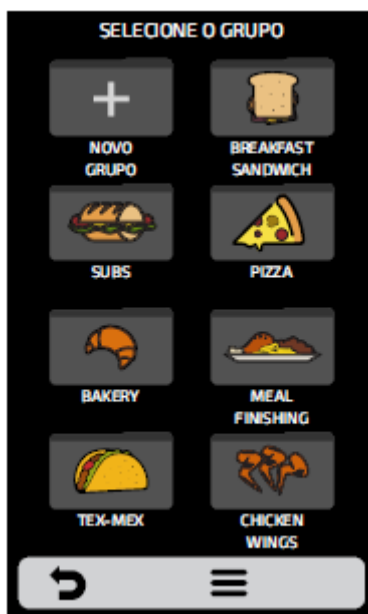
- Выберите желаемую температуру предварительного нагрева для выбранной группы. 

Примечание: рецепты, настроенные в группе 1, будут доступны только при выполнении предварительного нагрева 1, и то же самое относится к группе 2.

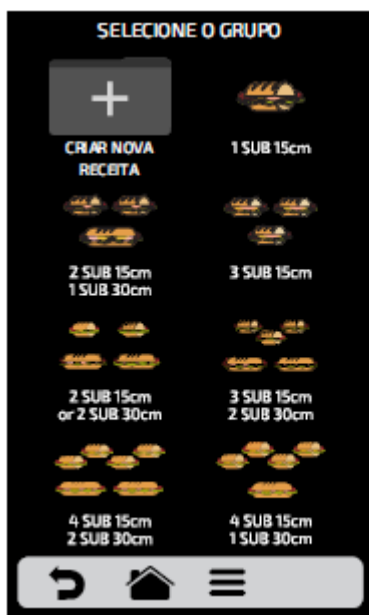


РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ

- Для редактирования рецептов нажмите на значок.  Будет открыт экран групп. Выберите группу, рецепты которой хотите изменить. Для просмотра всех групп проведите пальцем по экрану. 



- При доступе к рецептам можно отредактировать существующий рецепт или создать новый.



Доступные опции после выбора редактирования или создания рецепта:

-  **Редактировать название:** изменяет название рецепта. Можно использовать буквы, цифры или специальные символы.
-  **Изменить изображение:** изменяет изображение или значок, представляющий рецепт.
-  **Редактировать шаги:** предоставляет доступ к опциям редактирования шагов выбранного рецепта.



Удалить рецепт: удаляет всю информацию о выбранном рецепте, включая шаги.



Сортировать: изменяет порядок отображения рецепта среди других рецептов в группе.



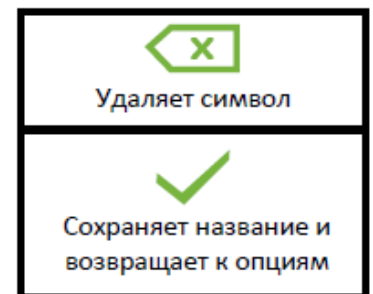
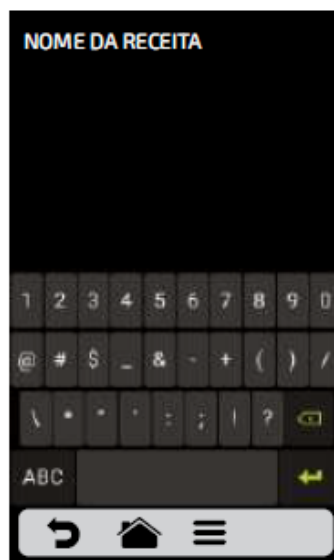
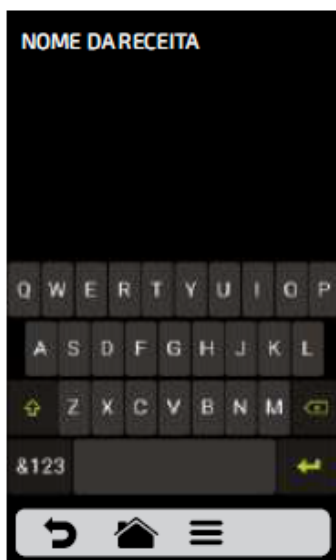
Редактировать «Подогреть/подрумянить больше»: изменяет время функции «Подогреть/подрумянить больше».



Добавить/удалить из избранного: добавляет рецепт в список избранного или удаляет его оттуда.

РЕДАКТИРОВАНИЕ НАЗВАНИЯ РЕЦЕПТА

— При выборе опции редактирования названия рецепта будет отображен следующий экран:



— Нажатие на кнопки **&123** и **ABC (1/1 и 1/2)** переключает экран между буквами и цифрами/специальными символами.

РЕДАКТИРОВАНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЯ РЕЦЕПТА

- Fit ST имеет галерею изображений, позволяющую пользователю изменять значки/фотографии рецептов. Нажмите на значок  для редактирования, а затем выберите между значками или изображениями для отображаемых рецептов.

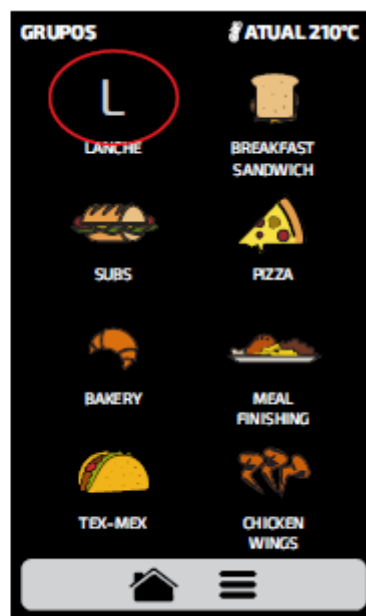
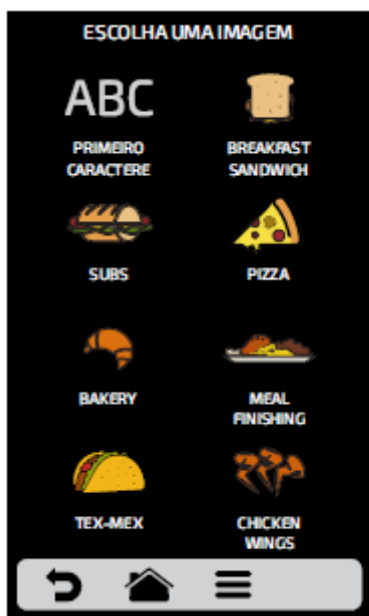
Выберите значки стилизованных изображений блюд



Выберите изображения реальных фотографий блюд



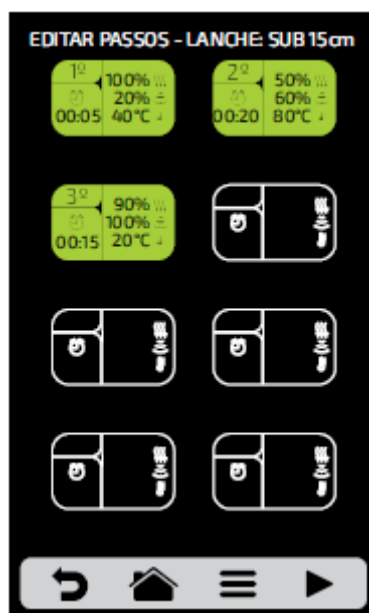
- Для доступа к следующей странице рецептов проведите пальцем  для просмотра всех рецептов.
- Перемещайтесь по группам библиотеки изображений для выбора нужного значка или нажмите кнопку **ABC**, чтобы использовать первую букву названия рецепта в качестве значка. Как показано в примере ниже:



- Используйте кнопку  для возврата к опциям редактирования рецепта.

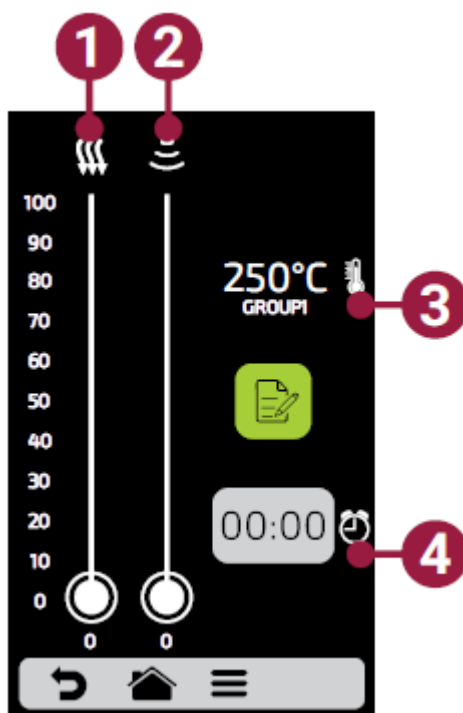
РЕДАКТИРОВАНИЕ ШАГОВ РЕЦЕПТА

- Каждый рецепт поддерживает до 8 шагов. Активные шаги отображаются зеленым цветом на экране редактирования. Остальные шаги будут прозрачными, как показано на изображении ниже. Нажмите на шаг для его редактирования.



- Для каждого шага необходимо указать:

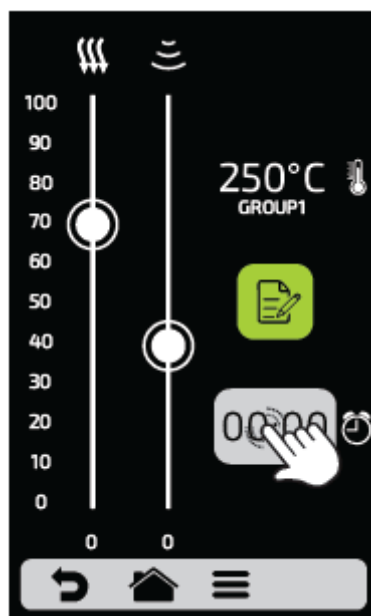
- 1 - Процент горячего воздуха (конвекции);
- 2 - Процент мощности микроволн;
- 3 - Температуру;
- 4 - Время.



- Для изменения скорости горячего воздуха и мощности микроволн просто проведите пальцем по ползунку каждого параметра или нажмите на желаемое значение.



- Для установки времени нажмите на значок. 00:00 С противоположной стороны появится клавиатура - установите желаемое значение и нажмите кнопку ✓
- Для установки температуры нажмите на значок. 250°C GROUP1 С противоположной стороны появится клавиатура. Установите желаемое значение и нажмите кнопку ✓



— Нажмите на кнопку  для доступа к опциям редактирования параметров шага:



— Для добавления информационного сообщения, которое будет отображаться по завершении шага во время выполнения рецепта, нажмите на значок 

— Активация и деактивация шага:

- Рецепт выполняет только активные шаги. При деактивации шаг не удаляется, а только скрывается.
- **Для удаления шага необходимо установить значение 00:00 для параметра времени.**

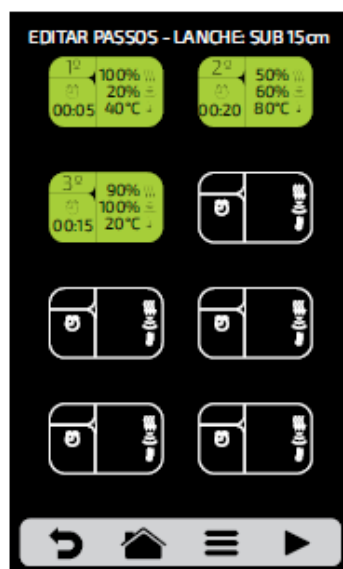


ATIVO

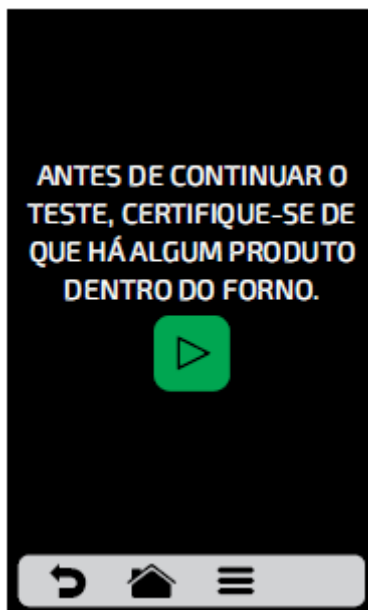


INATIVO

— После завершения редактирования шага используйте кнопку  для сохранения и возврата к экрану шагов, где можно редактировать, создавать новый шаг или тестировать активные шаги.



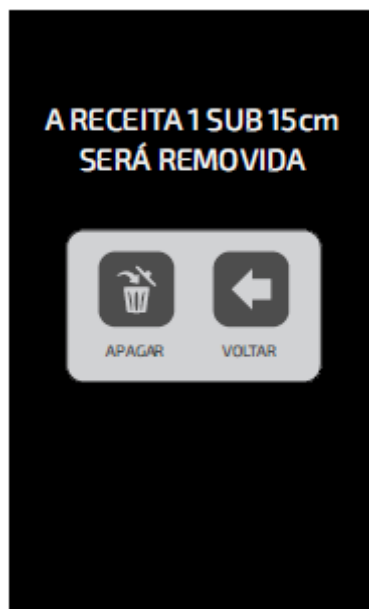
- Для тестирования нажмите на значок,  расположенный на фиксированной панели экрана шагов. Перед началом тестирования убедитесь, что внутри рабочей камеры находится продукт.



- Используйте кнопку  для возврата к опциям редактирования рецепта.

УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА

- Нажмите на значок  для удаления рецепта, затем нажмите кнопку  для подтверждения или кнопку  для возврата к опциям редактирования рецепта.



СОРТИРОВКА РЕЦЕПТОВ

- Функция сортировки  позволяет изменить последовательность отображения рецептов на экране.

Этот экран состоит из трех кнопок:



Поместить в начало списка: рецепт перемещается в начало списка рецептов

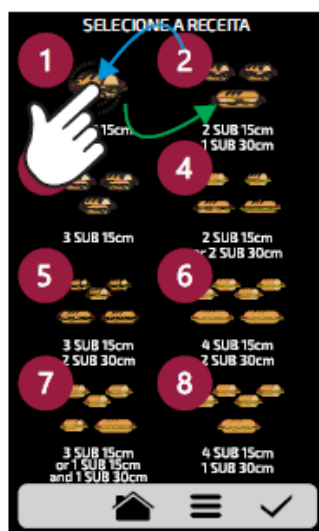


Поместить в конец списка: рецепт перемещается в конец списка рецептов

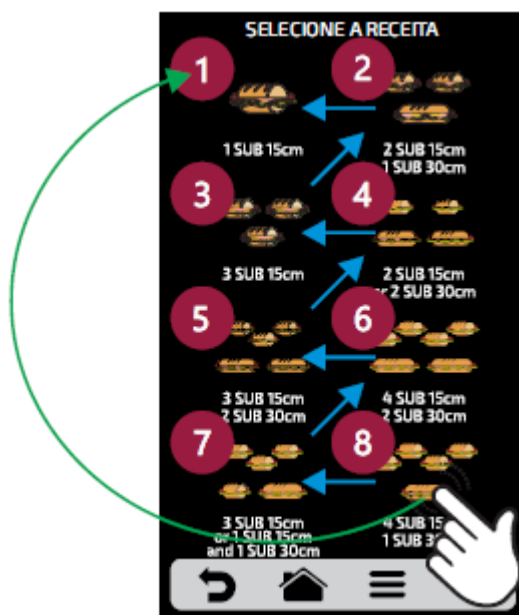


Выбрать место в списке: оператор будет перенаправлен на экран рецептов для выбора желаемого местоположения

- Чтобы изменить позицию рецепта, просто нажмите на рецепт для его выбора и перетащите в желаемую позицию.  Нажмите кнопку  для сохранения изменений.
- Если замена производится вертикально (1-2, 3-4, 5-6 и 7-8), два рассматриваемых рецепта поменяются местами без изменения порядка других рецептов, как показано на изображении ниже:



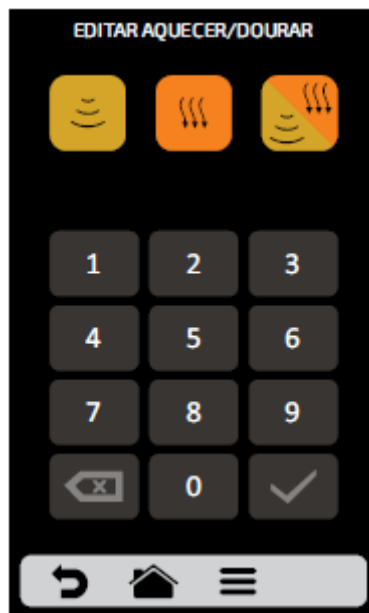
- Если замена производится произвольно, то после выбора позиции рецепты будут упорядочены последовательно (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8), как показано на изображении ниже:



- Используйте кнопку  для возврата к опциям редактирования рецепта.

РЕДАКТИРОВАНИЕ ФУНКЦИИ "ПОДОГРЕТЬ/ПОДРУМЯНИТЬ БОЛЬШЕ"

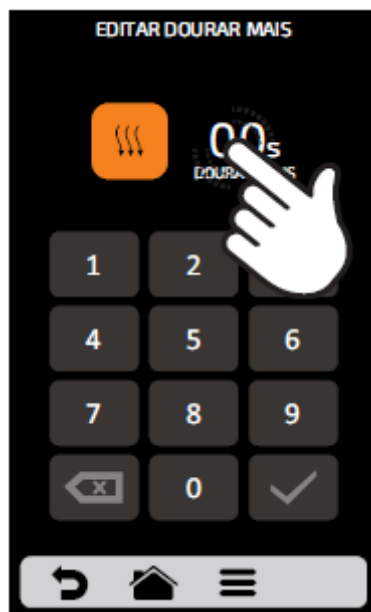
- Функция "Подогреть/подрумянить больше" настраивается для каждого рецепта отдельно, то есть не является фиксированным значением для всех. Пользователь может задать желаемое время для каждой из опций.



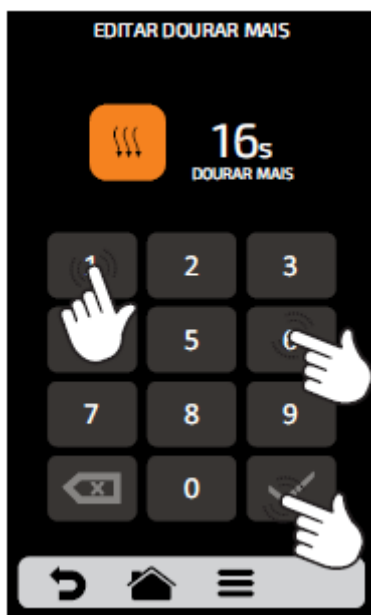
Напоминаем:

- **Подрумянить больше** - активирует только горячий воздух (конвекцию).
- **Подогреть больше** - активирует только микроволны.
- **Подогреть/подрумянить больше** - чередует оба элемента.

- Чтобы задать время, просто нажмите на область значения, как показано на экране.



- Используйте цифровую клавиатуру для ввода времени и нажмите ✓



- Функция **подогреть/подрумянить больше** может быть отключена в **настройках редактирования доступов** (см. страницу 62).
- Используйте кнопку ↶ для возврата к опциям редактирования рецепта.

ДОБАВЛЕНИЕ / УДАЛЕНИЕ ИЗ ИЗБРАННОГО

- Функция избранного может быть доступна через кнопку опций на фиксированной панели, однако она будет подробно объяснена на странице 65.

— Чтобы добавить рецепт в избранное, нажмите на значок  Небольшая ленточка  будет добавлена в верхнем левом углу значка рецепта.



— Чтобы удалить рецепт из избранного, выполните ту же процедуру. На экране опций редактирования рецепта появится значок удаления из избранного.  При нажатии на него ленточка  исчезнет со значка рецепта, и рецепт будет удален из списка избранного.



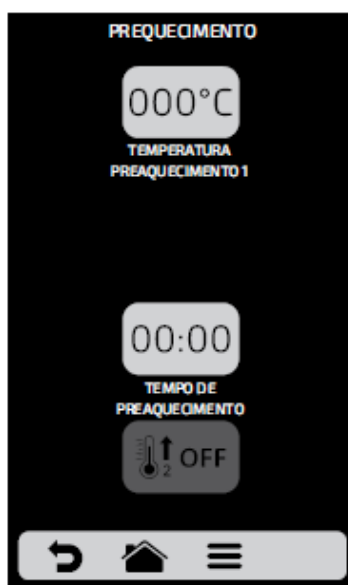
— Используйте кнопку  для возврата к опциям редактирования пользователя.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

- Изменяемые параметры предварительного нагрева:
 - **Температура предварительного нагрева 1.**
 - **Температура предварительного нагрева 2.**
 - **Время предварительного нагрева:** цель этой функции - настроить время для выравнивания температуры в рабочей камере печи после достижения заданной температуры. Это время обеспечивает оптимальную работу оборудования при выполнении первых рецептов в ходе операции.
- Кнопка  /  включает/выключает предварительный нагрев 2. При отключении все настройки, связанные с предварительным нагревом 2, скрываются.



- Для редактирования значений с помощью цифровой клавиатуры нажмите на значки поля времени  и температуры 



- Используйте кнопку  для возврата к опциям редактирования пользователя.

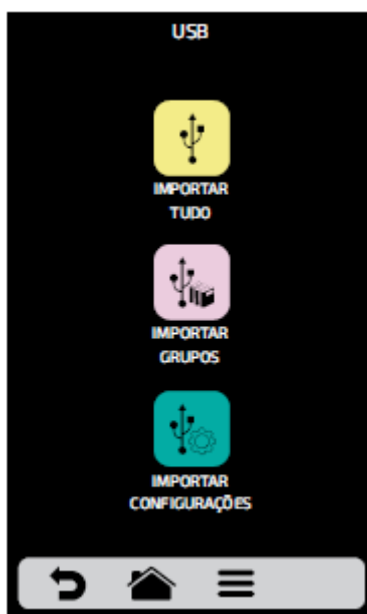
НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: USB

- Нажмите соответствующую кнопку  Доступные функции для USB: импорт и экспорт.



- При выборе одной из функций появится сообщение: **«Вставьте USB-накопитель и дождитесь распознавания»**.
- После распознавания пользователь будет перенаправлен к опциям выбранной функции:

ИМПОРТ: импортировать всё, импортировать группу или импортировать настройки.

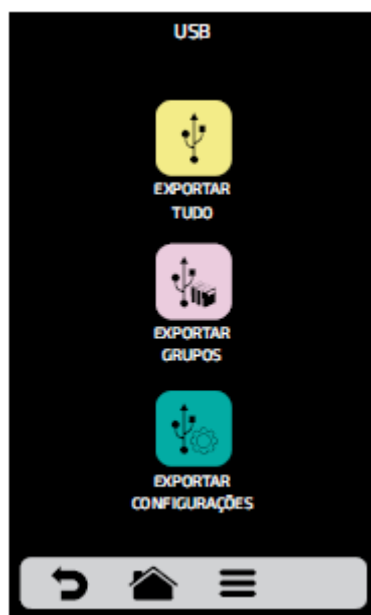


- **Импортировать всё:** переносит все группы, рецепты и пользовательские настройки с USB-накопителя на оборудование.
- **Импортировать группы:** переносит все группы и рецепты с USB-накопителя на оборудование.
- **Импортировать настройки:** переносит настройки с USB-накопителя на оборудование.

Функции настроек, которые импортируются: дата и время, проверка рецептов, статус подогрева и подрумянивания, автоимпорт, избранное, ручной режим, режим оператора, повтор рецепта, формат даты, формат времени, период времени (AM/PM), язык, предварительный нагрев 1, предварительный нагрев 2, включение предварительного нагрева, звук, время предварительного нагрева и единица измерения температуры.

Примечание: при импорте **групп, рецептов или настроек** с USB-накопителя на оборудование все данные в печи будут удалены и заменены на импортированные данные.

ЭКСПОРТ: экспортировать всё, экспортировать группу или экспортировать настройки.



- **Экспортировать всё:** переносит группы, рецепты и пользовательские настройки из печи на USB-накопитель.
- **Экспортировать группы:** переносит группы и рецепты из печи на USB-накопитель.
- **Экспортировать настройки:** переносит настройки из печи на USB-накопитель.

Функции настроек, которые экспортируются: дата и время, проверка рецептов, статус подогрева и подрумянивания, автоимпорт, избранное, ручной режим, режим оператора, повтор рецепта, формат даты, формат времени, период времени (AM/PM), язык, предварительный нагрев 1, предварительный нагрев 2, включение предварительного нагрева, звук, время предварительного нагрева и единица измерения температуры.

Примечание: при экспорте **групп, рецептов или настроек** из печи на USB-накопитель все данные на USB-накопителе будут удалены и заменены на экспортированные данные.

- В случае ошибки будет показано сообщение: **«Произошла ошибка при импорте/экспорте. Извлеките USB-накопитель и перезапустите процесс.»**
- Используйте  для возврата к опциям редактирования пользователя.

ДОСТУП К USB-ПОРТУ



ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА

- Экран текущей температуры является только информационным.  На нем можно проверить температуру нагрева рабочей камеры.



- Используйте кнопку  для возврата к опциям редактирования пользователя.

ЦЕЛЬСИЙ/ФАРЕНГЕЙТ

- Для изменения формата отображаемой температуры в печи между Цельсием и Фаренгейтом нажмите на соответствующий значок  в настройках пользователя и задайте желаемый формат температуры.



НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: Wi-Fi

- Для подключения к сети Wi-Fi нажмите соответствующую клавишу  для доступа к экрану настроек. Для просмотра всех доступных сетей проведите пальцем по экрану. 



- Нажмите на сеть Wi-Fi, к которой хотите подключиться, затем введите пароль:



- Используйте клавиатуру для ввода пароля и подтвердите, нажав на клавишу 

На экране ниже показано, что печь подключена к выбранной сети:



- В случае неверного пароля на экране появится следующее сообщение:
«ОШИБКА! ПРОВЕРЬТЕ ПАРАМЕТРЫ СЕТИ ИЛИ ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ ЗАНОВО».
Повторите попытку.



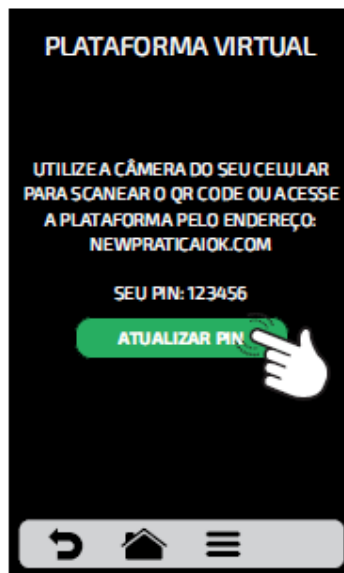
Примечание: после первого выбора сети Wi-Fi меню предварительного нагрева отображается автоматически. В дальнейшем, если пользователь захочет изменить сеть, он должен использовать значок Wi-Fi  в меню настроек.

ВИРТУАЛЬНАЯ ПЛАТФОРМА ИОК (INTERNET OF KITCHEN)

- Наша виртуальная платформа позволяет создавать, редактировать и загружать/выгружать рецепты через сайт new.praticaiook.com.
- Нажмите соответствующую клавишу  для доступа к виртуальной платформе и перейдите на сайт new.praticaiook.com для использования платформы.

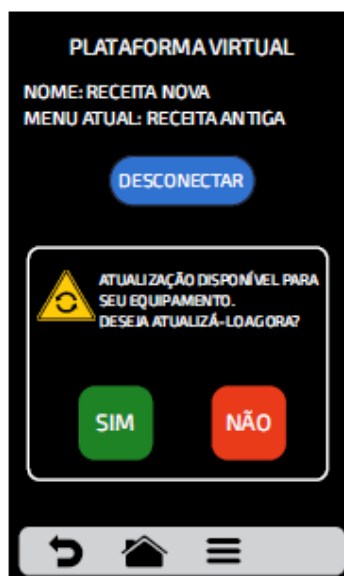


Чтобы обновить ваш PIN-код, нажмите на значок 



Все рецепты, созданные через виртуальную платформу new.praticaiook.com, могут быть отправлены непосредственно в печь.

После отправки нажмите значок **PROCURAR ATUALIZAÇÕES** в печи для обновления рецептов, как показано на следующем изображении:





Нажмите кнопку **"Да"** для продолжения обновления или **"Нет"** для возврата в меню настроек.



Выполняется загрузка.



Возврат в меню настроек.

— Дождитесь, пока шкала обновления не заполнится полностью.

Примечание: как только обновление завершится, все рецепты, созданные через сайт (new.praticaiok.com), будут доступны на вашем оборудовании.

— При подключении к виртуальной платформе будет отображен следующий экран:

ОБНОВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ

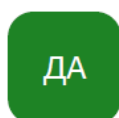
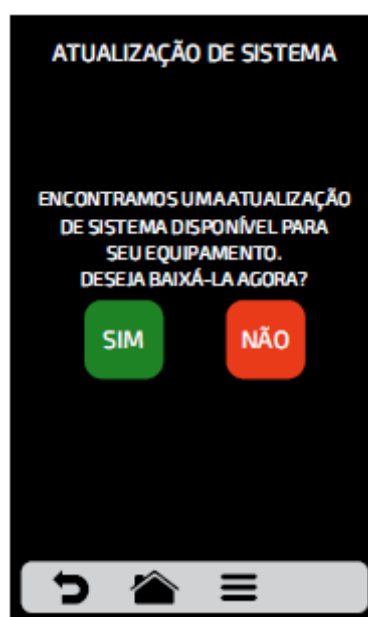
— Нажмите клавишу  и выберите опцию: 

Примечание: опция  должна использоваться только уполномоченным техническим специалистом.

— Выберите опцию Wi-Fi.



- Когда будет доступно новое обновление программного обеспечения, на экране появится следующее уведомление. Нажмите кнопку **«Да»**, чтобы продолжить обновление, или **«Нет»**, чтобы вернуться в меню настроек.

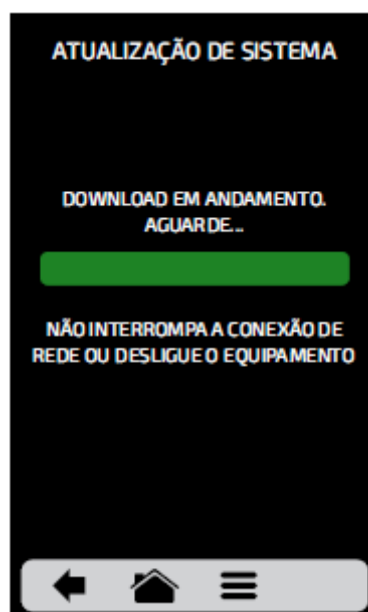
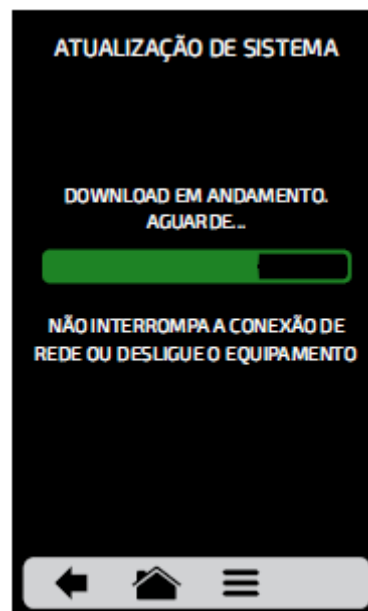
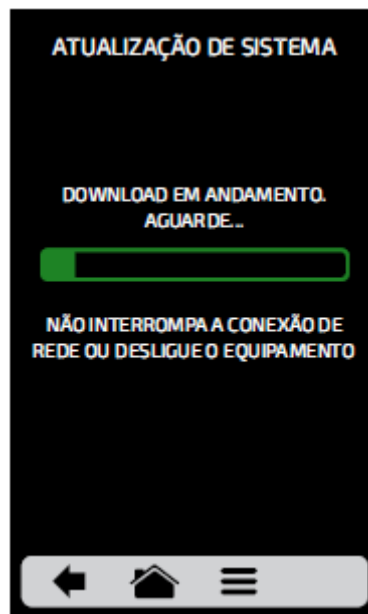


Загрузка выполняется в фоновом режиме, и пользователь возвращается к предыдущему экрану.

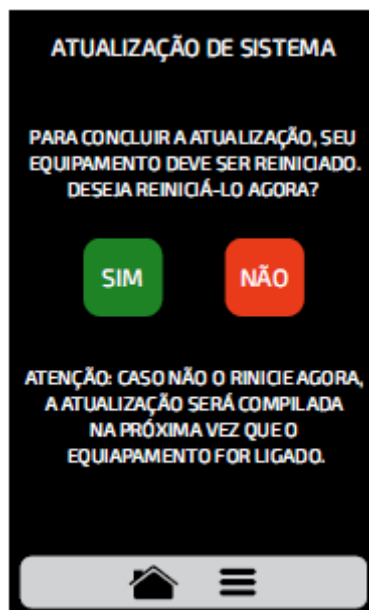


Возврат в меню настроек.

- Во время выполнения загрузки зелёная полоса будет мигать. Если вы нажмёте кнопку,  отобразится экран статуса загрузки. Если вы нажмёте кнопку,  отобразится предыдущий экран, а загрузка продолжится в фоновом режиме.



— После завершения загрузки необходимо перезагрузить оборудование.



Внимание: если вы не перезагрузите сейчас, обновление будет применено при следующем включении оборудования.



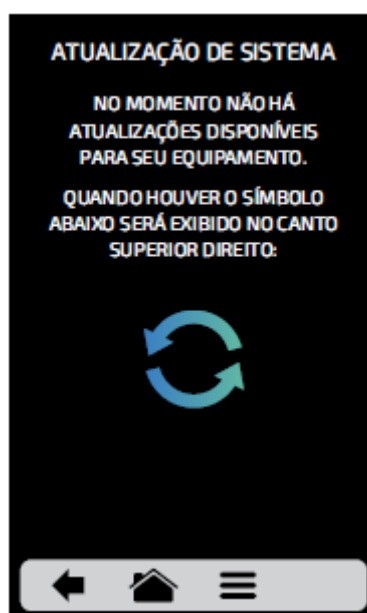
Перезагружает оборудование.



Возврат в меню настроек.

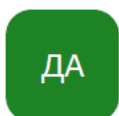
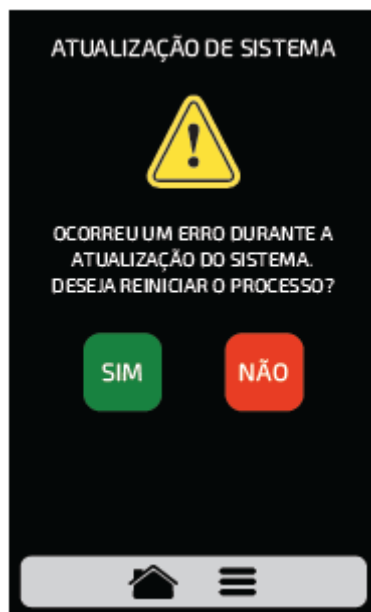
— Если обновления недоступны, на экране появится следующее сообщение:

"В настоящее время для вашего оборудования нет доступных обновлений. Когда они появятся, в правом верхнем углу будет отображаться этот символ:"



— Если во время обновления произойдет ошибка, на экране появится следующее сообщение:

«Произошла ошибка во время обновления системы. Хотите перезапустить процесс?»



Перезагружает оборудование.



Возврат в меню настроек.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ (SAC)

— На экране SAC  вы найдете QR-код со всей контактной информацией. Используйте камеру своего мобильного телефона, чтобы отсканировать QR-код и получить доступ к информации.

Примечание: экран SAC — единственный экран, имеющий горизонтальную прокрутку, проведите пальцем  по горизонтали, чтобы просмотреть все доступные регионы для связи.



- Используйте кнопку  для возврата к опциям редактирования пользовательских настроек.

СИСТЕМА

- Экран системы  состоит из следующих пунктов, представленных ниже. Подробное описание каждого пункта приведено на следующих страницах.



- Используйте кнопку  для возврата к опциям настроек пользователя.

СИСТЕМА: ЯЗЫКИ

- Чтобы изменить язык, просто нажмите на значок  для выбора желаемого языка. Проведите пальцем по экрану,  чтобы просмотреть все доступные языки.



- Используйте кнопку  для возврата к опциям настроек пользователя.

СИСТЕМА: ДАТА/ВРЕМЯ

Примечание: изменить дату и время можно только если оборудование отключено от сети Wi-Fi.

- Вы можете настроить дату, время и формат их отображения пользователю,  выбрав один из следующих стандартов:

ЕВРОПЕЙСКИЙ: ДД/ММ/ГГГГ

АМЕРИКАНСКИЙ: ММ/ДД/ГГГГ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ ISO: ГГГГ/ММ/ДД

ВРЕМЯ: 24-ЧАСОВОЙ ФОРМАТ
12-ЧАСОВОЙ ФОРМАТ

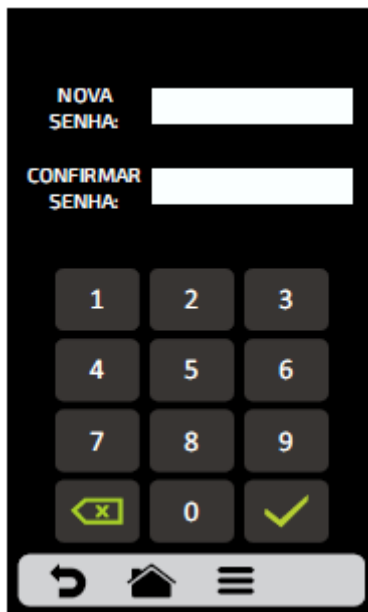
- Нажмите на значок «календаря»  и «часов»  для редактирования даты и времени соответственно.
- Нажмите кнопку,  чтобы изменить формат даты/времени. Откроется экран выбора формата.
- Выберите формат даты и времени, затем нажмите  для подтверждения и возврата к опциям.



- Используйте кнопку  для возврата к опциям настроек пользователя.

СИСТЕМА: ИЗМЕНИТЬ ПАРОЛЬ

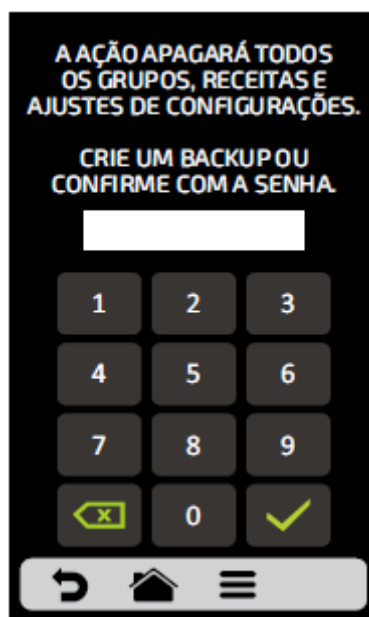
- Чтобы изменить пароль пользователя,  просто введите новый пароль и подтвердите его, нажав на значок 



- Если вы забыли пароль, свяжитесь со **сервисной службой Поставщика (стр. 11)**.
- Используйте кнопку  для возврата к опциям настроек пользователя.

СИСТЕМА: ВОССТАНОВИТЬ ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ

ВНИМАНИЕ: опция сброса настроек к заводским  удалит все группы, рецепты и их этапы, а также пользовательские настройки. Перед продолжением обязательно создайте резервную копию через USB. После ввода пароля и активации действия:  **ВОССТАНОВИТЬ ДАННЫЕ БУДЕТ НЕВОЗМОЖНО.**



- Используйте кнопку  для возврата к опциям настроек пользователя.

СИСТЕМА: РЕДАКТИРОВАНИЕ ДОСТУПА

— Редактирование доступа  — это функция, которая позволяет блокировать функции, доступные операторам.

Например: если вы хотите, чтобы функции "Избранное" и "Ручной режим" никогда не были доступны операторам, просто нажмите на них, и они станут темно-серыми, что указывает на их блокировку до тех пор, пока вы не решите их разблокировать.



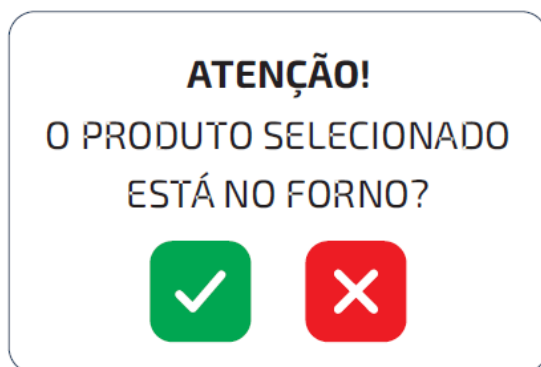
- Чтобы разблокировать, просто снова нажмите на нужные функции.
- Функции «Только избранное», «Проверка рецепта» и «Автоимпорт» отображаются только на экране «Редактирование доступа». Ниже приведены подробности об этих функциях:



Только избранное: при включении этой функции на главном экране выполнения рецептов будут отображаться только избранные рецепты, что позволяет запускать их выполнение одним нажатием.



Проверка рецепта: при включении этой функции перед выполнением любого рецепта всегда будет появляться сообщение с вопросом, находится ли продукт в оборудовании.



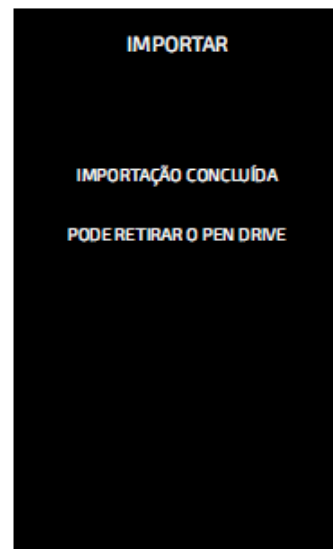
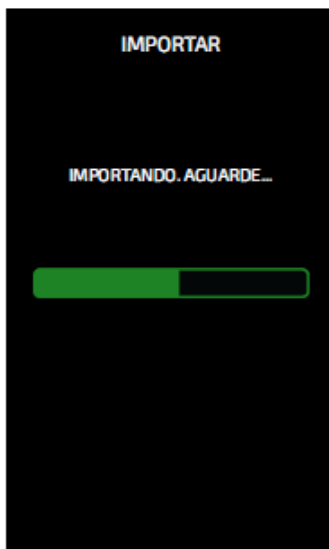
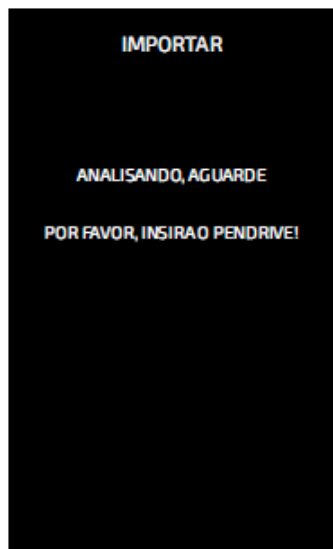
При подтверждении нажатием  выполнение рецепта будет продолжено в обычном режиме.

При нажатии  выполнение рецепта будет отменено.



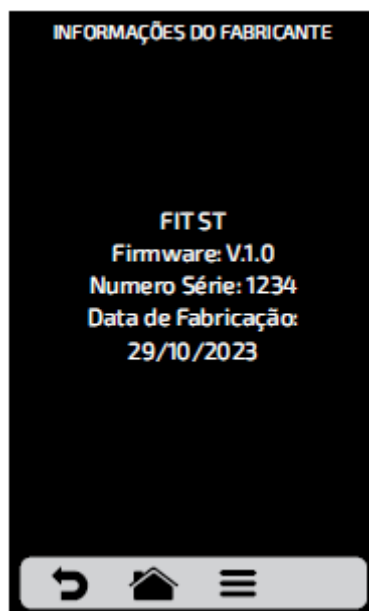
Автоимпорт: при включении этой функции каждый раз при включении оборудования будет производиться автоматическая импорт рецептов с USB-флеш-накопителя.

Примечание: будет отображаться сообщение с просьбой вставить USB-накопитель.



СИСТЕМА: ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

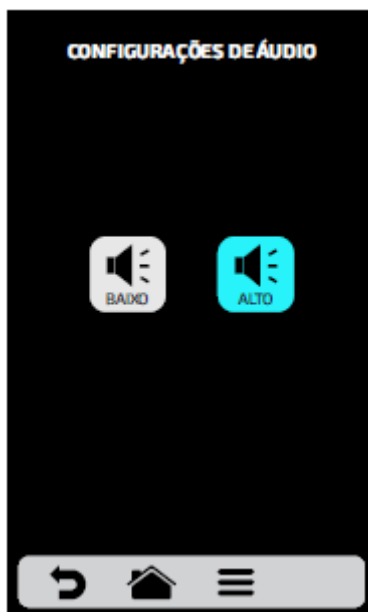
- Содержит информацию  о версии прошивки, серийном номере и дате производства печи **Fit ST**.



- Используйте кнопку  для возврата к опциям настроек пользователя.

СИСТЕМА: ГРОМКОСТЬ

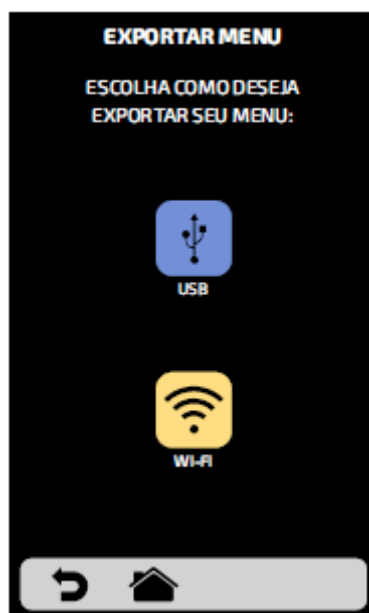
- На экране "Громкость звука"  можно изменить уровень громкости, выбрав один из 2-х типов.



- Используйте  для возврата к опциям настроек пользователя.

ЭКСПОРТ МЕНЮ

- Функция "Экспорт меню" — это ярлык для прямого экспорта на USB-флеш-накопитель или на виртуальную платформу (IOK).



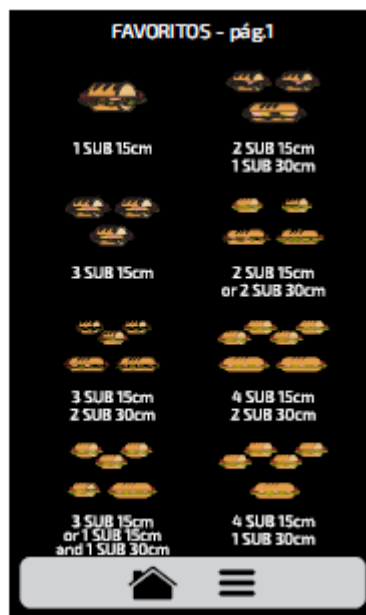
- **USB:** экспортирует меню непосредственно на USB-флеш-накопитель.
- **WI-FI:** экспортирует меню непосредственно на виртуальную платформу (IOK).

Примечание: для использования этой опции оборудование должно быть подключено к сети Wi-Fi и зарегистрировано на виртуальной платформе (подробнее на странице 51).

— Используйте  для возврата к опциям настроек пользователя.

ИЗБРАННОЕ

— Функция "Избранное" работает как ярлык. В нее можно поместить основные и наиболее часто используемые рецепты для удобства доступа. Чтобы открыть её, нажмите кнопку опций  на фиксированной панели меню, а затем нажмите кнопку 



- Проведите пальцем по экрану,  чтобы просмотреть все доступные рецепты.
- Инструкция по добавлению или удалению рецепта из списка избранных приведена на странице 43.

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ



По окончании выполнения рецепта прозвучит сигнал, указывающий на завершение операции.



Если дверца печи остается открытой более 30 секунд, прозвучит сигнал для предупреждения пользователя.

Внимание! Если звуковой сигнал звучит непрерывно, это означает, что оборудование работает некорректно. Отключите его от сети питания и ознакомьтесь с руководством по эксплуатации перед дальнейшим использованием.

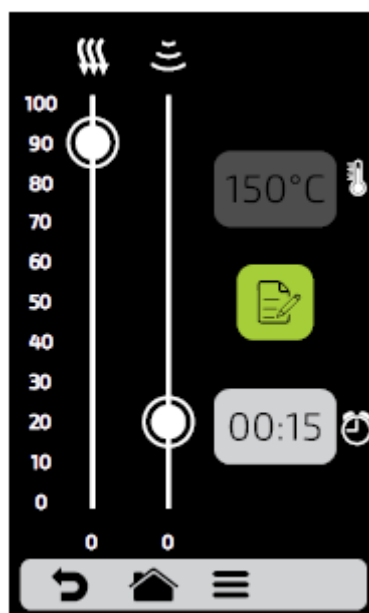
РУЧНОЙ РЕЖИМ

Ручной режим можно использовать для тестирования новых рецептов или быстрого выполнения рецептов. Вы можете задать параметры этапа, выполнить его, и, если результат теста удовлетворительный, по окончании операции можно сохранить его как рецепт.

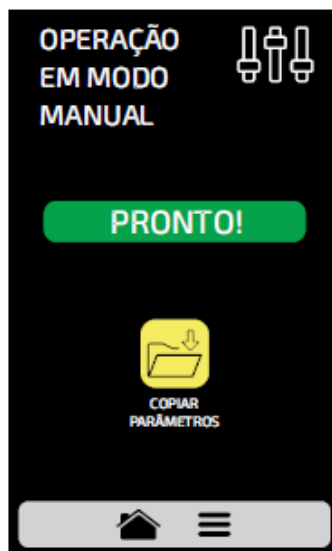
- Чтобы войти в ручной режим, нажмите кнопку опций.  На экране опций нажмите значок 



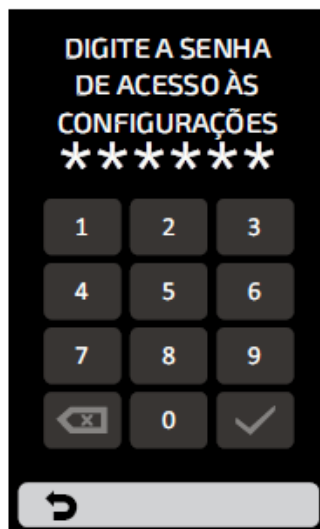
- Задайте параметры времени, температуры, скорости потока горячего воздуха (конвекции) и мощности микроволн.
- Нажмите кнопку,  чтобы начать выполнение в ручном режиме.



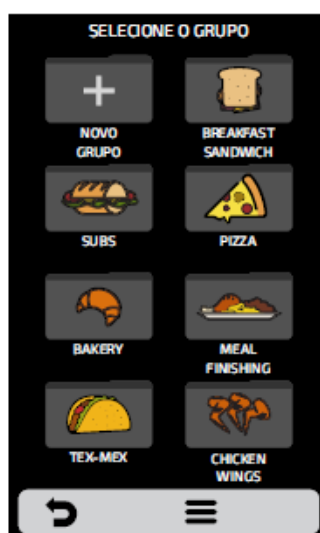
- По завершении операции активируется значок копирования параметров: 



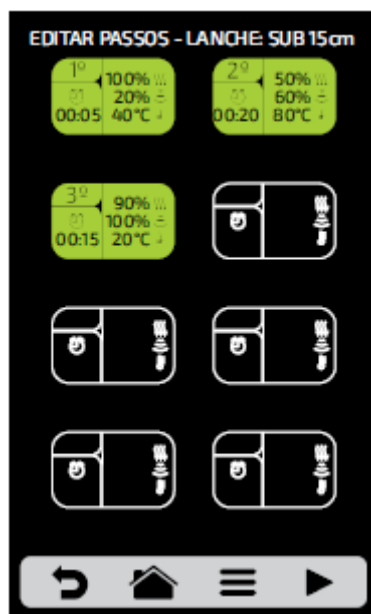
- Функция «**Копировать параметры**» позволяет перенести параметры, заданные в ручном режиме, в редактор групп и рецептов. То есть, при нажатии на значок  потребуется ввести пароль пользователя для доступа к настройкам.



- После ввода пароля пользователя выберите между созданием новой группы или размещением перенесенных параметров в новый рецепт внутри уже существующей группы.



- Задайте название нового рецепта, выберите изображение и укажите, на какую позицию (этап) вы хотите разместить перенесенные параметры.



- Для завершения, при необходимости, задайте остальные этапы рецепта.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКИ

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Для очистки оборудования требуется **обязательное использование** средств индивидуальной защиты (СИЗ).



Защитные перчатки



Защитная маска



Защитные очки



Фартук



Защитная обувь

⚠ ВНИМАНИЕ!

Крайне важно очищать печь ежедневно для обеспечения надлежащей работы и сохранения оборудования.

РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ОЧИСТКЕ

- Для помощи в очистке печи **Fit ST** используйте руководство по ежедневной очистке.
- Доступ через экран опций , затем нажмите кнопку . Внимательно следуйте шагам, указанным на экране.
- Для очистки вашей печи **Fit ST** мы рекомендуем использовать только **оригинальную химию TURBO SAFE**, так как она не повредит оборудования или ее компоненты. Если в результате использования **не оригинального** моющего средства произойдет повреждение оборудования или комплектующих, это будет считаться **не гарантийным** обращением в сервисную службу.

- **Моющее средство TURBO SAFE CLEANER** - основное моющее средство, разработано специально для ежедневного ухода за высокоскоростными печами Pratica и другим тепловым оборудованием. Густая активная пена эффективно расщепляет и удаляет стойкие пригоревшие жировые и белковые загрязнения, нагар, копоть и т.п. Средство быстро и качественно борется с загрязнениями и легко смывается водой.
- **Защитное средство TURBO SAFE PROTECTOR** - дополнительное средство для ухода за тепловым оборудованием. Создает защитный барьер на внутренних стенках, препятствует глубокому проникновению в них животных и растительных жиров, частиц термической обработки продуктов. Облегчает ежедневную мойку оборудования, продлевает срок его службы. Наносить после каждой очистки.



⚠ ВНИМАНИЕ! Распылять моющее средство **TURBO SAFE CLEANER** следует **только на сухую тряпку или мягкую губку** и только затем наносить на стенки и потолок рабочей камеры, а также на дверцу печи. Прямое распыление средства может **вывести из строя** оборудование. **Верхнюю панель (экран), защитный кожух вентилятора, противни и внешние элементы** печи очищать моющим средством **TURBO SAFE CLEANER** запрещено!

- На каждом шаге можно посмотреть видеоинструкцию по очистке, нажав кнопку на экране.



1

GUIA DE LIMPEZA

VIDEO

MÃOS A OBRA! VAMOS INICIAR A LIMPEZA DO SEU EQUIPAMENTO

1 ABRA A PORTA E AGUARDE A TEMPERATURA BAIXAR PARA 50°.

TEMPERATURA ATUAL: 100°C

Откройте дверцу печи и дождитесь остывания до температуры, указанной на панели (50°C). Продолжайте, нажав на стрелку: ➡

2

GUIA DE LIMPEZA

VIDEO

REMOVA A SPEED GRILL E O CONVERSOR CATALÍTICO E COLOQUE-OS SOBRE A PIA;

2

REMOVA O CONVERSOR CATALÍTICO SEMPRE QUE REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DA CAMARÁ

Снимите плиту-гриль и каталитический фильтр, и поместите их в раковину. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

***2**

GUIA DE LIMPEZA

VIDEO

DEVE SER REALIZADO A LIMPEZA DO CONVERSOR CATALÍTICO. DESEJA EXECUTAR AGORA?

✓ ✗

REMOVA O CONVERSOR CATALÍTICO SEMPRE QUE REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DA CAMARÁ

Необходимо произвести очистку каталитического фильтра. Выполнить сейчас?

* **Примечание:** этот экран появится сразу после завершения **шага 2**. Если нажать на кнопку,  **шаг 3** будет иметь добавленный экран для гигиенической очистки каталитического фильтра, если нажать кнопку,  гигиеническая очистка продолжится без добавления шага.

Внимание! После остывания печи и перед нанесением **моющего средства TURBO SAFE CLEANER** протрите поверхности камеры влажной тканью, чтобы снизить температуру.

3.1

GUIA DE LIMPEZA

1/2



VIDEO

APLIQUE O DESINCrustANTE NA SPEED GRILL E DEIXE AGIR ENQUANTO REALIZA OS PRÓXIMOS PASSOS;

EPY NECESSÁRIOS:



← →

1/2 -нанесите нейтральное моющее средство на плиту-гриль и оставьте действовать, пока выполняете следующие шаги. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

3.2

GUIA DE LIMPEZA

2/2



VIDEO

✓ LIMPEZA DO CONVERSOR CATALÍTICO

DEIXE O CONVERSOR CATALÍTICO DE MOLHO EM UM RECIPIENTE APENAS COM ÁGUA E SABÃO QUANDO REALIZAR SUA HIGIENIZAÇÃO PERIÓDICA;

EPY NECESSÁRIOS:



← →

2/2 - при проведении ежедневной гигиенической очистки замочите каталитический фильтр в емкость с раствором на основе нейтрального моющего средства. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

4

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

APLIQUE O DESINCrustANTE NAS PAREDES DA CÂMARA E NA PARTE INTERNA DA PORTA. DEIXE AGIR POR 5 MINUTOS.

▶ INICIAR TEMPORIZADOR

EPY NECESSÁRIOS:



← →

Нанесите моющее средство **TURBO SAFE CLEANER** на стенки камеры и внутреннюю часть дверцы, оставьте действовать на 5 минут.

5

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

UTILIZE UMA ESPONIA NÃO ABRASIVA PARA LIMPAR TODA A CÂMARA E TETO;

EPY NECESSÁRIOS:



← →

Используйте неабразивную губку для очистки всей камеры и верхнего экрана печи. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

6

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

LIMPE/ENXÁGUE A CAVIDADE COM UM PANO ÚMIDO PARA REMOVER O EXCESSO E ENXUGUE-A COM UMA TOALHA SECA;

EPY NECESSÁRIOS:



← →

Тщательно протрите камеру, верхний экран и внутреннюю часть дверцы влажной ветошью для удаления излишков и вытрите насухо сухой чистой ветошью. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

7.1

GUIA DE LIMPEZA

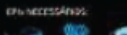
1/2



VIDEO

APLIQUE O VINAGRE POR TODA A CAVIDADE DO FORNO E NA PORTA E ESPALHE-O.

EPY NECESSÁRIOS:



← →

1/2 - при образовании большого нагара, распылите моющее средство **TURBO SAFE CLEANER** непосредственно на загрязненный участок. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

7.2

GUIA DE LIMPEZA

2/2



VIDEO

7 LIMPE/ENXÁGUE A CAVIDADE COM UM PANO ÚMIDO PARA REMOVER O EXCESSO E ENXUGUE-A COM UMA TOALHA SECA

EPH NECESSÁRIOS:



← →

2/2 - тщательно смойте остатки моющего средства с помощью ветоши, смоченной водой, протрите насухо чистой ветошью камеру и дверцу печи. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

8

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

8 APLIQUE O OVEN PROTECTOR POR TODA A CAVIDADE DO FORNO E NA PORTA E ESPALHE COM UMA TOALHA DE PAPEL. NÃO É NECESSÁRIO ENXAGUAR.

EPH NECESSÁRIOS:



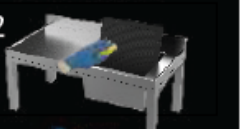
← →

Нанесите защитное средство TURBO SAFE PROTECTOR по всей камере печи и на дверцу, распределите бумажным полотенцем или чистой ветошью. Смывать не требуется. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

9.1

GUIA DE LIMPEZA

1/2



VIDEO

9 UTILIZE UMA ESPONJA NÃO ABRASIVA PARA REMOVER AS MANCHAS MAIS ADERENTES DA SPEED GRILL.

EPH NECESSÁRIOS:



← →

1/2 - используйте неабразивную губку для удаления наиболее стойких загрязнений с плиты-гриль. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

9.2

GUIA DE LIMPEZA

2/2



VIDEO

9 ENXÁGUE A SPEED GRILL E O CONVERSOR CATALÍTICO CASO TENHA SIDO NECESSÁRIO SUA HIGIENIZAÇÃO.

EPH NECESSÁRIOS:



← →

2/2 - прополощите плиту-гриль и каталитический фильтр чистой проточной водой. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

10

GUIA DE LIMPEZA



VIDEO

10 ENCAIXE DEVIDA MENTE O CONVERSOR CATALÍTICO E A SPEED GRILL

EPH NECESSÁRIOS:



← →

Установите на место каталитический фильтр и плиту-гриль. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

11.1

GUIA DE LIMPEZA

1/3



VIDEO

11 REMOVA O FILTRO DE AR, QUE ESTÁ NA PARTE LATERAL DO FORNO, E DEIXE-O DE MOLHO EM UM RECIPEnte APENAS COM ÁGUA E DETERGENTE.

← →

Снимите воздушный фильтр, расположенный в передней части печи, и замочите его в емкости с водой и нейтральным моющим средством. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

11.2

GUIA DE LIMPEZA

2/3



VIDEO

11 REMOVA AS SUJIDADES MAIS ADERENTES EM ÁGUA CORRENTE E UTILIZE UMA ESPONJA NÃO ABRASIVA COM DETERGENTE PARA LIMPAR.

← →

Удалите наиболее стойкие загрязнения под проточной водой, используя неабразивную губку с моющим средством. Нажмите стрелку для продолжения: ➡

11.3

GUIA DE LIMPEZA

3/3



VIDEO

11 ENXÁGUE O FILTRO EM ÁGUA CORRENTE, SEQUE-O E INSTALE-O NO FORNO.

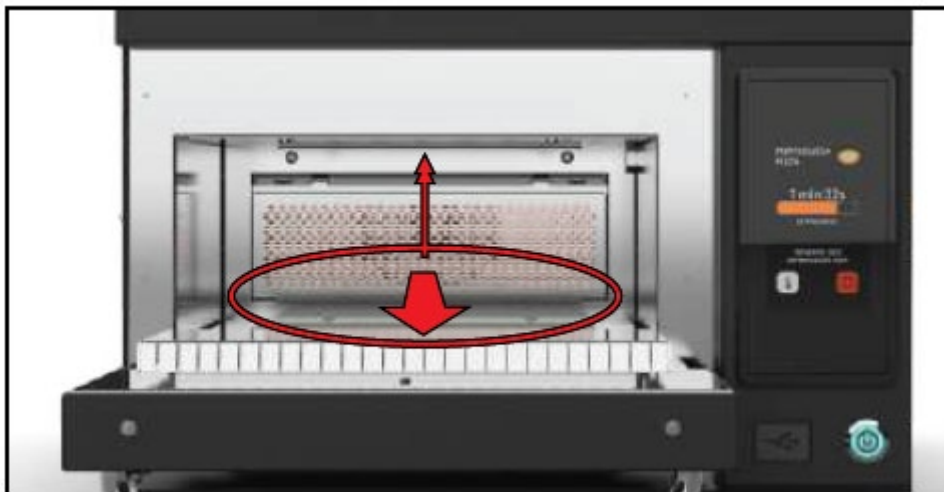
LIMPEZA CONCLUÍDA!

← →

Прополощите фильтр под проточной водой, высушите его и установите обратно в печь. Завершите очистку, нажав стрелку: ➡

РУКОВОДСТВО ПО ОЧИСТКЕ КАТАЛИТИЧЕСКОГО ФИЛЬТРА

- Снимите каталитический фильтр, потянув его вертикально вверх, а затем на себя, как показано на изображении:



- При отсутствии сильных загрязнений ежедневная очистка проводится только под проточной водой. При необходимости замочите каталитический фильтр в теплой воде с нейтральным моющим средством.
- Удалите излишки воды. При необходимости встряхните или аккуратно постучите по твердой поверхности, для удаления влаги из фильтра.
- После полного высыхания каталитического фильтра установите его на место в направляющие. Убедитесь, что фильтр установлен правильно.
- При необходимости повторите процесс до полной очистки фильтра.

Примечание: раз в квартал, во время планового ТО, следует производить очистку каталитического фильтра с помощью средства для очистки фильтра-катализатора **TURBO SAFE CAT CLEANER**.

Важно! Если печь используется для приготовления сырого белка (мясо, рыбы и т.д.), то каталитический фильтр необходимо очищать с применением средства для очистки фильтра-катализатора **TURBO SAFE CAT CLEANER** по мере необходимости.



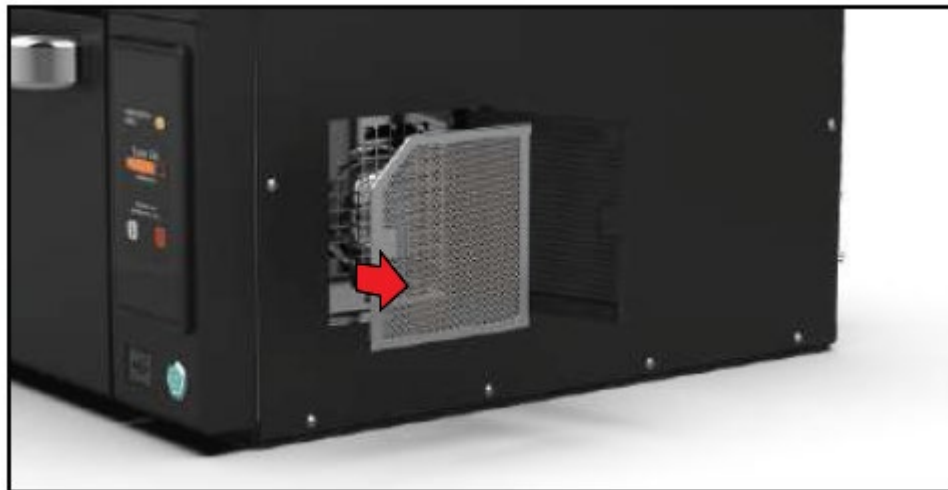
Каталитический фильтр должен быть установлен внутри печи во время её использования. Очистка фильтра допускается только в то время, когда печь не используется.



Внимание: перед очисткой каталитического фильтра дайте оборудованию остыть до 50°C. Опасность ожога!

РУКОВОДСТВО ПО ОЧИСТКЕ ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА

- Для доступа к воздушному фильтру откройте выдвижную панель с фронтальной части печи.
- Затем снимите фильтр, потянув его на себя, используя специальные выступы на фильтре, как показано на изображении ниже:



- Для правильной очистки промойте фильтр под проточной водой с нейтральным моющим средством.
- Удалите излишки воды. После полного высыхания фильтра установите его на место.



Воздушный фильтр должен быть установлен во время использования печи. Очистка воздушного фильтра допускается только в то время, когда печь не используется.

ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ

- При образовании загрязнений на внешних поверхностях печи очистите их с помощью влажной ветоши или микрофибры.
- Допустимо очищать внешние поверхности только с помощью использования **нейтрального моющего средства**. Нанесите средство на ветошь или микрофибру и очистите загрязнения. **Не распыляйте** нейтральное моющее средство непосредственно на поверхности печи.
- Удалите остатки нейтрального моющего средства влажной ветошью или микрофиброй.
- Протрите насухо внешние поверхности печи чистой ветошью (микрофиброй).

СВЕТОВАЯ ПАНЕЛЬ (LED)

Печь Fit ST оснащена световой панелью, которая указывает текущий процесс с помощью различных цветов, в соответствии с приведенной ниже таблицей:



ФУНКЦИЯ	ЦВЕТ	СОСТОЯНИЕ
Включение/ожидание		Мигает
Предварительный нагрев		Горит
Контроль температуры		Горит
Очистка		Горит
Выполнение рецепта		Горит
Рецепт завершен		Мигает
Неисправность		Горит
Ошибка		Горит

ОПОВЕЩЕНИЯ И ОШИБКИ: ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ

- Печь **Fit ST** запрограммирована сигнализировать о любых возможных оповещениях и ошибках, которые могут произойти во время работы.
- На значке опций  появится желтый индикатор  для оповещений и красный  для ошибок.
- Ниже приведены инструкции для каждого случая:



ОПОВЕЩЕНИЯ

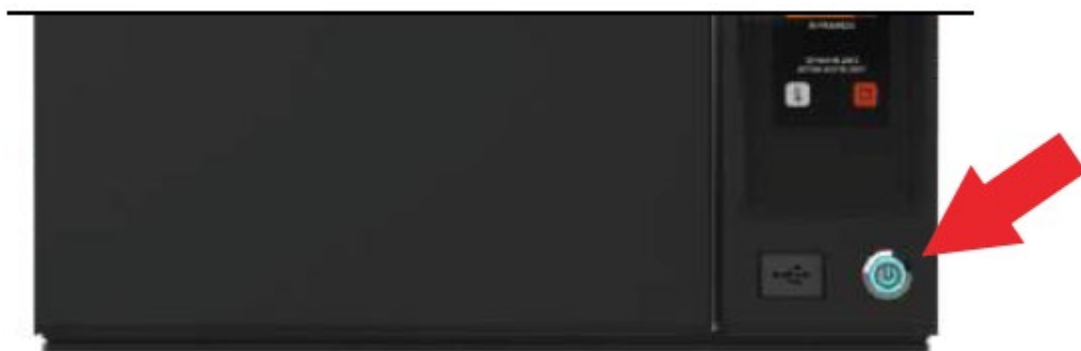
- Нажмите на значок опций



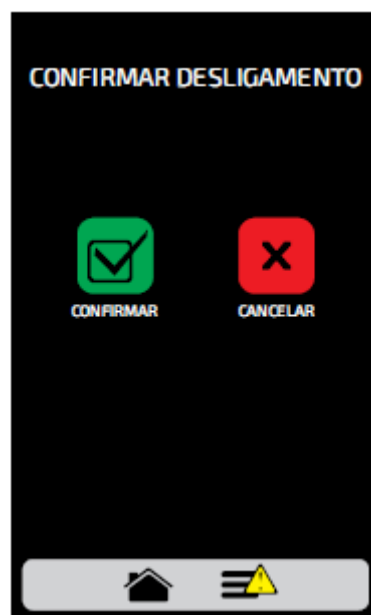
- На экране опций вместо температур камеры будет отображено описание оповещения:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОШИБКА ДАТЧИКА КАМЕРЫ

- Следуйте инструкциям, указанным на экране. В данном случае, выключите и снова включите печь с помощью кнопки на панели управления.



Примечание: если вы нажмете кнопку **включения/выключения**, на экране появится следующее сообщение:



Примечание: также можно удерживать кнопку **включения/выключения** в течение 3 секунд, чтобы выключить оборудование напрямую.

- После включения оборудования, если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисную службу Поставщика (см. страницу 11).



ОШИБКИ

- В случае нескольких неудачных попыток устранения неисправности, оповещение станет ошибкой, и необходимо будет связаться с сервисной службой Поставщика (см. страницу 11).



- Обратитесь к следующей таблице для проверки возможных ошибок и оповещений.

НЕИСПРАВНОСТИ: ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЯ

Компания «РБК Технологии» располагает **обширной сетью сервисных центров** по всей территории России, всегда готовой помочь клиентам. Ниже приведен список **незначительных неполадок**, которые могут быть устранены операторами оборудования:

НЕИСПРАВНОСТЬ	ОПОВЕЩЕНИЕ СРАБАТЫВАЕТ ПРИ...	ОШИБКА ВОЗНИКАЕТ ПРИ...	ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ
Инвертор	Отсутствии связи	–	Выкл.
Инвертор	–	Более 10 попыток перезапуска	Вкл.
Неисправность магнетрона	Отсутствии достижения заданного тока за 15 секунд	–	Вкл.
Связь сети CAN	–	Отсоединенных или неисправных кабелях	Вкл.
Датчик камеры	–	Неактивном датчике	Вкл.
Температура панели	Диапазоне от 65°C до 80°C	Превышении 80°C в течение 10 минут	Вкл.



ООО РБК ТЕХНОЛОГИЯ

**Эксклюзивный дистрибьютор
бренда Pratica в России и странах ЕАЭС**

Офис:

Тел: 8 (495) 120-30-74

Тел: 8 (800) 444-12-18

E-mail: sales@practicaltd.ru

Москва, проезд Шелихова, д. 2, помещение 2Н

<https://practicaltd.ru/>

Сервисная служба:

Тел: 8 (495) 120-30-74 доб. 704

Тел: 8 (800) 444-12-18 доб. 704

E-mail: service@rbk-tehnology.ru

<https://practicaltd.ru/services/>